

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



Stand 28.01.2020

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 fraglich

Herr Prof. Stehle (Universität Bonn) unterstrich bei der 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 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 B₂ oder B₁₂.

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 Breite 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 auf die Hygiene, auf Qualitätsparameter der Reifung und die Entwicklung des Geschmacks bei der Käseherstellung.

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:

- Entrahmte 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 vorgegeben

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.

Für Süße gibt es 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 Fruchtzuckeranteil 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 daher 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 Produktpassungen

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 die Verbraucherakzeptanz/Nachfrage sind hierbei essentiell.

Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung

Der Milchindustrie-Verband bringt sich aktiv in die Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL / der Bundesregierung ein und unterstützt dieses Projekt.

Dabei passen die Unternehmen der Milchindustrie heute schon und zukünftig ihre Produkte freiwillig an, unter Berücksichtigung der aktuellen Entwicklungen in der Wissenschaft sowie der Wünsche der Konsumenten. Das betrifft auch gesüßte Milchprodukte mit Kinderoptik. Dabei ist die Verbraucherakzeptanz ebenso wichtig, wie die Nachfrage des Lebensmitteleinzelhandels.

Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (Dezember 2018) beinhaltet nähere Ausführungen zur Umsetzung. Dabei stehen u. a. Joghurts mit Kinderoptik im Fokus.

Fortschritte sind an der breiten Vielfalt der Milcherzeugnisse in den Regalen bereits sichtbar. Die Molkereien nehmen das Thema ernst. Wir gehen davon aus, dass das gesteckte Ziel unseres Beitrages erreicht wird und ein Jahr nach Verabschiedung der Strategie und der Prozessvereinbarung, als Ergebnis des MRI-Monitorings, eine klare Tendenz in Richtung Zuckerreduktion erkennbar sein wird.

Die Umsetzung der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie soll durch das MRI-Monitoring begleitet werden, um die Fortschritte aufzuzeigen. Hierbei handelt es sich um einen wissenschaftlich unabhängigen Fortschrittsbericht. Die Erhebung lief bis Ende 2019 und für das Frühjahr 2020 wird mit dem Ergebnis gerechnet.

Die Milchindustrie wird sich weiterhin den gesellschaftlichen und gesundheitspolitischen Anforderungen stellen und ernährungsphysiologisch hochwertige und wohlschmeckende Erzeugnisse produzieren.

gez. Dr. Gisela Runge
Geschäftsführende Wissenschaftliche Leiterin

gez. i. V. Dr. Katrin Lehmann
Referentin

Weitere Informationen u. a. unter:

<https://www.meine-milch.de/>

<https://www.milchindustrie.de/>

<https://milchland.de>

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

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

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

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

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)

Quellen:

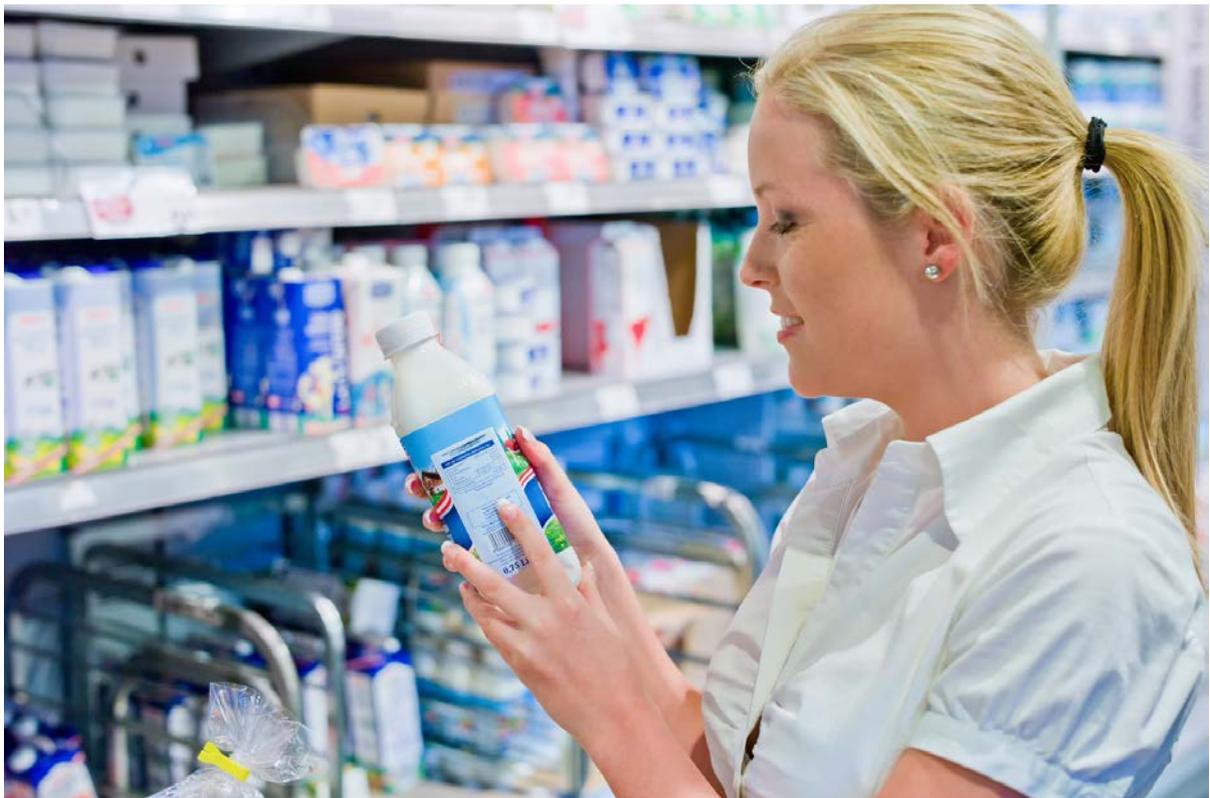
[aid infodienst Broschüre 1008/2017](#) (2017): Milch und Milcherzeugnisse

[BMEL Homepage](#) (Stand 07.08.19) „Milch: Gesunde Vielfalt mit hoher Qualität“

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

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

Max Rubner-Institut, 2008, [Nationale Verzehrsstudie \(NVS\) II, Ergebnisbericht Teil 2](#)
www.zuckerverbaende.de, Zuckermarkt - Zahlen und Fakten



Bildquelle: © Gina Sanders / Fotolia.com