



Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten

Inhalt

	<i>Zusammenfassung</i>	5			
1	<i>Worüber wir reden: Lebensmittel auf dem Prüfstand</i>	7	4	<i>Worauf wir fokussieren: Unsere Handlungsfelder</i>	18
	1.1 Aktuelle Situation in Deutschland	8	4.1. Kinder und Jugendliche	19	
	1.2 Fokus auf Fertigprodukte	8	4.2. Zucker reduzieren	20	
	1.3. Gemeinsam mit den Beteiligten	9	4.3. Fette reduzieren	22	
2	<i>Wo wir stehen: Ausgangspunkte und Rahmen</i>	10	4.4. Salz reduzieren	23	
	2.1 Politischer und rechtlicher Rahmen	11	4.5. Forschung und Innovation	23	
	2.2 Bestehende Ansätze und Vorbilder	11	4.6. Aufklärung und Ernährungskompetenz	25	
	2.3 Ganzheitlich und wissenschaftsbasiert	13	5	<i>Volle Kraft voraus: Jetzt folgt die Umsetzung</i>	26
3	<i>Wie wir es angehen: Unsere Leitlinien</i>	14	5.1 Energiezufuhr senken und Nährstoffversorgung im Blick behalten	27	
	3.1 Gemeinsam	15	5.2 Transparente Prozessbegleitung durch digitale Plattform und Begleitgremium	27	
	3.2 Zielbewusst	15			
	3.3 Lösungsorientiert	15			
	3.4 Messbar	16			
	3.5 Transparent	17			
				<i>Abkürzungsverzeichnis</i>	28

Zusammenfassung

Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten verfolgt die übergeordneten Ziele, eine gesunde Lebensweise zu fördern, den Anteil der Übergewichtigen und Adipösen in der Bevölkerung zu senken und die Häufigkeit von Krankheiten, die durch Ernährung mitbedingt werden, zu verringern.

Die Strategie baut auf dem wissenschaftlichen Grundkonsens auf, dass ein übermäßiger Konsum von Zucker, Fetten und Salz mitverantwortlich ist für das Auftreten nichtübertragbarer Krankheiten wie etwa Herz-Kreislauf-Krankheiten oder Diabetes mellitus Typ 2. Gleichzeitig reagiert die Strategie auf die Tatsache, dass der Konsum von Zucker, Fetten und Salz in Deutschland trotz umfangreicher Aufklärungs- und Informationsmaßnahmen und bereits erreichter Fortschritte nach wie vor deutlich über den wissenschaftlichen Empfehlungen liegt.

Mit der Strategie setzt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ein zentrales Vorhaben des Koalitionsvertrages um und folgt europäischen und internationalen Empfehlungen. Der gewählte Weg ist europaweit einzigartig. Drei Kernelemente machen den deutschen Ansatz stark:

- **Gemeinsam:** Die Strategie baut auf der Zusammenarbeit aller Beteiligten aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft, Gesundheitswesen und Gesellschaft auf. Dahinter steht die Überzeugung, dass eine nachhaltige Veränderung des Ernährungsverhaltens nur das Ergebnis einer gemeinsamen Anstrengung sein kann.
- **Fokussiert:** Die Strategie verfolgt eine klare Schwerpunktsetzung. Die Konzentration auf den Bereich der Fertigprodukte, die häufig einen hohen Gehalt an Zucker, Fetten und Salz aufweisen adressiert eine Schlüsselstelle, um die Ernährung im Alltag nachhaltig zu verbessern.. Die Definition von klar umrissenen Handlungsfeldern ermöglicht eine zielgerichtete Steuerung und, soweit erforderlich, einfache Nachjustierung.
- **Innovativ:** Die Strategie schafft und stärkt Bedingungen für neue, innovative Ansätze in der Lebensmittelproduktion, um die Reduktionsziele zu erreichen. Damit wird nicht nur die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft insgesamt gefördert. Von der Innovationsförderung sollen insbesondere kleinere und mittlere Unternehmen sowie das Lebensmittelhandwerk profitieren.

Basis der Strategie bildet ein umfangreicher Dialogprozess, der in die Unterzeichnung einer Grundsatzvereinbarung zwischen Politik und Lebensmittelwirtschaft mündete. Darin erkennt die Lebensmittelwirtschaft erstmals ihre Mitverantwortung an und verpflichtet sich dazu, messbare Beiträge zu leisten zur Förderung einer gesünderen Ernährung in Deutschland. Erfolgen sollen diese Beiträge primär auf dem Weg der freiwilligen Selbstverpflichtung in sechs klar umrissenen Handlungsfeldern, die gemeinsam dem Ziel dienen,

- die Energiezufuhr der Bevölkerung durch eine Reduktion des Zuckergehaltes und/oder des Fettgehaltes und/oder der Portionsgröße von Lebensmitteln zu senken, dabei jedoch die Nährstoffversorgung der Bevölkerung im Blick zu behalten und
- die Aufnahme von Salz und nicht ruminanten trans-Fettsäuren in der Bevölkerung weiter zu reduzieren.

Das BMEL und die Lebensmittelwirtschaft werden in den kommenden Wochen und Monaten die Ausgestaltung dieser Beiträge über die Verabschiedung detaillierter Prozess- und Zielvereinbarungen konkretisieren. Um die Ziele zu erreichen, werden vor allem Reformulierungen, also Rezepturänderungen, bei bestimmten Lebensmitteln erfolgen.

Der Strategie-Prozess wird durch ein umfangreiches, wissenschaftliches Monitoring begleitet. Dieses wird einerseits auf Produktebene darüber Auskunft geben, in welchem Umfang sich die Zucker-, Fett- und Salzanteile in Fertigprodukten verändern. Andererseits nimmt das Monitoring in den Blick, inwiefern die Strategie Auswirkungen zeigt auf das Ernährungsverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher und damit mittelbar den Gesundheitszustand der Gesamtbevölkerung beeinflusst.

Die dritte starke Säule der Strategie – neben Reformulierung und Monitoring – umfasst den Bereich der Aufklärung und Weiterbildung. Zucker-, fett- und salzreduzierte Produkte können nur dann einen positiven Effekt auf die Gesundheit der Bevölkerung entfalten, wenn die Verbraucherinnen und Verbraucher sie zu einem Bestandteil einer insgesamt ausgewogenen Ernährung machen. Die Strategie setzt daher starke Impulse, um sowohl auf Produzenten- wie auf Verbraucherseite das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schärfen. Ganz besonders im Fokus stehen dabei Kinder und Jugendliche, die zu den besonders vulnerablen Bevölkerungsgruppen gehören.

Die Umsetzung der Strategie wird ab Anfang 2019 beginnen. Auf Basis der bis dahin zu konkretisierenden Prozess- und Zielvereinbarungen starten Politik und Lebensmittelwirtschaft gemeinsam mit der Umsetzung. Das engmaschige Monitoring gibt die Möglichkeit zur Nachsteuerung. Ein übergeordnetes Begleitgremium

sorgt dafür, dass der Fokus nicht verloren geht. Transparenz wird durch eine digitale Plattform sichergestellt. Bis zum Jahr 2025 sollen die Ziele erreicht werden.

1

Worüber wir reden: Lebensmittel auf dem Prüfstand

Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten will dort ansetzen, wo die größten Wirkungen erzielbar sind. Sie fokussiert daher auf Fertigprodukte, die einen bedeutenden Teil der täglichen Ernährung ausmachen und häufig einen hohen Gehalt an Zucker, Fetten und Salz aufweisen.

Die weltweit steigende Häufigkeit nichtübertragbarer Krankheiten, wie Herz-Kreislauf-Krankheiten oder Diabetes mellitus Typ 2, sorgt für eine Zunahme an persönlichem Leid und treibt die Gesundheitskosten in die Höhe. Hauptrisikofaktoren für diese Krankheiten sind laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) unausgewogene Ernährung und mangelnde Bewegung, da sie in erster Linie Übergewicht und Adipositas (Fettleibigkeit), Bluthochdruck und erhöhte Blutfettwerte zur Folge haben.

Im Vergleich zu den von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen Werten ist der Verzehr von Zucker, Fetten und Salz in Deutschland zu hoch. Es gibt einen wissenschaftlichen Grundkonsens, dass die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz sowie der Gesamtkalorien einen Beitrag zur Verringerung von nichtübertragbaren Krankheiten leisten kann, da so eine gesündere Ernährungsweise gefördert wird. Die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) initiierte Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten wird dazu einen wichtigen Beitrag leisten.

1.1 Aktuelle Situation in Deutschland

Nach repräsentativen Daten des Robert Koch-Instituts (RKI) von 2014/15 sind 46,7 Prozent der Frauen und 61,6 Prozent der Männer in Deutschland übergewichtig. Fast ein Fünftel der Erwachsenen in Deutschland ist sogar adipös. Häufig haben Übergewicht und Adipositas ihre Wurzeln bereits im Kindesalter. Die Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS) kommt zu dem Ergebnis, dass im Jahr 2017 15,4 Prozent der 3- bis 17-jährigen Kinder in Deutschland übergewichtig waren, etwa ein Drittel davon adipös.

Übergreifendes Ziel der Strategie ist es, im Bereich der Fertigprodukte die gesunde Wahl zur leichten Wahl zu machen, ernährungsmitbedingte Krankheiten zu verringern sowie die Zahl der Übergewichtigen und Adipösen zu senken. Dabei soll bei reduzierter Energieaufnahme gleichzeitig die Versorgung mit lebenswichtigen Nährstoffen verbessert werden. Bei der Bekämpfung von Übergewicht und Adipositas müssen Ernährungspolitik und Gesundheitspolitik Hand in Hand gehen.

Eine Rezepturänderung, die sogenannte Reformulierung, von verarbeiteten Lebensmitteln, mit dem Ziel,

den Zucker-, Fett- und Salzkonsum zu reduzieren und somit eine gesündere Ernährungsweise zu fördern, darf allerdings kein Selbstzweck sein, sondern muss aus ernährungsphysiologischer Sicht sinnvoll und technologisch machbar sein sowie zu geschmacklich guten Resultaten führen. Die Reduktion von Zucker und Fetten im Sinne einer Produktverbesserung sollte möglichst auch mit einer Reduktion der Energiedichte einhergehen und darf nicht dazu führen, dass im Produkt zum Beispiel Zucker durch höherkalorisches Fett substituiert wird.

Die Strategie wird innerhalb der nächsten Jahre im Wege eines transparenten Prozesses, der ein begleitendes Monitoring umfasst, umgesetzt. Daneben gibt es noch weitere Bausteine im verhaltens- und verhältnispräventiven Bereich. Insgesamt geht es darum, das multikausale Problem von Übergewicht und Adipositas mit gezielten Maßnahmen und einem ganzheitlichen Ansatz in den Griff zu bekommen. Die damit verbundenen Maßnahmen werden von den betroffenen Ressorts eigenverantwortlich nach Maßgabe der zur Verfügung stehenden Ansätze im Rahmen ihres jeweiligen Einzeletats sowie im Rahmen der Zuständigkeiten des Bundes finanziert.

1.2 Fokus auf Fertigprodukte

Im Sinne der Strategie sind Fertigprodukte verarbeitete Produkte, die aus einem oder mehreren Lebensmitteln bestehen und denen mindestens Zucker und/oder Fette und/oder Salz zugesetzt sind. Sie weisen häufig hohe Gehalte an Zucker, Fetten und Salz auf. Diese verarbeiteten Lebensmittel machen einen hohen Anteil der Ernährung aus, einzelne Studien sprechen von bis zu 50 Prozent. Die Strategiemassnahmen werden einen Beitrag leisten, die Zucker-, Fett- und Salzzufuhr in Deutschland zu verringern. Voraussetzung muss jedoch sein, dass weder die Haltbarkeit noch die Qualität der Lebensmittel negativ beeinträchtigt werden. Auch traditionelle Produkte und die Vielfalt des Angebots müssen erhalten bleiben.

Ausgenommen von den Reduktionsmaßnahmen bleiben zunächst Lebensmittel, die nicht zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs verzehrt werden und deren hoher Gehalt als Hauptbestandteil offensichtlich ist, etwa der hohe Zuckergehalt bei Süßwaren oder der hohe Salzgehalt bei Würzmitteln.

1.3 Gemeinsam mit allen Beteiligten

Staat, Wirtschaft, Wissenschaft oder die Verbraucherinnen und Verbraucher alleine werden im Hinblick auf Reduktionsstrategien nicht erfolgreich sein. Daher baut die Strategie auf dem Grundverständnis auf, dass es einer gemeinsamen Anstrengung bedarf, um die gesteckten Ziele zu erreichen.

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner ist deshalb konsequent in mehreren Runden Tischen mit Wirtschaft, Wissenschaft, Gesundheits- und Verbraucherseite sowie weiteren betroffenen Bundesressorts das Thema angegangen. Flankierend erarbeiteten Arbeitsgruppen Lösungsansätze zu den Themen Monitoring, Transparenz, Energiebilanz, speziell an Kinder gerichtete Lebensmittel, Zuckerreduktion in zuckergesüßten Erfrischungsgetränken, Lebensmittelhandwerk und Ausbildung, Abbau von Salzspitzen sowie Technologie und Innovation. Über diesen umfassenden Dialogprozess konnte eine gemeinsame Basis gefunden werden, um 2019 den Umsetzungsprozess der Strategie zu starten.

Ein wichtiges erreichtes Zwischenziel ist eine Grundsatzvereinbarung, die das BMEL mit den beteiligten Verbänden des Lebensmittelhandels, der Lebensmittelwirtschaft und des Lebensmittelhandwerks unterzeichnet hat. Diese haben sich darin bereit erklärt, Maßnahmen und Ziele zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten festzulegen.

Für eine erfolgreiche Umsetzung brauchen wir die Bereitschaft aller gesellschaftlichen Kräfte und es braucht auf gesicherter wissenschaftlicher Basis eine Kombination aus individuellen produktgruppen- bzw. branchenbezogenen Prozess- und Zielvereinbarungen mit den Wirtschaftsverbänden, rechtliche Regelungen, Maßnahmen der Verbraucheraufklärung, Forschungsanstrengungen sowie Innovationen.

DIE GRUNDSATZVEREINBARUNG

Am 26. September 2018 haben die teilnehmenden Wirtschaftsverbände des dritten Runden Tisches und Bundesernährungsministerin Julia Klöckner eine Grundsatzvereinbarung unterschrieben. Mit ihrer Unterschrift haben die Wirtschaftsverbände eine klare Zusage gemacht, die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie zu unterstützen. Die Wirtschaftsverbände bekennen sich in der Grundsatzvereinbarung erstmals zu einer Mitverantwortung bei der Verringerung des Anteils der Menschen in der Bevölkerung mit Übergewicht und Adipositas und verpflichten sich, einen Beitrag zu leisten. Der Fokus soll auf die Entwicklung von Maßnahmen gelegt werden, die die Energiezufuhr der Bevölkerung durch eine Reduktion des Gehaltes an Zucker und/oder Fetten und/oder durch eine Verringerung der Portionsgrößen vermindern. Dabei soll ganz besonders die Nährstoffversorgung der Bevölkerung im Blick behalten werden (Fokusziel 1). Auch die Aufnahme von Salz und von industriellen (nicht aus Wiederkäuer-Fett stammenden) trans-Fettsäuren in der Bevölkerung soll weiter reduziert werden (Fokusziel 2).

2

Wo wir stehen: Ausgangspunkte und Rahmen

Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie wählt einen EU-weit einzigartigen Weg. Einzigartig, weil Zucker, Salz und Fette in einer gemeinsamen Strategie angegangen werden und weil dabei der Erfolg durch einen komplexen Maßnahmenmix erreicht werden soll. Neben Forschung, Innovation, Verbraucheraufklärung sowie ausgewählten regulatorischen Maßnahmen liegt der Schwerpunkt dabei auf freiwilligen, aber einem engen Monitoring unterliegenden Maßnahmen der Wirtschaft. Die erfolgreich umgesetzte gemeinsame Initiative von BMEL und Wirtschaft zur Minimierung von trans-Fettsäuren, die ebenfalls auf freiwilliger Selbstverpflichtung beruhte, zeigt, dass dieser Weg zum Erfolg führt.

2.1 Politischer und rechtlicher Rahmen

Bereits seit zehn Jahren existieren auf EU-Ebene Rahmenkonzepte mit Handlungsempfehlungen, an denen sich die Mitgliedstaaten bei der Implementierung von Reduktionsstrategien orientieren können. Die Europäische Kommission veröffentlichte 2008 zunächst das von der „High Level Group on Nutrition and Physical Activity“ (HLG) erarbeitete „EU Framework for Salt Reduction“. Anschließend regte die HLG an, den Fokus auf Zucker und Fette zu erweitern und entsprechende Rahmenkonzepte zu diskutieren. In Folge wurde 2011 das „EU Framework for National Initiatives on Selected Nutrients“ verabschiedet, 2012 folgten dann die Rahmenkonzepte für gesättigte Fettsäuren sowie 2015 jene für Zucker.

Die Mitgliedstaaten wurden 2016 vom EU-Rat für Beschäftigung, Sozialpolitik, Gesundheit und Verbraucherschutz (EPSCO) aufgefordert, einen nationalen Plan zur Reformulierung von Lebensmitteln zu erarbeiten bzw. das Thema in bereits bestehende Pläne zu integrieren.

In den gemeinsam von der Europäischen Kommission und den Mitgliedstaaten erarbeiteten Rahmenkonzepten wird bei der Formulierung von Reduktionszielen betont, dass die Reduktionsmaßnahmen nicht mit einem einfachen Austausch der Inhaltsstoffe einhergehen dürfen. Gleichzeitig soll der Energiegehalt der reformulierten Produkte reduziert werden oder maximal gleich bleiben.

Innerhalb der EU setzen die Mitgliedstaaten zur Erreichung der Reduktionsziele auf unterschiedliche Methoden. Dazu zählen Gesetze, von der Regierung initiierte Übereinkünfte und freiwillige Selbstverpflichtungen der Lebensmittelhersteller.

Die hier vorgestellte Strategie stellt in der aktuellen Legislaturperiode ein Kernvorhaben der Ernährungspolitik der Bundesregierung dar. Im Februar 2018 wurde im Koalitionsvertrag festgelegt, noch im selben Jahr gemeinsam mit den Beteiligten ein Konzept zu erarbeiten und dies mit wissenschaftlich fundierten, verbindlichen Zielmarken und einem konkreten Zeitplan zu versehen. Zudem sollten die Belange des Handwerkes im Blick behalten werden.

Die Bundesregierung verfolgt mit der Strategie, die produkt- bzw. branchenbezogene Prozess- und Zielvereinbarungen beinhaltet, primär den Weg der freiwilligen Selbstverpflichtung der Wirtschaft. Die Umsetzung wird durch ein regelmäßiges transparentes Monitoring be-

gleitet, das auch die Möglichkeit der Nachsteuerung gibt. Bei fehlender Bereitschaft zur prozess- und zielbezogenen Zusammenarbeit wären regulatorische Maßnahmen zu prüfen. Darüber hinaus legt die Bundesregierung einen besonderen Fokus auf Forschung, Innovation und Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungskompetenz durch Verbraucheraufklärung.

2.2 Bestehende Ansätze und Vorbilder

Die Lebensmittelwirtschaft bietet mit ihrer großen Vielfalt an Produkten bereits zahlreiche Beispiele für erfolgreiche Reduktionsmaßnahmen. Viele Großkonzerne, Handelsketten sowie kleine und mittlere Unternehmen (KMU) sind in den vergangenen Jahren aktiv geworden und haben bereits die Rezepturen einiger ihrer Produkte im Sinne der Reduktionsziele freiwillig geändert und weitere Reduktionen angekündigt. Manche Maßnahmen wurden öffentlich gemacht, andere erfolgten ohne begleitende Kommunikation als sogenannte „stille Reformulierung“. Besonders Unternehmen des Lebensmittelhandwerks und sogenannte Start-ups haben innovative Produkte mit weniger Zucker, Fetten und Salz auf den Markt gebracht, die sich an Konsumenten richten, die besonderen Wert auf eine gesunde Ernährung legen.

Die bislang erfolgten Initiativen und Reduktionsmaßnahmen der Lebensmittelwirtschaft werden vom BMEL als Schritt in die richtige Richtung anerkannt und finden bei der Festlegung der Reduktionsziele im Rahmen der Strategie Berücksichtigung.

Die Strategie verfolgt primär den Weg der freiwilligen Selbstverpflichtung. Wie erfolgreich ein solcher Weg sein kann, zeigt die Vereinbarung über die Minimierung von trans-Fettsäuren. Heute gilt die durchschnittliche Aufnahmemenge von trans-Fettsäuren in der Bevölkerung als gesundheitlich unbedenklich. Aktuell liegt die mittlere Zufuhr nach Angaben des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bei 0,66 Prozent der Nahrungsenergie und damit klar im empfohlenen Bereich von weniger als ein Prozent.

Basis der Initiative bildeten eine Rahmenleitlinie und sieben Produktleitlinien, die unter enger Einbindung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) und seiner Mitglieder sowie mit wissenschaftlicher Unterstützung des Max Rubner-Instituts (MRI) entwickelt wurden. Die darin definierten Ziele

RELEVANTE LEITSÄTZE, VERORDNUNGEN UND GESETZE

Auf nationaler Ebene sind die Zusammensetzung, Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln grundsätzlich frei und in der Hand der Unternehmen. In speziellen Fällen sind sie durch Verordnungen, Gesetze und Vorschriften reglementiert, die bei der Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten beachtet werden müssen. Daneben existieren Leitlinien wie das Deutsche Lebensmittelbuch oder Branchenleitlinien.

Das Deutsche Lebensmittelbuch

Das Deutsche Lebensmittelbuch (DLMB) ist eine Sammlung von Leitsätzen, die eine wichtige Orientierungshilfe für alle Marktbeteiligten und im Streitfall auch für die Gerichte darstellen. Die Leitsätze beschreiben die Herstellung, Beschaffenheit und weitere Merkmale von mehr als 2.000 Lebensmitteln. Im DLMB steht zum Beispiel, von welchem Tier ein „Wiener Schnitzel“ stammt, wie hoch der Erdbeeranteil in einem Erdbeereis ist oder wie viel Zucker in einer Limonade sein soll. Die Leitsätze werden von der unabhängigen Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission erarbeitet und vom BMEL veröffentlicht. Sie sind nicht rechtsverbindlich, sondern haben die Qualität sachverständiger Gutachten. Die Ziele der Strategie können eine Anpassung der Leitsätze notwendig machen, sofern sich zum Beispiel durch Reformulierungen der redliche Herstellungs- oder Handelsbrauch oder die berechnete Verbrauchererwartung für ein bestimmtes, im DLMB beschriebenes Lebensmittel ändert.

Diätverordnung

Lebensmittel für spezielle Gruppen wie zum Beispiel Patienten, Säuglinge oder Kleinkinder müssen deren speziellen Ernährungserfordernissen entsprechen und sich aufgrund ihrer besonderen Zusammensetzung oder Herstellung deutlich von Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs unterscheiden. Diese Anforderungen sind in Deutschland in der Verordnung über diätetische Lebensmittel (Diätverordnung) enthalten. In der Diätverordnung finden sich unter anderem detaillierte Regelungen über die Zusammensetzung, Herstellung und Kennzeichnung von Lebensmitteln für Säuglinge (Kinder bis zwölf Monate) und Kleinkinder (Kinder zwischen einem und drei Jahren). Hierdurch soll sichergestellt werden, dass für diese besonders empfindlichen Verbrau-

cherguppen nur Lebensmittel angeboten werden, die auch für sie geeignet sind. Wichtig ist dabei auch, dass die Eltern anhand der Kennzeichnung ausreichend über die Verwendung dieser Lebensmittel informiert werden. Das BMEL plant, die Diätverordnung im Sinne der Strategie weiterzuentwickeln.

Health-Claims-Verordnung

Nährwertbezogene Angaben sind auf EU-Ebene in der sogenannten Health-Claims-Verordnung geregelt. Danach sind nur die im Anhang der Verordnung aufgeführten nährwertbezogenen Angaben unter den dort genannten Anwendungsbedingungen zulässig. Sollen Reformulierungsanstrengungen mithilfe von nährwertbezogenen Angaben kommerziell kommuniziert werden, sind die Vorgaben dieser Verordnung, insbesondere die Reduktionsvorgaben für die Nährstoffe, zu beachten.

Kartellrecht

Sinn und Zweck des Kartellrechts ist es, den Erhalt eines ungehinderten und möglichst vielgestaltigen Wettbewerbs zu regeln. Spannungen zum Vorhaben der Strategie bestehen darin, dass sich durch die Selbstverpflichtungen möglichst viele Unternehmen einer Branche nach vorheriger Absprache entschließen, ihre Produkte zu reformulieren. Zur Wahrung der kartellrechtlichen Vorschriften ist es deshalb erforderlich, dass die Unternehmen ihre Reduktionsziele im Rahmen der Selbstverpflichtungen freiwillig vornehmen, damit der Wettbewerb nicht eingeschränkt wird.

Lebensmittelsicherheitsrechtliche Vorschriften

Eine weitere Herausforderung für die Unternehmen im Rahmen der Reduktionsmaßnahmen stellt die Beachtung der sonstigen Rechtsvorschriften dar. Beispielsweise müssen bei der Reduktion von Salz in Lebensmitteln tierischen Ursprungs die lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften in Bezug auf die Konservierung der Produkte beachtet werden, um einen hinreichenden Schutz vor möglichen Krankheitserregern zu gewährleisten. Die Bundesregierung wird prüfen, an welchen Stellen das sonstige Lebensmittelrecht den gewünschten Entwicklungen entgegensteht. Soweit hiermit keine Einschränkungen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erfolgen, werden unterstützende Anpassungen vorgenommen.

sollten die Hersteller für die Problematik sensibilisieren und Hilfestellung bei der Umstellung auf trans-Fettsäurearme Produkte geben. Die Verbände wurden verpflichtet, über getroffene Minimierungsmaßnahmen regelmäßig zu berichten. Im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz soll der Prozess zur Minimierung von trans-Fettsäuren fortgesetzt werden und findet sich als Fokusziel 2 in der Grundsatzvereinbarung wieder.

2.3 Ganzheitlich und wissenschaftsbasiert

Um einen nachhaltig gesundheitsförderlichen Lebensstil zu ermöglichen bzw. eine entsprechende Ernährung zu erreichen, ist ein ganzheitlicher ernährungsbezogener Ansatz notwendig, wie er mit dem nationalen Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ verfolgt wird. Denn neben dem Ernährungsverhalten spielt das Bewegungsverhalten bei der Entstehung von nichtübertragbaren Erkrankungen ebenfalls eine wichtige Rolle.

In Ergänzung zu diesen verhaltenspräventiven Ansätzen kann die Strategie als wichtiger verhältnispräventiver Baustein eines ganzheitlichen Konzeptes mit dazu beitragen, eine gesunde Ernährung für solche Bevölkerungsgruppen zu erleichtern, die mit verhaltenspräventiven Maßnahmen nicht oder schlecht erreicht werden.

Der **Auftrag aus dem Koalitionsvertrag** sieht vor, dass das Konzept zur Strategie wissenschaftsbasiert erarbeitet wird. Dafür wurden die Daten bestehender Studien von nationalen und internationalen Wissenschaftseinrich-

tungen ausgewertet. Zur Ermittlung des Ist-Zustands der Zufuhr von Zucker, Fetten und Salz kann in Deutschland auf verschiedene Studien zurückgegriffen werden. Die Nationale Verzehrsstudie II (NVS II) wurde vom MRI mit fast 20.000 Personen als repräsentative Studie durchgeführt (2005–2007). Ziel war es, Daten zum Lebensmittelverzehr, zur Nährstoffzufuhr sowie dem weiteren Ernährungsverhalten der deutschen Bevölkerung zu erhalten. Aus diesem umfangreichen Datenpool wurde das Panel der NEMONIT-Studie (Nationales Ernährungsmonitoring) mit etwa 2.000 Personen aufgebaut, um das Ernährungsverhalten der deutschen Bevölkerung fortlaufend zu erfassen sowie zeitliche Entwicklungen des Lebensmittelverzehrs und der Nährstoffzufuhr darzustellen. Hierfür fanden zwischen 2008 und 2015 jährlich Befragungen statt.

Seit 2008 ist am RKI ein Gesundheitsmonitoring etabliert. In der Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland (DEGS1, 2008–2011) sind rund 7.500 Personen mit standardisierten Befragungs-, Mess- und Erhebungsmethoden untersucht worden. Die GEDA-Querschnittsbefragungen („Gesundheit in Deutschland aktuell“) der erwachsenen Wohnbevölkerung über 18 Jahre, mit einem Stichprobenumfang von ca. 20.000 Teilnehmenden, erlauben detailliertere Zusammenhangsanalysen von Gesundheitszustand und Gesundheitsverhalten und werden bis heute regelmäßig durchgeführt. Eine weitere Komponente des Gesundheitsmonitorings ist die Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS, 2003–2006), die aktuell in der Feldphase der zweiten Welle ist (KiGGS-2). EsKiMo (Ernährungsmodul des Kinder- und Jugendgesundheitsveys) ist das Ernährungsmodul innerhalb von KiGGS.

3

Wie wir es angehen: Unsere Leitlinien

Mit allen Beteiligten haben wir gemeinsam die Grundsatzziele unserer Strategie erarbeitet. Die enge Kooperation aller Akteure, klare Prozess- und Zielvereinbarungen, Maßnahmen der Ernährungsaufklärung, Innovationsförderung sowie ein Monitoring in Kombination mit einer transparenten Prozessbegleitung bilden die Leitlinien.

3.1 Gemeinsam

Die Strategie basiert auf der Kooperation aller Beteiligten. Sie ist das Ergebnis aus Gesprächen und Runden Tischen zwischen BMEL, Vertreterinnen und Vertretern der Wirtschaftsverbände, gesundheitlicher Fachgesellschaften, des Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv), der Krankenkassen und wissenschaftlicher Einrichtungen. Die Beteiligten haben sich gemeinsam auf die zu adressierenden Handlungsfelder geeinigt und Arbeitsgruppen gegründet, die zu spezifischen Fragen und Herausforderungen konkrete Maßnahmenvorschläge entwickelten. So konnte eine gemeinsame Basis gefunden werden, die in die Unterzeichnung der Grundsatzvereinbarung mündete.

In den kommenden Wochen und Monaten wird das BMEL in Kooperation mit den jeweiligen Wirtschaftsverbänden die branchen- bzw. produktbezogenen Prozess- und Zielvereinbarungen abschließen, in denen die spezifischen Schritte, Maßnahmen und Reduktionsziele festgelegt werden. Auch die Umsetzung dieser Vereinbarungen soll in einem dialogorientierten Prozess zwischen dem BMEL und den Wirtschaftsverbänden erfolgen, flankiert durch ein wissenschaftsbasiertes Monitoring sowie ein übergeordnetes Begleitgremium aus Wissenschaft, Verbraucherorganisationen, Wirtschaft, Krankenkassen und gesundheitlichen Fachgesellschaften.

Das BMEL arbeitet bei der Umsetzung in enger Kooperation mit dem Bundesgesundheitsministerium, da die Aufgabenbereiche der beiden Ministerien in diesem Feld eng verzahnt sind.

3.2 Zielbewusst

Die Grundsatzvereinbarung zwischen dem BMEL und den teilnehmenden Wirtschaftsverbänden erklärt gemeinsam das übergreifende Ziel, die Energieaufnahme der Verbraucherinnen und Verbraucher zu senken und dabei die Nährstoffversorgung nicht aus dem Blick zu verlieren. Dafür werden alternativ oder kombiniert der Zucker- und Fettgehalt von Produkten verringert und Packungsgrößen verkleinert. Außerdem soll die Aufnahme von Salz und trans-Fettsäuren in der Bevölkerung weiter reduziert werden.

Die Strategie soll bis zum Jahr 2025 im Wege eines transparenten Prozesses umgesetzt werden. Die bereits gestar-

tete Entwicklung von produkt- und branchenbezogenen Prozess- und Zielvereinbarungen wird bis Ende 2018 konkretisiert. Diese Vereinbarungen fließen als konkrete Beiträge der Ernährungswirtschaft ein. Danach folgen die konkreten Umsetzungen.

Neben der Reduktion des Gehalts von Zucker, Fetten und Salz sollen zahlreiche weitere Maßnahmen umgesetzt werden. Dazu zählen insbesondere auch Fragen der Produktaufmachung oder Werbung speziell an Kinder adressierter Produkte. Die Wirtschaft hat zudem zugesagt, über Sensibilisierungs- und Ausbildungskampagnen das Problembewusstsein bei den Unternehmen zu schärfen. Bundesregierung und Verbraucherverbände werden über Informationskampagnen zur Aufklärung und Verbesserung der Ernährungskompetenz der Verbraucherinnen und Verbraucher beitragen.

3.3 Lösungsorientiert

Eine Reduktion des Zucker-, Fett- und Salzgehaltes stellt die Wirtschaft in einigen Bereichen vor Herausforderungen, die der Zielerreichung nicht im Wege stehen dürfen. Die Bundesregierung ist entschlossen, etwaige Hürden bei der Umsetzung der angestrebten Reduzierungen gemeinsam mit den Unternehmen zu überwinden, um die anvisierten Ziele zu erreichen.

Zucker, Fette und Salz erfüllen neben ihrer Funktion als Geschmacksgeber und -träger auch technologische Funktionen während der Herstellung (Textur) und der Lagerung (Haltbarkeit) von Fertigprodukten. Oftmals verleihen sie diesen erst ihre typischen, von Verbraucherinnen und Verbrauchern erwarteten Produkteigenschaften. Eine einfache Reduktion stellt die Unternehmen somit teilweise vor technologische, lebensmittelsicherheitsrelevante, sensorische und rechtliche Herausforderungen, die unmittelbar mit der Verbraucherakzeptanz in Verbindung stehen.

Neben der technologischen Machbarkeit sind die Rezepturfreiheit sowie die Wahrung der Qualität und Tradition von Produkten wichtige Elemente der Reduktions- und Innovationstrategie. Die Rezepturänderungen müssen zu geschmacklich guten Resultaten führen, die von Verbraucherinnen und Verbrauchern akzeptiert werden. Gerade auch bei der Produktgruppe Brot und Brötchen muss den handwerklich geprägten Strukturen sowie der Einzigartigkeit gerade der deutschen Brotkultur hinsichtlich Tradition und Angebotsvielfalt Rechnung getragen werden. Gleiches gilt für das deutsche Fleischerhandwerk.

Diese Herausforderungen sollen in gemeinsamen Forschungsprojekten in Angriff genommen werden. Dabei hat das BMEL insbesondere die Belange des Handwerks sowie kleinere und mittlere Unternehmen im Blick, denen eine praktikable Umsetzung ermöglicht werden soll.

3.4 Messbar

Ziele und Maßnahmen müssen messbar und überprüfbar sein. Daher wird die Umsetzung der Strategie durch ein umfassendes Monitoring begleitet. Mit dessen Hilfe soll festgestellt werden, ob sich die Grundsituation im Zeitverlauf ausreichend verbessert hat, ob problematische Ausweichreaktionen festzustellen sind und ob Bedarf zur Nachsteuerung oder weiterer Handlungsbedarf besteht.

Das Monitoring wird in den Bereichen Produkte sowie Ernährung und Gesundheit erfolgen. Während ein Produktmonitoring den Gehalt an Energie, Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten abbildet, liefern Ernährungs- und Gesundheitserhebungen Daten zur Energieaufnahme sowie zur Zucker-, Fett- und Salzzufuhr in der Bevölkerung und geben Hinweise auf deren gesundheitliche Auswirkungen.

Deutschland verfügt über ein sehr umfangreiches, größtenteils schon etabliertes Monitoringsystem, das eine exzellente Basis bildet.

Produktmonitoring

Mit einem Produktmonitoring können, aufbauend auf einer bereits erfolgten Basiserhebung, mögliche Veränderungen im Zeitverlauf von Zucker-, Fett- und Salzgehalten in Fertigprodukten ermittelt werden. Die Basis des Produktmonitorings bilden Daten des MRI aus dem Jahr 2016. Die Datenbank des MRI umfasst die Energie- und Nährstoffgehalte von 12.500 im deutschen Lebensmitteleinzelhandel häufig gekauften und vorgefertigten Produkten sowie Angaben zu den „Big Seven“ (Energiegehalt, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz). Die Lebensmittel wurden dabei in 18 Produktgruppen (z. B. Joghurtzubereitungen) und 167 Untergruppen (z. B. Fruchtojoghurt) unterteilt. Im Jahr 2018 erfolgte eine ergänzende Erhebung der Zuckergehalte von 1.750 Erfrischungsgetränken. Zur Überprüfung der vereinbarten Reduktionsziele werden die Energie-, Zucker-, Fett- und Salzgehalte in den entsprechenden Produkten in regelmäßigen Abständen erneut erhoben.

Ab Herbst 2019 ist die Durchführung einer ersten Folgerhebung vorgesehen, insbesondere für jene

Produktgruppen, bei denen im Rahmen der Strategie Zucker, Fette und/oder Salz reduziert werden sollen. Lebensmittelwirtschaft und Verbände können bei bereits vor dem Jahr 2016 erfolgten Reduktionsmaßnahmen dem MRI für ausgewählte Produkte belastbare Energie- und Nährstoffdaten zur Verfügung stellen und sich an Fachgesprächen über die Kategorisierung von Produkten beteiligen.

Darüber hinaus existiert mit dem vom MRI betreuten Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) eine umfangreiche Datenbank für den Energie- und Nährstoffgehalt von fast 15.000 Lebensmitteln, die Basis für die Auswertung von Verzehrstudien wie der Nationalen Verzehrsstudie und des Nationalen Ernährungsmonitorings ist. Die Wirtschaft hat zugesagt, mit dem MRI einen Prozess über die vereinfachte Aktualisierung des Bundeslebensmittelschlüssels abzustimmen.

Ernährungs- und Gesundheitsmonitoring

Deutschland verfügt sowohl im Bereich des Ernährungs- als auch im Bereich des Gesundheitsmonitorings über langjährige Expertise. Eine bundesweite repräsentative Gesundheits- und Ernährungsstudie der erwachsenen Bevölkerung in Deutschland (GERN-Studie), die gemeinsam von MRI und RKI durchgeführt wird, setzt die Nationalen Verzehrsstudien (NVS I und II), das Nationale Ernährungsmonitoring (NEMONIT) und das Gesundheitsmonitoring (DEGS/GEDA) fort.

Die GERN-Studie wird in den Jahren 2019 bis 2021 durchgeführt und umfasst Untersuchungen und Befragungen zur Ernährung, körperliche Untersuchungen und Laboranalysen von Bioproben zum Gesundheits- und Ernährungsstatus sowie Fragen zum Gesundheitsverhalten. Im Rahmen der GERN-Studie sollen insgesamt 12.500 Frauen und Männer im Alter von 18 bis 79 Jahren in 300 Studienzentren befragt und untersucht werden, um letztlich von 10.000 Personen Informationen aus allen Befragungen und Untersuchungen zu erhalten.

Repräsentative Verzehrerhebungen werden zukünftig im Einklang mit europäischen Empfehlungen alle acht Jahre angestrebt, um in regelmäßigen Abständen aktuelle Informationen über den Lebensmittelverzehr, die Nährstoffzufuhr (unter anderem Zucker, Fett und Salz) sowie die Energiezufuhr in der Bevölkerung zur Verfügung zu haben. Die Salzzufuhr wird im Rahmen des Gesundheits- und Ernährungsmonitorings zusätzlich über die Natriumausscheidung im Urin abgeschätzt, da diese Methode in Kombination mit Verzehrerhebungen verlässlichere Daten liefert als Verzehrerhebungen alleine, die etwa das Zusalzen bei Tisch nur unzureichend erfassen können.

Für das Gesundheits- und Ernährungsmonitoring gilt es zu beachten, dass beobachtete Veränderungen beim Gesundheitsstatus oder bei der Nährstoffzufuhr verschiedene Ursachen haben und lediglich Hinweise auf günstige oder ungünstige Entwicklungen auf Bevölkerungsebene geben können. Eine kausale Verknüpfung von beobachteten Veränderungen mit Maßnahmen der Reduktionsstrategie wird nicht möglich sein.

Die Umsetzung der konkreten produkt- bzw. branchenbezogenen Prozess- und Zielvereinbarungen wird durch ein übergeordnetes Gremium begleitet, in dem neben dem BMEL auch Personen aus Wissenschaft, Krankenkassen, Wirtschaft, Verbraucherverbänden und gesundheitlichen Fachgesellschaften vertreten sein werden. Im Herbst 2019 soll eine erste Bewertung der eingeleiteten Maßnahmen zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten erfolgen.

3.5 Transparent

Um Transparenz über Inhalte und Prozesse der Strategie zu gewährleisten, soll eine der Öffentlichkeit zugängliche Internetplattform etabliert werden. Sie wird über den Fortschritt von produkt- oder branchenbezogenen Prozess- und Zielvereinbarungen, über die Ergebnisse des Monitorings und über erfolgreiche Forschungs- und Innovationsansätze informieren.

4

Worauf wir uns fokussieren: Unsere Handlungsfelder

Die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz einzufordern, ist leicht. Dafür zu sorgen, dass aus dieser Forderung messbare Ergebnisse resultieren, stellt die eigentliche Herausforderung dar. Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie begegnet dieser Aufgabe über eine klare Schwerpunktsetzung und ein engmaschiges Monitoring, das kurzfristiges Nachsteuern ermöglicht. Gerade dies macht die Strategie einzigartig in Europa.

4.1. Kinder und Jugendliche

Kinder und Jugendliche gehören zu den besonders vulnerablen Bevölkerungsgruppen. Da früh erworbenes Übergewicht mit Übergewicht und weiteren ernährungsmitbedingten Krankheiten im Erwachsenenalter assoziiert ist, erhalten mögliche Reduktionsmaßnahmen bei speziell an Kinder und Jugendliche gerichteten Lebensmitteln eine besondere Priorität im Rahmen der Strategie. Diese Fokussierung ist umso wichtiger, als es bereits in frühen Jahren zu einer Prägung und Festigung von Geschmackspräferenzen – etwa der Vorliebe für Süßes – und Ernährungsgewohnheiten kommt, die lebenslang beibehalten werden. Somit ist die frühe Gewöhnung an eine gesundheitsfördernde Speisen- und Getränkeauswahl von sehr großer Bedeutung für die langfristige Gesundheit der Bevölkerung.

Im Rahmen der Strategie werden in diesem Handlungsfeld prioritär die folgenden Maßnahmen umgesetzt:

1. Bereits durchgeführte Produktmonitorings zeigen, dass es Produkte gibt, die aufgrund ihrer Optik klar an Kinder adressiert sind und eine ungünstigere Nährstoffzusammensetzung haben als vergleichbare Produkte für Erwachsene. Im Rahmen der produkt- bzw. branchenbezogenen Selbstverpflichtungen wird vor diesem Hintergrund eine deutliche Verbesserung der Nährstoffzusammensetzung bei Kinderprodukten umzusetzen sein. Mit Blick auf das Jahr 2025 wird als Maßstab gesetzt, dass Produkte mit Kinderoptik keine ungünstigere Nährstoffzusammensetzung aufweisen sollen als solche, die sich nicht speziell an Kinder wenden.
2. In Folge ernährungswissenschaftlicher und medizinischer Erkenntnisse wird empfohlen, bei der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bis zum Alter von drei Jahren so weit wie möglich auf den Zusatz von Zucker und süßenden Zutaten zu verzichten. Empfohlen werden beispielsweise Wasser und ungesüßter Tee statt gesüßter Getränke. Bis Ende 2019 wird über eine Änderung der Diätverordnung der Zusatz von Zucker und anderen süßenden Zutaten in Säuglings- und Kleinkindertees rechtlich verboten. Auch die sogenannten Kindermilchen, die für Kleinkinder ab einem Jahr auf dem Markt angeboten werden, werden entsprechend in den Blick genommen. Bei der Überarbeitung der EU-Regelung zu Getreidebeikost (z. B. Kinderkekse und Kinderzwieback) wird sich die Bundesregierung ebenfalls für
3. Im neu gegründeten Institut für Kinderernährung im MRI werden die Arbeitsschwerpunkte „Fortlaufendes Ernährungsmonitoring“, „Forschung zu den Bestimmungsgründen des Ernährungsverhaltens von Kindern“ und „Wirkungsforschung zur Ernährungspolitik in Deutschland“ eingerichtet. Bis zum Jahr 2025 werden damit Kapazitäten und wissenschaftliche Exzellenz zur Verfügung stehen, mit denen Deutschland national und auf europäischer Ebene die Themenstellungen der Reduktions- und Innovationsstrategie begleiten und gerade mit Blick auf die Kinder und Jugendliche betreffende Schwerpunktsetzungen wissenschaftlich fundieren kann.
4. Studien zeigen, dass der aktuelle Wissensstand über eine gesunde Ernährungsweise und über die Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln bei Kindern und Jugendlichen – aber auch bei vielen Eltern – nicht befriedigend ist. Vor diesem Hintergrund wird das im vergangenen Jahr neu gegründete Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) die Koordination eines Maßnahmenpaketes „Ernährungsaufklärung/Ernährungskompetenz bei Kindern und Jugendlichen“ übernehmen. Verschiedene Akteure des Runden Tisches haben bereits signalisiert, hier eigene Beiträge beizusteuern. Mit Blick auf das Jahr 2025 wird folgender Maßstab gesetzt:
 - Es wird ein regelmäßiges Monitoring der Ernährungskompetenz von Kindern und Jugendlichen etabliert (verschiedene Altersklassen);
 - der „Ernährungsführerschein“ oder ein vergleichbares Format der Ernährungsbildung wird möglichst flächendeckend zum Einsatz kommen. Der Ernährungsführerschein wird in besonderem Maße die Ernährungskompetenz verbessern und unterstützt damit die Ziele der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie;
 - für die weiterführenden Schulen werden neue zusätzliche Formate zur Verbesserung der Ernährungskompetenz entwickelt und zum Einsatz gebracht, die unter anderem auch die Stärkung der Kompetenz im Umgang mit lebensmittelbezogener Werbung beinhalten;

→ um größere Kohärenz zwischen den verschiedenen Beratungs- und Aufklärungsinitiativen und -maßnahmen herzustellen, wird eine Plattform für den Austausch von Erfahrungen und Informationen gebildet.

5. Die Mediennutzung von Kindern und Jugendlichen hat sich in den letzten zehn Jahren fundamental geändert. Aus diesem Grund wird der Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft (ZAW) bis zum Frühjahr 2019 seine eigenen Verhaltensregeln ganz gezielt mit dem Schwerpunkt an Kinder gerichtete Werbung und Soziale Medien überprüfen und überarbeiten.
6. Auch wenn der Fokus der Strategie auf Fertigprodukten liegt, soll von Beginn an deutlich gemacht werden, dass es auch bei der Außer-Haus-Verpflegung Ansatzpunkte für Verbesserungen gibt. Die DGE wird deshalb die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kitas überarbeiten und die Ziele der Strategie berücksichtigen. Bis zum Jahr 2025 werden wir dem Ziel, die Qualitätsstandards zu einem flächendeckenden Einsatz in Deutschland zu bringen, einen wesentlichen Schritt näher gekommen sein.

GESUNDE ERNÄHRUNGSWEISE FÖRDERN

Neben anderen Akteuren hat die Deutsche Gesellschaft für Kinder- und Jugendmedizin (DGKM) zugesagt, die Ziele der Strategie kommunikativ zu unterstützen, indem sie im Rahmen der Vorsorgeuntersuchungen Informationen über eine gesunde Ernährungsweise an die Eltern und Kinder vermittelt.

4.2 Zucker reduzieren

Zucker gibt dem Körper Energie. Doch wie so oft entscheidet das richtige Maß. Die Strategie zielt darauf ab, insbesondere den Gehalt an zugesetztem Zucker zu verringern. Dabei wird darauf zu achten sein, dass die Zucker-Reduktion mit einer Absenkung der Gesamtkalorienzahl bzw. einer Verbesserung der Nährstoffzusammensetzung verbunden ist.

Im Rahmen der Strategie werden in diesem Handlungsfeld prioritär die folgenden Maßnahmen umgesetzt:

WERBUNG EINSCHRÄNKEN

Die EU hat ihre Vorschriften für audiovisuelle Mediendienste (AVMD) aktualisiert, sodass für das traditionelle Fernsehen und für neue Dienste wie Abrufdienste künftig gleiche Wettbewerbsbedingungen herrschen. Der Europäische Rat hat die neue AVMD-Richtlinie am 6. November 2018 angenommen. Nach der Veröffentlichung im Amtsblatt der EU haben die Mitgliedstaaten 21 Monate Zeit die Richtlinie in nationales Recht umzusetzen. In der Richtlinie werden die Mitgliedstaaten aufgefordert, vorrangig auf dem Weg der Selbstverpflichtung dafür Sorge zu tragen, dass an Kinder gerichtete Werbung für Lebensmittel mit hohen Gehalten an Zucker, Fetten und Salz eingeschränkt wird. In dieser Richtlinie verpflichten sich die EU-Mitgliedstaaten, im Rahmen sogenannter „Code of Conduct“ Selbstverpflichtungen der Wirtschaft zu Verhaltensregeln zu etablieren. In Deutschland existiert bereits eine entsprechende Selbstverpflichtung. Der Deutsche Werberat hat sich dazu bekannt, diese Selbstverpflichtung nun im Hinblick auf die geänderten gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, auf neue wissenschaftliche Erkenntnisse und auf neu hinzugekommene digitale Medien zu überprüfen und zu überarbeiten.

1. Auswertungen des MRI und des RKI zeigen, dass besonders Kinder und Jugendliche einen hohen Anteil an zugesetztem Zucker und zusätzlichen Kalorien über alkoholfreie Erfrischungsgetränke zu sich nehmen. Die Wirtschaftsverbände haben sich dazu verpflichtet, eine branchenbezogene Prozess- und Zielvereinbarung vorzulegen. Die Umsetzung dieser Vereinbarung wird durch ein enges Monitoring begleitet, das auch möglicherweise ungünstige Ausweichreaktionen in den Konsummustern der Bevölkerung, aber auch in der Produktzusammensetzung, erfassen wird. Somit wird die Möglichkeit zur kurzfristigen Nachsteuerung gegeben sein. Die Selbstverpflichtung hat zum Ziel, bis zum Jahr 2025 zu einer deutlich zweistelligen Zuckerreduktion bei zuckergesüßten alkoholfreien Erfrischungsgetränken zu kommen und in besonderem Maße die Produkte mit Zuckerspitzen zu adressieren.
2. Bezogen auf die Konsummuster spezieller Bevölkerungsgruppen und gemessen an den absoluten Zahlen des Einsatzes von zugesetztem Zucker zählen Milchprodukte und Frühstückscerealien ebenfalls

zu bedeutenden Quellen für die tägliche Kalorien- und Zuckerezufuhr. Maßstab für die von Seiten der Milchwirtschaft und der Produzenten von Frühstückscerealien vorzulegenden Prozess- und Zielvereinbarungen ist eine deutliche Verbesserung der Nährstoffzusammensetzung dieser Produkte mit besonderem Fokus auf Kinder und Jugendliche. Ziel bis zum Jahr 2025 wird es sein, neben dem Erreichen einer zweistelligen prozentualen Gesamtreduktion in besonderem Maße die Produkte mit Zuckerspitzen zu adressieren.

3. Mit Blick auf mögliche Ausweichreaktionen bei der Produktzusammensetzung wird ein begleitendes Monitoring zum Einsatz von Süßstoffen und anderen Zuckerersatzstoffen durchgeführt. Im Rahmen eines produktgruppenübergreifenden Forschungsvorhabens sollen die Stärken und Schwächen, aber auch die Chancen und Risiken herausgearbeitet werden. Zwischenberichte und Schlussbericht dieses Vorhabens, das im Jahr 2019 gestartet wird, sollen im Begleitemium der Strategie vorgestellt und mit Blick auf gegebenenfalls erforderlichen Nachsteuerungsbedarf diskutiert werden.
4. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission wird bis zum Jahr 2025 sämtliche Leitsätze des DLMB mit Blick auf die Ziele der Strategie überprüfen. Soweit einzelne Leitsätze sich am Markt abzeichnenden

Entwicklungen zu weniger Zucker entgegenstehen, wird zu prüfen sein, ob diese Leitsätze zu überarbeiten oder neue Leitsätze zu ergänzen sind.

5. Das Ernährungshandwerk sowie die kleinen und mittleren Unternehmen verfügen nicht über die gleichen Möglichkeiten wie große Unternehmen, in Forschung zu investieren, Rezepturen zu ändern oder Rohstoffauswahl und Produktion im Sinne der Strategie zu optimieren. Gleichzeitig sind gerade sie Garanten eines vielfältigen, hochwertigen und traditionellen Lebensmittelangebots. Maßstab für das Jahr 2025 ist es daher, dafür zu sorgen, dass auch die kleinen, handwerklich arbeitenden Betriebe den steigenden Ansprüchen an eine gesündere Produktzusammensetzung gerecht werden können. Innovation und Tradition sollen sich fruchtbar ergänzen. Das BMEL wird hierzu einen eigenen Förderschwerpunkt setzen, der die Ziele der Strategie, hier speziell die Reduktion des Zuckeranteils, in den Fokus nimmt.
6. Das Ernährungshandwerk wird sich im Rahmen der Prozess- und Zielvereinbarungen dazu verpflichten, mit aufklärungs- und ausbildungsbezogenen Maßnahmen in der eigenen Mitgliedschaft dafür zu sorgen, dass es bis zum Jahr 2025 zu einer flächendeckenden Sensibilisierung der Betriebe und ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hinblick auf die Ziele der Strategie kommen wird.

FOKUS „GESUNDE PRODUKTGRUPPEN“

Milchprodukte und Frühstückscerealien werden von den Verbraucherinnen und Verbrauchern überwiegend als grundsätzlich „gesunde Produktgruppen“ wahrgenommen. Diese Wahrnehmung wird unterstützt durch Empfehlungen von Fachgesellschaften. Insbesondere in Phasen des starken Wachstums, also bei Kindern und Jugendlichen, wird der tägliche Verzehr von Milchprodukten aufgrund ihres hohen Protein- und Calciumgehalts empfohlen. Auch Frühstückscerealien genießen einen guten Ruf, insbesondere wenn es sich um Vollkornprodukte handelt, denen positive Wirkungen auf die Gesundheit zugeschrieben werden.

Der Realität halten diese Zuschreibungen jedoch nicht immer stand: Stichprobenartige Analysen des MRI bei verzehrfertigen Joghurtzubereitungen ergaben Spannweiten des Zuckergehalts von 2,8 g/100 g

bis 22,0 g/100 g (durchschnittlicher Zuckergehalt von 13,7 g/100 g). Die Angabe bezieht sich dabei auf den Gesamtzuckergehalt, ohne Unterscheidung zwischen natürlich vorkommendem Zucker und zugesetztem Zucker. Hohe Spannweiten lassen sich auch bei Frühstückscerealien nachweisen. Die Strategie zielt darauf ab, in beiden Produktgruppen die Nährstoffzusammensetzung zu verbessern bzw. den Kaloriengehalt bzw. den Gehalt an zugesetztem Zucker schrittweise zu verringern. In den Produktgruppen natürlich vorkommender Zucker (aus Milch, Frucht, Trockenfrüchten) sowie bei Cerealien der durch den Einsatz von Nüssen bedingte Fettgehalt sind nicht Gegenstand der Reduktion. Eine Steigerung des Ballaststoffanteils in den Frühstückscerealien wird aus Sicht der Wissenschaft begrüßt und gefördert. Im Vordergrund stehen Produkte, die hauptsächlich von Kindern konsumiert werden.

FOKUS INNOVATION: SÜSSE ALTERNATIVEN

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse können helfen, die angestrebten Reformulierungen zu unterstützen. „Neuartige Zucker in Lebensmitteln“ lautet der Titel eines Forschungs- und Innovationsprojekts, das die Entwicklung und Erprobung eines neuartigen und kalorienarmen Zuckers zum Ziel hat. Dieser soll einen aktiven Beitrag zu einer ausgewogenen und gesünderen Ernährung leisten. Die sensorischen und technologischen, aber auch die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Zuckers sollen in Lebensmittelrezepturen untersucht werden. Auf Basis der

über die neuen Zucker gewonnenen Erkenntnisse kann anschließend eine Reformulierung der Lebensmittel erfolgen. In eine ähnliche Richtung geht auch ein Forschungsvorhaben zur Steigerung der Süßkraft von Laktose in Milcherzeugnissen. Untersucht werden sollen die Möglichkeiten eines zweistufigen enzymtechnologischen Verfahrens mit dem Ziel, den Gehalt an zugesetztem Zucker zu reduzieren. Weitere Forschungs- und Innovationsvorhaben zur gezielten Ergänzung von Aktivitäten im Rahmen der Strategie sind vorgesehen.

4.3 Fette reduzieren

Fette sind hochwertige Energielieferanten, bestimmte Fettsäuren weisen darüber hinaus gesundheitsförderliche Eigenschaften auf und wirken vitaminähnlich. Aus diesem Grund ist die Zusammensetzung der mit der Nahrung aufgenommenen Fette entscheidend. Erwünscht ist ein hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren, der vor allem in pflanzlichen Ölen und Fisch zu finden ist. Gesättigte Fette sollten hingegen nur in geringen Mengen verzehrt werden und der Anteil an industriellen trans-Fettsäuren sollte möglichst niedrig sein.

Im Rahmen der Strategie werden in diesem Handlungsfeld prioritär die folgenden Maßnahmen umgesetzt:

1. Die Bundesregierung unterstützt den von Seiten der EU-Kommission vorgelegten Regelungsentwurf zur Begrenzung von trans-Fettsäuren (Einführung eines Grenzwertes).
2. Der nationale Prozess zur Minimierung von trans-Fettsäuren, der seit dem Jahr 2011 erfolgreich läuft, wird durch die Formulierung von ergänzenden praxisbezogenen Forschungsvorhaben gezielt ergänzt. Im Jahr 2025 soll es keine signifikanten Überschreitungen des dann auf europäischer Ebene formulierten Grenzwertes geben.
3. Der Gehalt an gesättigten Fettsäuren ist in verschiedenen verarbeiteten Produkten weiterhin deutlich zu hoch und kann, beispielsweise durch Austausch der eingesetzten Fette, gesenkt werden. Für besonders betroffene Produktgruppen sollen gemeinsam mit der Ernährungswirtschaft produktbezogen spezielle Lösungen entwickelt werden. Ziel ist es bis zum Jahr

2025 zu einem aus Wissenschaftssicht akzeptablen Maß der Aufnahme in der Bevölkerung zu kommen.

4. Auch bei der Reduktion von trans-Fettsäuren und gesättigten Fettsäuren wird die Strategie darauf achten, das Lebensmittelhandwerk zu begleiten und dafür zu sorgen, dass die Betriebe den steigenden Ansprüchen an eine gesündere Produktzusammensetzung gerecht

FOKUS INNOVATION: FETTREDUKTION IN BACKWAREN

Insbesondere bei Backwaren sind Fette unverzichtbar. Beispiel Berliner, Schmalzkuchen oder Donuts: Diese Siedengebäcke erhalten ihren typischen Geschmack erst dadurch, dass sie in heißem Fett ausgebacken werden. Ein derzeit beim MRI laufendes Innovationsvorhaben untersucht, ob und wenn ja wie sich der durch das Frittieren entstehende zusätzliche Fetteintrag reduzieren lässt. Dafür experimentieren die Forscherinnen und Forscher unter anderem mit unterschiedlichen Weizensorten oder wasserbindenden Additiven. In einem weiteren Projekt sucht das MRI nach Alternativen zu Backmargarine oder gehärtetem Erdnussfett, die nicht selten eine große Menge an gesundheitlich bedenklichen gesättigten oder trans-Fettsäuren enthalten. Einen Ausweg könnten Oleogele auf Basis von Rapsöl bieten. Dazu werden dem eigentlich flüssigen Rapsöl fettartige Substanzen wie natürlich vorkommendes Sonnenblumenwachs zugesetzt. Erste Tests zeigen: Geschmacklich schneiden die auf Oleogel-Basis hergestellten Backwaren teilweise besser ab als der Margarine-Standard.

werden können. Im Rahmen des Forschungsprogramms des BMEL wird es eine gesonderte Bekanntmachung zur Förderung von Innovationen zur Reduktion von trans-Fettsäuren und gesättigten Fettsäuren in der Produktzusammensetzung geben.

5. Sofern einzelne Leitsätze des DLMB sich am Markt abzeichnenden Entwicklungen zur Reduktion von gesättigten Fetten entgegenstehen, wird die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission eine Überarbeitung bzw. eine Ergänzung um neue Leitsätze prüfen.

4.4 Salz reduzieren

Die DGE empfiehlt eine Aufnahme von maximal 6 g Salz pro Tag. Die Strategie will dafür sorgen, dass noch mehr Menschen diesen Zielwert im Jahr 2025 einhalten können. Bei der Reduktion von Salz liegt der Fokus sowohl auf industriell hergestellten Produkten als auch auf Produkten, die durch das Lebensmittelhandwerk hergestellt werden.

Im Rahmen der Strategie werden in diesem Handlungsfeld prioritär die folgenden Maßnahmen umgesetzt:

1. Ein hoher Anteil der Salzzufuhr stammt von Brot- und Backwaren. Auf der Agenda der Strategie steht bei dieser Produktgruppe der Abbau sogenannter Salzspitzen, also des überdurchschnittlich hohen Salzanteils bestimmter Produkte. Durch eine Prozess- und Zielvereinbarung mit dem Deutschen Bäckerhandwerk soll der Rahmen dafür gesetzt werden, dass über ein dynamisches Minimierungskonzept die Produkte innerhalb einer Vergleichsgruppe mit den jeweils höchsten Salzgehalten kritisch betrachtet und unter anderem durch Sensibilisierungsmaßnahmen abgesenkt werden. Durch ein Monitoring und die regelmäßige Wiederholung dieses Verfahrens soll es gelingen, bis zum Jahr 2025 zu einer signifikanten Senkung des Salzgehaltes in Brot- und Backwaren zu kommen. Ergänzt wird dieses Vorgehen durch ein Bündel an begleitenden Maßnahmen, mit denen unter anderem auch die industriell gefertigten Brot- und Backwaren adressiert werden.
2. Neben den Brot- und Backwaren sollen im Rahmen der Strategie weitere Produktgruppen adressiert werden, die – teilweise auch nur für bestimmte Verbrauchergruppen – einen bedeutenden Anteil zur Salzzufuhr beisteuern. Das deutsche Fleischerhandwerk und die Tiefkühlwirtschaft (Fertigpizzen) werden dabei den Anfang machen und haben zugesagt, Prozess- und

Zielvereinbarungen zur Reduktion des Salzgehaltes vorzulegen. Mit jeweils unterschiedlichen Schwerpunkten werden dabei die technologische Machbarkeit und die Lebensmittelsicherheit eine große Bedeutung einnehmen. Durch das produktbezogene Monitoring der Maßnahmen soll es gelingen, bis zum Jahr 2025 zu einer signifikanten Senkung des Salzgehaltes in den jeweiligen Produktgruppen zu kommen.

3. Mit Blick auf die technologischen Möglichkeiten ist es – analog zum Vorgehen bei der Reduktion der trans-Fettsäuren – für einzelne Produktgruppen vorgesehen, gemeinsam mit der Ernährungswirtschaft spezielle produktbezogene Rahmenleitlinien zu entwickeln.
4. Um den Handwerks-Nachwuchs schon frühzeitig für das Thema Salzspitzen zu sensibilisieren, wird das Bäckerhandwerk Schulungen zur Reduktion von Salz und Zucker in die Ausbildungsverordnung und in Weiterbildungsmaßnahmen der Auszubildenden aufnehmen. Auch das Verkaufspersonal des Lebensmittelhandwerks und -handels soll geschult und für das Thema sensibilisiert werden.
5. Analog zum Vorgehen bei Zucker und Fetten wird die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission auch bezüglich des Salzgehaltes eine Überarbeitung bzw. Ergänzung der Leitsätze des DLMB prüfen.
6. Im Rahmen des Forschungsprogramms des BMEL wird es eine gesonderte Bekanntmachung zur Förderung von Innovationen zur Reduktion von Salz geben.

4.5 Forschung und Innovation

Die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz kann neben dem Geschmack der Produkte auf vielen Ebenen Veränderungen hervorrufen: Unter anderem haben diese Zutaten Einfluss auf die Produktion, die Konsistenz und die Haltbarkeit. Auch die Frage der Verbraucherakzeptanz spielt eine wesentliche Rolle.

Daher erhalten Maßnahmen der Forschungs- und Innovationsförderung bis hin zu Modell- und Demonstrationsvorhaben einen besonderen Stellenwert. Speziell die Umsetzbarkeit von neuartigen Methoden und Verfahren zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in die Praxis soll wissenschaftlich begleitet werden. Auch die Wirt-

FOKUS INNOVATION: SALZREDUKTION IN FISCHPRODUKTEN

Fisch ist gesund – aber viele Fischprodukte sind auch sehr salzig. Das gilt insbesondere für Produkte, die ohne Wärmeeinwirkung gar gemacht werden. Hier spielt Salz eine besondere Rolle zur Gewährleistung der Haltbarkeit. Ob es auch anders geht, untersuchte ein MRI-Forschungsprojekt am Beispiel von Heringsfilets und kaltgeräuchertem Lachs. Die Forscherinnen und Forscher setzten Salzaustauschstoffe ein. Diese enthalten statt Natrium zum Beispiel Kalium und weitere Komponenten, die Geschmacksabweichungen kompensieren. Umfangreiche Tests zeigten: Mit Salzaustauschstoffen lassen sich die Kochsalzgehalte in den beiden untersuchten Produkten bis zur Hälfte reduzieren, ohne dass Qualität und Sicherheit leiden.

3. Die im Rahmen des „Kompetenzclusters Ernährungsforschung“ des BMBF bereits geförderten Projekte zur Reformulierung von verarbeiteten Lebensmitteln werden in gleicher Weise transparent und nutzbar gemacht.

BMBF-ERNÄHRUNGSFORSCHUNG: GUT FÜRS HERZ

Die Vorhaben im „Kompetenzcluster Ernährungsforschung“ des BMBF zielen insbesondere auf die Entwicklung herzgesünderer Lebensmittel mit reduziertem Fett- und Salzgehalt sowie auf die Entwicklung von gesundheitsförderlichen Varianten bekannter Fertigprodukte wie Pizza und Hamburger ab. Regionale KMU sind dabei direkt in den Forschungsprozess mit eingebunden.

schaft hat zugesagt, ihre langjährige Expertise zu teilen, um die Effektivität und Praxisrelevanz der verschiedenen Maßnahmen zu gewährleisten.

Im Rahmen der Strategie werden in diesem Handlungsfeld prioritär die folgenden Maßnahmen umgesetzt:

1. Es wird eine digitale Plattform eingerichtet, um das Verfahren transparent zu gestalten und über abgeschlossene und noch laufende Forschungs- und Innovationsvorhaben zu informieren.
2. Die bereits laufenden, von Seiten des BMEL geförderten Forschungs- und Innovationsvorhaben mit Bezug zur Reformulierung werden weiter eng begleitet und bei positivem Ergebnis für die breitere Praxis transparent und nutzbar gemacht.,

FOKUS FÖRDERUNG: 5 MILLIONEN FÜR WENIGER IST MEHR

Das BMEL fördert derzeit am MRI und im Rahmen des Innovationsprogramms Forschungsarbeiten über Möglichkeiten, Lebensmittel mit weniger Zucker, Fett und Salz herzustellen mit rund 5 Millionen Euro. Diese Forschung umfasst unter anderem Fragestellungen zur Anwendung neuer Technologien, zur Sicherheit und Haltbarkeit reformulierter Produkte und nicht zuletzt zur ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Qualität der Lebensmittel.

4. Das BMEL wird zur Begleitung der Strategie durch zusätzliche Forschungs- und Innovationsvorhaben bis zum Jahr 2025 durch Prioritätensetzung im Rahmen der verfügbaren Haushaltsansätze im Bereich Forschung und Innovation erhebliche Haushaltsmittel zur Verfügung stellen. Startpunkt sind mehrere Bekanntmachungen zur Förderung von Innovationsvorhaben, bei denen Wissenschaft und Wirtschaft – in besonderem Maße Handwerksunternehmen sowie KMU – gemeinsam innovative Lösungswege im Sinne der Strategie entwickeln. Erste Veröffentlichungen sind noch für 2018 geplant.
5. Zur weiteren Unterstützung von Anstrengungen der Wirtschaft steht den Unternehmen, insbesondere auch den KMU, die Forschungsförderung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi) offen. Hierzu zählt neben dem Zentralen Innovationsprogramm Mittelstand (ZIM) vor allem das Programm Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF), das durch die Teilnahme und Mitarbeit am konkreten Forschungsprojekt einen schnellen und direkten Zugang zu aktuellen Forschungsergebnissen verschafft. In diesem Rahmen werden unter anderem Projekte des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e. V. (FEI) gefördert.

4.6 Aufklärung und Ernährungskompetenz

Gesündere Produkte allein garantieren keine gesündere Ernährung. Letztlich entscheiden die Verbraucherinnen und Verbraucher bei ihrem Einkauf selbst darüber, welche Lebensmittel sie kaufen und ob bei der Auswahl gesundheitsrelevante Aspekte eine Rolle spielen. Die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten ist nur dann zielführend, wenn der Konsument in folgedessen nicht auf noch nicht reformulierte Produkte ausweicht.

Voraussetzung dafür ist die Aufklärung und die Stärkung der Ernährungskompetenz der Verbraucherinnen und Verbraucher. Den Menschen soll es leicht gemacht werden, die gesündere Wahl zu treffen. Wesentliche Voraussetzungen hierfür sind neben der Verbraucherkompetenz ein hohes Maß an Transparenz über die Lebensmittel, die wir täglich zu uns nehmen. Hierzu wiederum bildet die leicht verständliche Nährwertkennzeichnung auf den Lebensmittelpackungen einen wesentlichen Baustein. Seit dem 13.12.2016 ist die Kennzeichnung des Brennwertes sowie der Nährstoffe Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz bei vorverpackten Lebensmitteln verpflichtend anzugeben. Hinzu kommt die Möglichkeit, auf freiwilliger Basis den Brennwert sowie die Nährstoffe Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz auf der Hauptschauseite zu wiederholen sowie mittels grafischer Formen oder Symbole zusätzlich zu Wörtern oder Zahlen darzustellen.

Im Rahmen der Strategie werden in diesem Handlungsfeld prioritär die folgenden Maßnahmen umgesetzt:

1. Aufklärungsmaßnahmen und Maßnahmen zur Stärkung der Ernährungskompetenz müssen das Wissen zielgruppengerecht verständlich und anschaulich vermitteln. Von Seiten des BMEL wird die Strategie durch eine breit angelegte, die verschiedenen Zielgruppen adressierende Aufklärungskampagne be-

gleitet. Beinhalten wird diese Kampagne neben den im Handlungsfeld „Kinder und Jugendliche“ genannten Maßnahmen unter anderem verbesserte und zielgruppengerechte Informationsangebote für verschiedene Altersgruppen und spezielle Bevölkerungsgruppen (z. B. Menschen mit Migrationshintergrund, Bevölkerung in sozial benachteiligten und strukturschwachen Stadt- und Ortsteilen). Das im vergangenen Jahr neu gegründete BZfE wird hierbei eine koordinierende Rolle übernehmen. Verschiedene Akteure des Runden Tisches haben bereits signalisiert, eigene Beiträge beizusteuern. Maßstab für den Erfolg bis zum Jahr 2025 wird es sein, auf der Basis eines im Jahr 2019 startenden Monitorings der Ernährungskompetenz der Bevölkerung kontinuierliche Verbesserungen zu erreichen. Das Monitoring wird zudem die Möglichkeit geben, besonders zu adressierende Zielgruppen zu identifizieren.

2. Der Koalitionsvertrag gibt der Bundesregierung den Auftrag, bis Sommer 2019 ein vereinfachtes Nährwertkennzeichnungssystem unter Beteiligung von Verbänden der Lebensmittelwirtschaft und der Verbraucherschaft auf den Weg zu bringen. Bei der Entwicklung dieses Systems werden die Ziele und Inhalte der vorliegenden Strategie eine wesentliche Grundlage bilden. Wesentliche Bedeutung wird zudem einer kriterienbezogenen Bewertung bereits bestehender Nährwertkennzeichnungssysteme zukommen. Maßstab für den Erfolg wird es sein, dass die schließlich gewählte Form der vereinfachten Nährwertdarstellung das Verbraucherverständnis wie auch das Verbraucherverhalten hin zu einer gesünderen Lebensmittelwahl verbessert und unterstützt.

5

Volle Kraft voraus: Jetzt folgt die Umsetzung

Mit der Unterzeichnung der Grundsatzvereinbarung zwischen BMEL und Wirtschaftsverbänden am 26. September 2018 in Berlin wurde ein wesentlicher Grundstein für die Strategie gelegt. Darauf aufbauend werden nun kontinuierlich Ziel- und Prozessvereinbarungen den weiteren Weg konkretisieren. Für die Verbraucherinnen und Verbraucher wird die Wahl gesünderer Lebensmittel damit Schritt für Schritt einfacher.

Ab Anfang 2019 wird die Umsetzung der Strategie beginnen. Durch den Beginn der Maßnahmen in den dargestellten Handlungsfeldern wird ein Startschuss gegeben. Weitere Maßnahmen sollen folgen. Auch die weiteren Beteiligten der Strategie – Gesundheits- und Verbraucherverbände, die Wissenschaft und das BMEL – werden ihren Beitrag im Rahmen der Strategie leisten. Dies kann durch einen Beitrag zur Forschung und Innovation oder zur Verbesserung der Ernährungskompetenz erfolgen. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse und Erfahrungen aus dem Ausland sollen durch die laufende wissenschaftliche Begleitung einfließen. Zusammen leisten alle Akteure einen Beitrag dazu, dass für die Verbraucherinnen und Verbraucher im Bereich der Fertigprodukte zunehmend mehr gesunde Optionen zur Verfügung stehen.

Zunächst erfolgt die Fokussierung auf die bereits beschriebenen Handlungsfelder. Bei der Umsetzung der Strategie handelt es sich jedoch um einen mehrjährigen Prozess, in dessen weiterem Verlauf die gewählten Maßnahmen situationsabhängig anzupassen und zu erweitern sein werden.

5.1 Energiezufuhr senken und Nährstoffversorgung im Blick behalten

Bei den vielfältigen Reduktionsmaßnahmen sind auch die übergeordneten Ziele der Strategie zu berücksichtigen. Es kommt bei der Reformulierung der Produkte darauf an, die Energiezufuhr der Bevölkerung zu senken, aber auch zugleich eine ausgewogene Nährstoffversorgung im Blick zu behalten. Auch die Aufnahme von Salz und von industriellen (nicht aus Wiederkäuer-Fett

stammenden) trans-Fettsäuren in der Bevölkerung soll weiter reduziert werden. Auf diesem Weg kann in Zukunft durch eine gesündere Ernährungsweise ein Beitrag zur Gesundheit der Bevölkerung geleistet werden.

5.2 Transparente Prozessbegleitung durch digitale Plattform und Begleitgremium

Der Prozess der Strategie soll transparent gestaltet werden, damit zum einen die Öffentlichkeit sich umfassend informieren kann und zum anderen zeitnahe Bewertungen der Umsetzungsprozesse erfolgen können. Um dies zu gewährleisten wird eine digitale Plattform etabliert, durch die sich die Öffentlichkeit über die Fortschritte der Strategie informieren kann. Die Umsetzung der konkreten produkt- bzw. branchenbezogenen Prozess- und Zielvereinbarungen wird durch ein übergeordnetes Begleitgremium begleitet, in dem neben dem BMEL auch Vertreterinnen und Vertreter der Wissenschaft, der Krankenkassen, des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen und der gesundheitlichen Fachgesellschaften sowie insbesondere der betroffenen Wirtschaftskreise, mit denen Vereinbarungen geschlossen wurden, angemessen vertreten sein werden. Die Aufgaben des Begleitgremiums werden darin bestehen, die Reduktionsmaßnahmen zu erörtern und Empfehlungen abzugeben wie die Reduktionsstrategie auch in Zukunft erfolgreich implementiert werden kann. Der Fortschritt der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie wird jährlich im Rahmen eines Runden Tisches unter dem Vorsitz des BMEL diskutiert. Durch die Mitwirkung des übergeordneten Begleitgremiums kann bereits im Herbst 2019 eine erste Bewertung der Maßnahmen zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten erfolgen.

Abkürzungsverzeichnis

AVMD-RL	Richtlinie über audiovisuelle Mediendienste
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BLL	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
BLS	Bundeslebensmittelschlüssel
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BMWi	Bundesministerium für Wirtschaft und Energie
BZfE	Bundeszentrum für Ernährung
BZgA	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung
DEGS	Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
DLMB	Deutsches Lebensmittelbuch
EsKiMo	Ernährungsstudie des Kinder- und Jugendgesundheits surveys
FEI	Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V.
GEDA	Gesundheit in Deutschland aktuell
GERn-Studie	Gesundheits- und Ernährungsstudie der erwachsenen Bevölkerung in Deutschland
HLG	Hochrangige Gruppe (engl. High Level Group)
IGF	Programm Industrielle Gemeinschaftsforschung
KiGGs	Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland
KMU	Kleine und mittlere Unternehmen
MRI	Max Rubner-Institut
NEMONIT	Nationales Ernährungsmonitoring
NVS II	Nationale Verzehrsstudie II
RKI	Robert Koch-Institut
WHO	Weltgesundheitsorganisation (engl. World Health Organization)
ZAW	Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft
ZIM	Zentrales Innovationsprogramm Mittelstand

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 213
Rochusstraße 1
53123 Bonn

STAND

November 2018

GESTALTUNG

neues handeln AG

TEXT

BMEL, Referat 213

**Diese Publikation wird vom BMEL kostenlos
herausgegeben. Sie darf nicht im Rahmen
von Wahlwerbung politischer Parteien oder
Gruppen eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter
www.bmel.de