

# Die Vielfalt der Milch und Milchprodukte: Der Verbraucher hat die Wahl



Stand 01.02.2018

## Lebensstil entscheidend beim Körpergewicht

Aufklärung und Information der Verbraucher sind essentielle Grundsätze für Ernährungskampagnen. Eine gesundheitsförderliche Ernährungsweise beinhaltet vorwiegend nährstoffdichte Lebensmittel (in Bezug auf den Energiegehalt) und wenig Produkte mit sog. leeren Kalorien. Milch und Milchprodukte sind nährstoffdichte Erzeugnisse, ihre Zusammensetzung ist bestimmt durch ihr Ursprungsprodukt, die Milch. Die Reduktion einzelner Nährstoffe in Lebensmitteln im Rahmen von Ernährungsstrategien ist nicht zielführend.

Beim Thema „Übergewicht“ steht daher die Eigenverantwortung der Verbraucher im Vordergrund (ausgewogene Energiebilanz). Daher ist das Abstellen auf Kalorien im Rahmen von Anpassungsstrategien nicht gerechtfertigt. Viele Studien zeigen, dass höhere Verzehrsmengen von Milchprodukten sogar mit einem geringeren Körpergewicht und Körperfettanteil von Erwachsenen und Kindern verbunden sind.

## Nutzen einer Reformulierungsstrategie fehlt

Herr Prof. Stehle (Universität Bonn) unterstrich bei der letzten Sitzung des Wissenschaftlichen Beirates vom MIV in 2017, dass nicht bekannt ist, ob die Bereitstellung von angepassten Lebensmitteln zu einer generell veränderten Aufnahme der „Ziel“-Nährstoffe in der Bevölkerung führt. Ebenfalls nicht bekannt ist, ob der Konsum von industriell produzierten Lebensmitteln mit veränderter Rezeptur einen Effekt auf das (bevölkerungsweite) Risiko für die Entwicklung von chronisch degenerativen Erkrankungen besitzt.

Nicht geändert hat sich auch die Einschätzung, dass die Betrachtung einzelner Lebensmittel hinsichtlich einer potenziellen Wirkung auf die Gesundheit nicht zielführend ist. Die Veränderung der Rezepturen einzelner Lebensmittel bzw. -gruppen bleibt (aus wissenschaftlicher Sicht) Augenwischerei, so Herr Prof. Stehle, und eine politisch „einfache“ Antwort auf die bestehenden Ernährungsprobleme.

Zielführend ist (nur) eine Veränderung des Ernährungsverhaltens generell, betont Herr Prof. Stehle; auch mit den vorhandenen Lebensmitteln lässt sich eine ausgewogene, gesundheitsfördernde Ernährung bewerkstelligen!

## Unternehmer verantwortlich für Produkte und Rezeptur

Grundsätzlich müssen die Rezepturen in der Verantwortung der Unternehmen bleiben, da die Hersteller nach der EU-Verordnung Nr. 178/2002 die lebensmittelrechtliche Verantwortung für ihre Erzeugnisse tragen und eigenständige Unternehmer sind. D. h. die Unternehmensentscheidungen, u. a. zu den vermarkteten Produkten, müssen weiterhin alleinige Sache der Betriebe sein.

Ein Eingriff in die unternehmerische Freiheit durch eventuelle Vorgaben der Produktrezeptur bei sog. Reformulierungsstrategien würde dem entgegenstehen. Fraglich ist der Umgang mit importierten Produkten, u. a. mit Blick auf die Wettbewerbsgleichheit in Deutschland.

## **Vielfalt der Milcherzeugnisse: Verbraucher hat die Wahl und entscheidet**

Das Angebot an Milcherzeugnissen ist breit gefächert, so dass jeder Konsument entsprechend seiner Bedürfnisse seine individuelle Auswahl treffen kann. Dabei passt die Milchindustrie ihre Produkte nach den Wünschen, inkl. Geschmack sowie Textur, und dem Bedarf der Konsumenten an. Milchprodukte sind sicher und gesund, sie entsprechen den gesetzlichen Normen. Letztendlich entscheidet die Verbraucherakzeptanz, ob ein Produkt auf dem Markt erfolgreich ist und in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels zu finden ist.

## **Milch wertvoller Nährstofflieferant**

Milch und die Vielzahl der daraus hergestellten Produkte sind ideale Lebensmittel mit hohem ernährungsphysiologischem Wert. Sie gehören zu den gut verfügbaren und vielseitigen Grundnahrungsmitteln und sind ein wertvoller Bestandteil unserer Ernährung und Esskultur. Sie liefern wichtige Nährstoffe, wie Protein, Calcium und Vitamin B<sub>2</sub> oder B<sub>12</sub>.

## **Vielfalt im Geschmack**

Im Lebensmittelhandel ist eine beeindruckende Vielfalt unterschiedlicher Milch und Milcherzeugnisse vorzufinden. Angefangen bei Konsummilch reicht die Palette von Molke über Joghurt und Kefir bis hin zu Butter und Käse. Egal ob süß, salzig, sauer oder herzhaft – Milch und Milchprodukte bieten für jeden Geschmack etwas.

## **Vielseitig und alltagstauglich**

Das Produktsortiment umfasst frische als auch haltbare Erzeugnisse unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. Die Milchindustrie bietet bereits heute eine große Vielfalt von Produkten an: Sämtliche Fettstufen sind am Markt, die Erzeugnisse gibt es mit/ohne Frucht/Zucker. All diese Milchprodukte werden in unterschiedlichen Verfahren hergestellt bzw. konserviert und eignen sich für verschiedene Verwendungszwecke. Die einzelnen Produkte werden zudem parallel in unterschiedlichen Verpackungsgrößen angeboten.

## **Kontinuierliche Produktpassung**

Die Auswahl an Milchprodukten wächst ständig, so dass jedes Jahr eine breitgefächerte Mischung neuer Produkte auf den Markt kommt. Sie spiegelt die sich wandelnden Verbraucherwünsche und die Veränderungen im Ernährungsverhalten der Bevölkerung wider. Bei der Optimierung der Produktzusammensetzung wird die Akzeptanz durch Verbraucherpanel getestet. Neben dem Geschmack werden selbstverständlich noch viele weitere Faktoren berücksichtigt, wie Technologie, Hygiene, rechtliche Vorschriften. So hat beispielsweise das Salz im Käse einen entscheidenden Einfluss bei der Käseherstellung in Bezug auf die Hygiene, auf Qualitätsparameter der Reifung und die Entwicklung des Geschmacks.

## **Fettgehaltsstufen**

Natürlicherweise enthält Milch 3,8 - 4,5 % Fett. In der Molkerei wird der Fettgehalt in den Produkten eingestellt, so dass entsprechend der Verbraucherwünsche innerhalb einer Produktkategorie unterschiedliche Fettgehaltsstufen erhältlich sind. So gibt es beispielsweise:

- Enthaltene Milch mit höchstens 0,5 % Fett
- Fettarme Milch mit mind. 1,5 % bis höchstens 1,8 % Fett
- und Vollmilch mit mind. 3,5 % Fett

Aufgrund der wertgebenden Eigenschaft des Fettgehaltes ist dieses sogar in diversen rechtlichen Regelungen, wie der gemeinsamen Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse (EU-VO 1308/2013), niedergelegt.

## **Qualitätsvorgaben rechtlich**

Beim Käse sind laut Käse-Verordnung die Fettgehaltsstufen als Qualitätsmerkmal festgelegt. Die Standardsorten nach Anlage 1 § 7 der deutschen Käse-Verordnung geben Mindestfettgehalte vor. Werden diese nicht eingehalten, z. B. durch eine Reduktion im Fettgehalt, könnte ein „Gouda“, der weniger als 30 % F.i.Tr. enthält, nicht mehr als „Gouda“ vermarktet werden.

## **Kennzeichnung sichert umfassende Information**

Die Angabe des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten ist seit über 40 Jahren verpflichtend durch die nationalen Produktverordnungen (wie Käse-Verordnung, Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung oder Milcherzeugnis-Verordnung).

Die Lebensmittelinformationsverordnung regelt seit Dezember 2014 EU-weit die Kennzeichnung, so dass Verbraucher beim Lebensmittelkauf umfassend informiert werden. Es müssen der Brennwert sowie sechs Nährstoffe – die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz – auf der Verpackung angegeben werden.

## **Süße: verschiedene Quellen**

Milch enthält natürlicherweise ca. 4,7 % Milchzucker (Laktose). Der Süßgeschmack von Milch und Milcherzeugnissen ergibt sich daneben auch durch den Einsatz von „Süßungsmitteln“ wie verschiedenen Zuckerarten, -austauschstoffen und Süßstoffen. Auch laktosefreie Milch und Milchprodukte mit Laktosegehalten unter 0,1 g/100 g werden von der Milchindustrie erfolgreich produziert und sind am Markt fest etabliert.

## **Natürlicherweise vorkommende Zucker ausgenommen**

Natürlicherweise vorkommender Milchzucker und Fruchtzucker sind von eventuellen Strategien auszunehmen. Die eingesetzte Fruchtmenge bestimmt den Fruchtzuckergehalt im Milcherzeugnis und ist so ein wertgebender Bestandteil. Eine Reduktion wäre nicht im Sinne der Verbraucher.

## **Milchsektor keine Hauptquelle für Zucker**

Milch und Milchprodukte sind tatsächlich keine Hauptquellen für zugesetzten Zucker in unserer Ernährung. Dass dennoch z. T. einige Milchprodukte in den Fokus gebracht werden, ist nicht verständlich. Der zugesetzte Zucker aus Milchprodukten liefert nur rund 1 Energieprozent. Aus der nationalen Verzehrsstudie II (NVS II) ergibt sich, dass weniger als 10 % des insgesamt bei Lebensmitteln zugesetzten Zuckers aus Milchprodukten stammt.

Auch Absatzzahlen vom Zuckermarkt verdeutlichen den untergeordneten Anteil des Milchsektors.

## **Anforderungen für Produktanpassungen**

Jede Veränderung der Zuckerkomposition beeinflusst das Süßprofil sowie die Struktur und führt zu signifikanten Produktveränderungen. Dieses verdeutlicht, dass man einem Produkt nicht einfach weniger Zucker hinzufügen kann, sondern dass Rezepturveränderungen mit großen Herausforderungen verbunden sind. Die Produktqualität und Verbraucherakzeptanz/Nachfrage sind hierbei essentiell.

gez. Dr. Gisela Runge  
*Geschäftsführende Wissenschaftliche Leiterin*

gez. i. V. Dr. Katrin Lehmann  
*Referentin*

## **Weitere Informationen u. a. unter:**

[www.meine-Milch.de](http://www.meine-Milch.de)

[www.milchindustrie.de](http://www.milchindustrie.de)

<http://www.milchwirtschaft.de/>

<http://www.milch-nrw.de/>

<http://www.milag.net/>

<http://www.milchhessen.de/>

<http://www.milch-thueringen.de/>

[aid infodienst Broschüre 1008/2017](#) (2017): Milch und Milcherzeugnisse

[BMEL Homepage](#) (Stand 11/2015) „Milch: Gesunde Vielfalt mit hoher Qualität“

[BMEL Broschüre](#) (Stand Mai 2010, Neuauflage): „Milch – Das vielseitigste Nahrungsmittel der Welt“

Max Rubner-Institut, 2014, [Ernährungsphysiologische Bewertung von Milch und Milchprodukten und ihren Inhaltsstoffen](#)

Max Rubner-Institut, 2008, [Nationale Verzehrsstudie II \(NVS II\)](#), Ergebnisbericht Teil 2

## Rechtstexte:

Butter-VO

Käse-VO

Konsummilchkennzeichnungs-VO

Milcherzeugnis-VO

Gemeinsame Marktordnung (VO (EU) Nr. 1308/2013)

Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011)

Lebensmittel-Rahmenverordnung (VO (EU) Nr. 178/2004)



Bildquelle: © Gina Sanders / Fotolia.com