



Beitrag der Milchindustrie zur nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie

Der Milchindustrie-Verband (MIV) bringt sich aktiv in die Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL / der Bundesregierung ein und möchte diese gemeinsam mit weiteren ersten Branchen anschieben und forcieren.

Regelmäßig passen die Unternehmen der Milchindustrie ihre Produkte freiwillig unter Berücksichtigung der aktuellen Entwicklungen an. Das betrifft auch den zugesetzten Zucker bei Fruchtjoghurts mit Kinderoptik. Dabei ist die Verbraucherakzeptanz ebenso wichtig wie die Nachfrage des Lebensmitteleinzelhandels und der Verbraucher.

Fortlaufende Rezepturanpassungen / Innovationen wird es auch in Zukunft geben und zwar dort, wo es möglich ist. Der Milchindustrie-Verband unterstützt damit den Prozessgedanken der Bundesregierung und möchte gemeinsam zum Erfolg des Gesamtprojektes der Reduktions- und Innovationsstrategie beitragen. Grundlage dafür ist die „Grundsatzvereinbarung zwischen dem BMEL und den teilnehmenden Wirtschaftsverbänden des Runden Tisches“ vom 26.09.2018. Branchen können danach eine Prozessvereinbarung eingehen, entweder mit einem konkreten Zielwert oder über eine kontrollierbare Zielformulierung.

Für den Milchindustrie-Verband mit seinen mittelständischen Unternehmen beinhaltet die Prozessvereinbarung folgendes:

Auf freiwilliger Ebene ist die Milchindustrie bestrebt, bei „Joghurts mit beigegebenen Lebensmitteln und Kinderoptik“ den zugesetzten Zucker im Median zu reduzieren. Ziel ist dabei, dass der Wert für zugesetzten Zucker bei an Kinder gerichteten Produkten nicht höher sein soll als bei Produkten, die nicht an Kinder gerichtet sind. Als Basis für die Überprüfbarkeit wird das BMEL das MRI-Monitoring von 2016 heranziehen. Für die Vergleichbarkeit ist eine Abgrenzung zu anderen Produktgruppen wichtig.

Darüber hinaus kann bei Unternehmen, die bereits vorher eine Anpassung vorgenommen haben, ein anderes Monitoring mit validen Daten als Ausgangspunkt genommen werden. So können auch frühere Reformulierungen berücksichtigt werden.

Ziel ist es, diese Prozessvereinbarung bis zum Jahr 2025 zu erreichen.

Jede Veränderung der Zuckerkomposition beeinflusst das Süßprofil sowie die Struktur und führt so zu signifikanten Produktveränderungen. Dieses verdeutlicht, dass einem Produkt nicht einfach weniger Zucker hinzugefügt werden kann, sondern dass Rezepturveränderungen mit großen Herausforderungen verbunden sind.

Essentiell für die Vermarktbarkeit sind zudem u. a. die Akzeptanz des Verbrauchers und die technologische Machbarkeit. Dabei muss die Vielfalt der Produkte ebenso erhalten bleiben, wie die Möglichkeit für Produktinnovationen bestehen. Nicht jedes bestehende Produkt muss und kann reformuliert werden.

Unterstützend wird daher eine begleitende Forschung erforderlich sein, wobei in Projekten z. B. mögliche Ansätze für Anpassungen in Produktzusammensetzung und Grenzen der technologischen Machbarkeit sowie die Akzeptanz beim Verbraucher erarbeitet werden. Diese vorwettbewerblichen Forschungsaktivitäten des MIV werden im Sinne der Strategie fortgeführt.

Der Milchindustrie-Verband informiert seine Mitglieder regelmäßig über die Ergebnisse der vorwettbewerblichen Forschung sowie die aktuellen wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklungen im Ernährungssektor auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene (u. a. Codex Alimentarius, WHO, EU-Plattform für Ernährung und Bewegung, IN FORM und peb, MRI, DGE, DIfE, Bundesministerien, NGO's).

In den verschiedenen Verbandsgremien werden diese Ernährungs- und Technologiethemata, inklusive Möglichkeiten und Grenzen für Innovationen vorwettbewerblich behandelt (Vorstand, Mitgliederversammlung, Arbeitsgruppen Qualität und Produktsicherheit sowie Forschung, PR-Ausschuss, Wissenschaftlicher Beirat).

Seit über 20 Jahren hat der Milchindustrie-Verband eine Arbeitsgruppe Forschung. Hier werden praxisnahe Projekte initiiert, zur Förderung eingereicht und durch die Praxis begleitet. Die Ergebnisse sind öffentlich zugänglich. Unterstützend findet regelmäßig die sog. Ideenbörse Forschung des MIV statt. Deren Ziel ist es, Ideen für neue Innovationen zu entwickeln, u. a. unter Berücksichtigung eventueller technologischer Probleme. 2018 wurden alternative Zuckervarianten zur Herstellung zuckerreduzierter Produkte vorgestellt. Die Gemeinschaftsforschung fördert zudem die Ausbildung des Nachwuchses, der später in Unternehmen, Wissenschaft und Ministerien tätig sein wird.

Alljährlich vergibt der Milchindustrie-Verband einen „Milchwissenschaftlichen Innovationspreis“ an Persönlichkeiten, die im milchwissenschaftlichen Bereich für innovative milchspezifische und praxisnahe Leistungen stehen.

Die externe Kommunikation des Milchsektors über den aktuellen wissenschaftlichen Stand bei Ernährungs- und Gesundheitsthemen mit Blick auf die Verbraucher der unterschiedlichen Altersgruppen, einschließlich Kindern, erfolgt u. a. über den Milchindustrie-Verband, Unternehmen sowie regionale Milchorganisationen, entsprechende Webseiten und soziale Medien.

In der Milchbranche existieren zudem einzuhaltende gesetzliche Standards. Trockenmasse oder Fettgehalt sind häufig vorgeschrieben. Der MIV schlägt daher vor, dass das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine Absenkung der Mindestfettwerte bei Sahnejoghurt und Sahnekefir prüft, ebenso die Übernahme der Ausnahmegenehmigung für die Anwendung der Filtration bei der Joghurtherstellung (Bekanntmachung vom 15. Juni 2018, BAnz AT 26.06.2018 B3) in die MilcherzeugnisVO. Gleichzeitig sollte im Rahmen der Reduktions- und Innovationsstrategie geprüft werden, inwieweit die Auslobungsmöglichkeit für eine Reduktion von Zucker unter 30 % nach Health Claims VO angepasst werden kann.