

Milch und Milchprodukte in großer Vielfalt: Von Tradition bis Innovation



Stand August 2024

Vorwort

Die Milchindustrie ist Garant für die Versorgung der Bevölkerung mit gesunden und schmackhaften Produkten. Dabei ist sie sich ihrer Verantwortung zur Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel bewusst. Regelmäßig werden daher die Rezepturen überprüft und angepasst, wobei u. a. aktuelle wissenschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen, insbesondere auch im Hinblick auf Fragen der Nachhaltigkeit berücksichtigt werden.

Schon jetzt bietet die Milchindustrie eine unglaubliche Vielfalt an, für jeden Geschmack, jede Vorliebe, jeden individuellen Ernährungsstil, qualitativ hochwertig und sicher. Diese Vielfalt beinhaltet nebeneinander Tradition und Innovation. Parallel dazu kann zwischen den Anbauwelten, wie konventioneller oder ökologischer Landwirtschaft, und weiteren Optionen (wie regional oder mit Zusatznutzen) in vielen Angebotsgrößen gewählt werden.

Der Milchindustrie-Verband bringt sich seit 2018 aktiv in die Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung ein. Dabei haben die Molkereien das Ziel ihres Branchenbeitrags bzgl. der Produkte mit Kinderoptik, aber auch mit Blick auf ihr Produktsortiment bereits jetzt schon sehr erfolgreich umgesetzt. Die Milchindustrie wird auch weiterhin mit viel Engagement daran arbeiten, diese Ergebnisse zu verstetigen und ein schmackhaftes und vielfältiges Angebot an Milch und Milchprodukten zur Verfügung stellen, das maßgeblich dazu beiträgt, dass sich die Menschen ausgewogen ernähren können.

Die Veränderung von Produktrezepturen ist allerdings mit großen technologischen Herausforderungen verbunden und der Reduzierung von Zucker, Salz und/oder Fett sind produktspezifische und rechtliche Grenzen gesetzt. Unabdingbar ist daher weiterhin die alleinige Rezepturhoheit der Unternehmen über ihre Produkte sowie die freiwillige Beteiligung an Reformulierungsaktivitäten.

Zusammenfassung

- Milch und Milchprodukte sind ein essenzieller Teil einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung.
- Dem Verbraucher steht eine große Vielfalt an Milchprodukten zur Verfügung. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) empfiehlt, täglich Milch und Milchprodukte zu verzehren.
- Der Milchindustrie-Verband ist seit Beginn aktiver Partner der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI). Der freiwillige Branchenbeitrag aus 2019 zielt darauf ab, bis 2025 eine Senkung des Gesamtzuckergehaltes um 15 % bei gesüßten Milchprodukten mit Kinderoptik zu erreichen und ist bereits jetzt mehr erfüllt.
- Das laufende Monitoring des Max Rubner Instituts (MRI) zeigt die Reformulierungserfolge der Milchindustrie:
 - Für Joghurt mit Kinderoptik zeigen sich im Vergleich zur Basiserhebung signifikante Reduktionen der Zuckergehalte (-20,2 %).
 - Gesüßte Quarkzubereitungen mit Kinderoptik enthalten signifikant weniger Zucker (-20,6 %).
- Forschung ist essentiell für Reformulierung und Innovationen. Die Milchwirtschaft forscht intensiv im Bereich der Milch und Milchprodukte und unterstützt die industrielle Gemeinschaftsforschung, auch im Bereich der Milchalternativen.
- Veränderungen von Rezepturen und Zutaten sind aufwendig, kostenintensiv und bergen immer ein wirtschaftliches Risiko. Neuerungen müssen technologisch umsetzbar und akzeptabel für den Konsumenten sein.
- Reformulierungen müssen freiwillig und die Rezepturfreiheit muss in den Händen der Unternehmen bleiben.
- Die Nährwerte und Zutaten stehen verpflichtend auf den Verpackungen.
- Die Health-Claim-VO verhindert die Auslobung von erfolgten Reduktionen. Der Nutri-Score ist nicht geeignet, um auf Veränderungen hinzuweisen.
- Die Nährwertprofile der WHO Europa (World Health Organization) sind kein geeignetes Maß für Produktanforderungen.
- Der MIV tauscht sich mit seinen Mitgliedern regelmäßig zu aktuellen Themen rund um Milch und Milchprodukte aus und informiert zeitnah über Entwicklungen.
- Die Verbraucher werden über den MIV, die Unternehmen und die Initiative Milch über die gesundheitlichen Vorzüge der Milch informiert.

1. Branchenvereinbarung und Reformulierungserfolge

Milch und Milchprodukte sind ein wesentlicher Bestandteil einer gesunden und nachhaltigen Ernährung

Milch und ihre zahlenreichen Erzeugnisse sind elementare Bestandteile nationaler und zahlreicher internationaler Ernährungsempfehlungen. Sie sind und bleiben eine hervorragende Nährstoffquelle und punkten natürlicherweise mit wertvollem Eiweiß, Calcium, Jod, Vitamin D oder Vitamin B₁₂. Entsprechend der Verbrauchernachfrage resultiert ein breites Angebot an unterschiedlichsten Variationen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt zwei Portionen täglich, egal ob pur als Milch, verarbeitet als Joghurt oder gereift als Käse, im Rahmen einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung (DGE, 2024).

Branchenbeitrag

Der Milchindustrie-Verband (MIV) ist seit Beginn aktiver Partner der Reduktions- und Innovationsstrategie. Der MIV möchte gemeinsam zum Erfolg des Gesamtprojektes der Reduktions- und Innovationsstrategie beitragen und unterstützt den Prozessgedanken der Bundesregierung. Basis dafür ist die „Grundsatzvereinbarung zwischen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und den teilnehmenden Wirtschaftsverbänden des Runden Tisches“ vom 26.09.2018.

Für den Milchindustrie-Verband mit seinen mittelständischen Unternehmen beinhaltet die Branchenvereinbarung folgendes (2019):

Es wird von der Milchindustrie bei gesüßten Milchprodukten mit Kinderoptik eine Senkung des Gesamtzuckergehaltes um 15 % im Median angestrebt.

Als Basis für die Überprüfbarkeit wird das BMEL das MRI-Monitoring von 2016 heranziehen. Ziel ist es, diese Prozessvereinbarung bis zum Jahr 2025 zu erreichen.

Erfolgreiche Zuckerreduktionen

Bereits in 2019 wurde bei Joghurt- und Quarkzubereitungen der Branchenbeitrag mehr als erfüllt (MRI, 2020). Das zweite Folgemonitoring aus dem Jahr 2022 belegt die erfolgreiche Verstetigung dieser Ergebnisse.

Ende 2022 wurden 975 gesüßte Joghurt- und 170 Quarkzubereitungen sowie 394 Milchmischgetränke untersucht. Insgesamt ist für alle Kategorien eine signifikante Reduktion der Energie- und Zuckergehalte bestätigt worden. Das MRI fasst in seinem Monitoringbericht 2023 zusammen (MRI, 2023):

- **Joghurtzubereitungen** (gesamt) enthalten in der aktuellen Erhebung signifikant weniger Energie und Zucker als in der Basiserhebung.
- Für **Joghurt mit Kinderoptik** zeigen sich im Vergleich zur Basiserhebung signifikante Reduktionen der Energie-, Fett- und Zuckergehalte (-20,2 %).
- Bei den gesüßten **Quarkzubereitungen** sind in 2022 sowohl die Energie- als auch die Zuckergehalte signifikant geringer als in 2016.
- **Quarkzubereitungen mit Kinderoptik** haben im Median geringere Gehalte an Energie, Fett, gesättigten Fettsäuren und Zucker als vergleichbare Quarkzubereitungen ohne Kinderoptik. Im Vergleich zur Basiserhebung sind die Energie- und Zuckergehalte (-20,6 %) in der zweiten Folgerhebung signifikant reduziert.
- Für **trinkbare Milchmischerzeugnisse mit Kinderoptik** kann eine signifikante Energie- und Zuckerreduktion (-11,7 %) im Vergleich zu ihrer Basiserhebung in 2019 nachgewiesen werden.

Auf Wunsch des BMEL erfolgte im Jahr 2023 eine Sonderauswertung der „**gesüßten Milchprodukte**“ (Joghurt- und Quarkzubereitungen), auch hier waren die Reduktionen überzeugend:

- Einen stetigen und signifikanten Rückgang der Zuckergehalte weisen sowohl gesüßte Milchprodukte mit Kinderoptik (-18,5 % Zucker) als auch ohne Kinderoptik auf. Zusätzlich ist 2022 auch eine signifikante Verringerung der Energiegehalte zu verzeichnen.
- Gesüßte Milchprodukte mit Kinderoptik haben 2022 einen geringeren medianen Zuckergehalt als Produkte ohne Kinderoptik.

Milchprodukte ohne Kinderoptik zeigen ebenfalls signifikante Zucker- und Energie-reduktionen: Diese wurden beim MRI-Monitoring für Joghurt-, Quarkzubereitungen und Milchlischerzeugnisse festgestellt. Auch hier werden die Produktpassungen auf freiwilliger Ebene fortgesetzt.

Gute Ergebnisse ergaben sich zudem bei trinkbaren Milchlischerzeugnissen:

Der mediane Zuckergehalt bei Produkten mit Kinderoptik liegt unterhalb der Produkte ohne Kinderoptik. Im Vergleich zu Basiserhebung dieser Erzeugnisse in 2019 wurden der Energie- und Zuckergehalt signifikant abgesenkt. Für trinkbare Milchlischerzeugnisse mit Kinderoptik (gesamt) nahmen die Energie- und Zuckergehalte signifikant ab.

So lag in 2022 der Gesamtzucker- und der Energiegehalt bei allen untersuchten Milchprodukten signifikant unterhalb der jeweiligen Basiserhebung. Bei Erzeugnissen mit Kinderoptik sind es bei Joghurt 19,5 %, bei Quark 21,5 % und bei den Milchlischergetränken 8,8 % weniger Zucker (bezogen auf den Median gemäß MIV-Branchenvereinbarung).

Insgesamt konnten durch die Unternehmen der Milchindustrie sehr bemerkenswerte Ergebnisse erreicht werden. Die Reduktion des zugesetzten Zuckers liegt tatsächlich noch deutlich höher, da die natürliche Lactose beim Gesamtzucker miteingerechnet ist.

Die nachfolgende Tabelle zeigt die statistisch signifikanten Veränderungen auf Basis des MRI-Produktmonitorings 2022 im Vergleich zur entsprechenden Basiserhebung. Bei Joghurt- und Quarkerzeugnissen erfolgte diese im Jahr 2016, für die trinkbaren Milchlischerzeugnisse erst in 2019. Außerdem wird die prozentuale Zuckerreduktion bezogen auf den Median dargestellt, auf den sich die MIV-Branchenvereinbarung bezieht (MRI, 2023).

Kategorie	Mittelwert		Median		
	Energie	Zucker	Zuckerred. [%]	Zucker [g/100 g] 2022	Zucker [g/100 g] Basis
Joghurt (J)	↓	↓			
Joghurt Kinder	↓	↓	19,5	12	14,9
Quark süß (Q)	↓	↓			
Quark süß Kinder	↓	↓	21,5	10,2	13
"Milch"	↓	↓			
"Milch" Kinder	↓	↓	11,7	8,8	9
gesüßte Milchprod. (J+Q)	↓	↓			
gesüßte Milchprod. (J+Q) Kinder	↓	↓	18,5	11	13,5

↓ = sig. Reduktion 2022 vs. Basiserhebung (laut MRI bezogen auf MW)

Kinderprod. signifikant geringere Gehalte als ohne Produkte Kinderoptik (2022)

2. Forschung und Produktentwicklung

Herausforderungen von Rezepturveränderungen

Jede Überarbeitung von Produkten stellt eine große technologische Herausforderung dar. Produktanpassungen und Innovationen/Alternativen benötigen einen langen zeitlichen Vorlauf, bis hin zur Markteinführung. Das Produkt muss am Markt von den Konsumenten angenommen werden und sich langfristig etablieren. Für die Wiederkaufsbereitschaft des Konsumenten sind Aussehen, Geschmacks- und Geruchswahrnehmung sowie Mundgefühl ausschlaggebend.

So beeinflusst z. B. jede Veränderung der Zuckerkomposition das Süßeprofil sowie die Struktur und führt zu signifikanten Produktveränderungen. Hier wird deutlich, dass einem Erzeugnis nicht einfach weniger Zucker hinzugefügt werden kann, sondern dass komplexe Anpassungen erforderlich sind.

Erfahrungen aus der Praxis zeigen, dass schon eine geringe Zuckerreduktion von 0,5-1 % Gesamtzucker bei Fruchtyoghurt zu einer signifikanten Abnahme der Gesamtakzeptanz führen kann. Ursächlich hierfür sind deutliche Veränderungen der Merkmale Fruchtigkeit und Geschmacksintensität.

Der Einsatz von Süßungsmitteln stellt eine mögliche Alternative dar. So führt die Kombination verschiedener Süßstoffe und Zuckeralkohole zu wohlschmeckenden Ergebnissen. Die Verwendung von alternativen Süßungsmöglichkeiten ist aber begrenzt, da sie in der Öffentlichkeit kritisch gesehen oder wie im Nutri-Score zu einer Verschlechterung der Bewertung führen. Auf der Verpackung müssen Süßungsmittel deklariert werden.

Vorwettbewerbliche MIV-Forschung

Forschung ist für die Produktentwicklung essenziell. Die Milchindustrie ist jedoch vorwiegend mittelständisch geprägt und nur wenige Unternehmen verfügen über eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilungen. Daher kommt insbesondere der vorwettbewerblichen Industriellen Gemeinschaftsforschung eine besondere Bedeutung zu. Seit über 20 Jahren hat der Milchindustrie-Verband eine Arbeitsgruppe Forschung. Hier werden praxisnahe vorwettbewerbliche 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 Herausforderungen. Die Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse ist essentiell. Die Gemeinschaftsforschung fördert zudem die wichtige Ausbildung des Nachwuchses.

Seit dem Jahr 1998 sind von der Milchindustrie 149 Forschungsvorhaben der industriellen Gemeinschaftsforschung unterstützt worden. Hierzu zählen auch verschiedene vorwettbewerbliche Projekte zur Unterstützung der Reduktions- und Innovationsstrategie, wie z. B.:

- Enzymatisches Generieren erhöhter Süße aus lactosehaltigen Nebenströmen (Prof. Hinrichs / Prof. Fischer, Universität Hohenheim),
- Reformulierung von Fruchtyoghurt (Prof. Fritsche, MRI Kiel; Prof. Schweiggert, Hochschule Geisenheim)

Neu sind Projekte/-ideen zu pflanzlichen Alternativprodukten. Erste Forschungsansätze fokussieren auf:

- Improved Milkalternatives (qualitätsbeeinflussende Marker)
- Pflanzliche Proteinblends (Emulsionseigenschaften)
- Haferdrinks (Stabilität)
- Pflanzliche Rohstoffe (Käsearomen, -alternativen)
- Pflanzenmehlsuspensionen (Technologie und Sensorik)

Der Austausch zu den Projekten, einschließlich Möglichkeiten und Grenzen, erfolgt u. a. im Projektbegleitenden Ausschuss, in den MIV-Arbeitsgruppen Forschung sowie Qualität und Produktsicherheit. Die MIV-Ideenbörse Forschung 2020 hat eine eigene Session zur Zuckerreduktion ausgerichtet und so zu einer weiteren Sensibilisierung für dieses Thema beigetragen.

MIV verleiht jährlich Forschungspreis

Alljährlich vergibt der Milchindustrie-Verband einen „Milchwissenschaftlichen Innovationspreis“ an Persönlichkeiten, die sich wesentlich in der milchspezifischen Forschung und Wissenschaft engagieren. Entscheidend ist die besondere Praxisnähe zur Milch und damit die Bedeutung für die Molkereipraxis und Wissenschaft. Gerade in Zeiten, in denen universitäre Forschung und Lehre in entscheidenden Disziplinen wie den Milchwissenschaften abgebaut wird, stellt dieser Preis ein wichtiges Signal für die Bedeutung der Milchforschung dar.

Konsumenten können aus großer Vielfalt wählen

Eine sehr breite Vielfalt von Produkten ist gerade im Milchsektor vorhanden: Sämtliche Fettstufen sind am Markt erhältlich, Produkte gibt es mit/ohne Frucht/Zucker etc. in unterschiedlichen Verpackungsgrößen. Genussprodukte haben im Regal genauso ihren Platz wie reduzierte Produkte oder Innovationen neben traditionellen Erzeugnissen. Gemäß der Grundsatzvereinbarung der Reduktions- und Innovationsstrategie muss nicht jedes Produkt verändert werden. Der Konsument erwartet die Vielfalt, die auch Genussprodukte beinhaltet.

3. Milcherzeugnisse sind keine Hauptzuckerquellen

Milchprodukte liefern weniger als 10 % des zugesetzten Zuckers

Milch und Milchprodukte stellen tatsächlich keine Hauptquellen für zugesetzten Zucker in unserer Ernährung dar. Aus der nationalen Verzehrsstudie II (MRI, 2008) ergibt sich, dass weniger als 10 % des bei Lebensmitteln zugesetzten Zuckers aus Milchprodukten stammt (MRI, 2016).

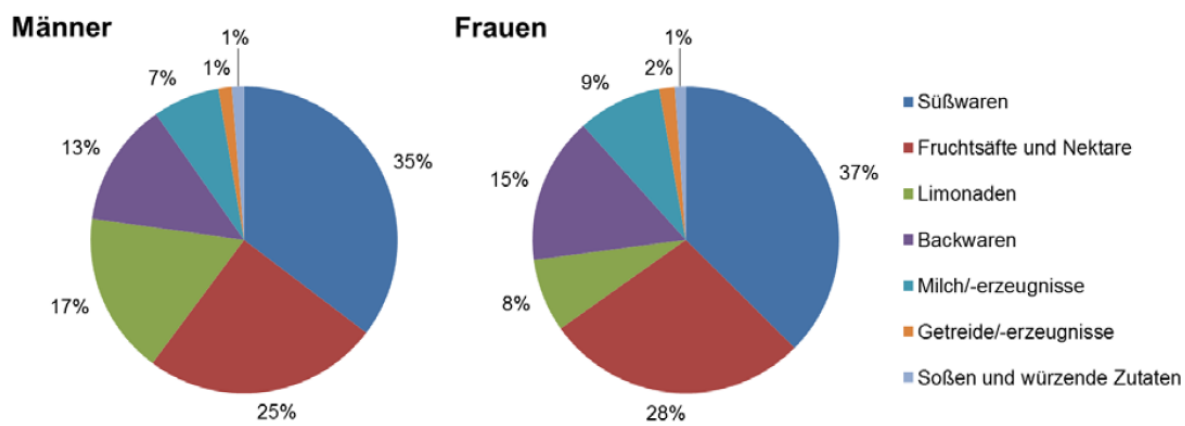


Abbildung 1: Hauptquellen für zugesetzte Zucker in Deutschland (NVS II, Berechnung mit BLS 3.01) ¹²

Insgesamt liefert der zugesetzte Zucker aus Milchprodukten bei Erwachsene nur ca. 1 Energieprozent, wie die nachstehende MRI-Tabelle (MRI, 2016) verdeutlicht.

Tabelle 2: Abschätzung des Verzehrs zugesetzter Zucker und des prozentualen Anteils an der Energiezufuhr (nach WHO- und EC-Definition)^a (NVS II, 24h-Recalls, BLS 3.01) ¹²

	Männer			Frauen		
	Mono- und Disaccharide			Mono- und Disaccharide		
	g/d	kcal/d	E% ^d	g/d	kcal/d	E% ^c
Süßwaren ^d (gesamt)	27,6	108,3	4,7	22,8	89,4	5,3
Fruchtsäfte und Nektare	19,4	74,3	3,2	16,9	64,7	3,8
Limonaden	13,3	51,0	2,2	4,7	18,0	1,1
Backwaren	10,2	39,9	1,7	9,4	36,8	2,2
Milch-/erzeugnisse ^e (gesamt)	5,5	21,6	0,9	5,4	21,2	1,2
Getreide-/erzeugnisse	1,1	4,3	0,2	1,0	3,9	0,2
Soßen und würzende Zutaten	1,0	3,8	0,2	0,7	2,7	0,2
Summe (WHO- und EC-Definition)	78,1	303,1	13,0	60,9	236,6	13,9

^a arithmetischer Mittelwert, gewichtete Daten, Abschätzung auf Basis der Mono- und Disaccharid-zufuhr über die gelisteten Lebensmittelgruppen; ^b bezogen auf 2 327 kcal; ^c bezogen auf 1 700 kcal; ^d Süßigkeiten, süße Aufstriche und Süßungsmittel (inkl. Honig, Sirup), Speiseeis, Süßspeisen, Getränkpulver und -granulate; ^e ohne Laktose

Milcherzeugnisse: auch keine Hauptzuckerquelle für Kinder

Die nationale Donald-Studie zeigt, dass die Aufnahme von sog. freien Zuckern bei Kindern in den letzten Jahrzehnten insgesamt abgenommen hat. Der Beitrag hierzu aus Milch und Milcherzeugnissen ist mit ca. 12 % konstant geblieben und gehört nicht zu den Hauptquellen. Der resultierende Energiebetrag aus zugesetztem Zucker liegt zwischen 1-2 % (Perrar, 2020):

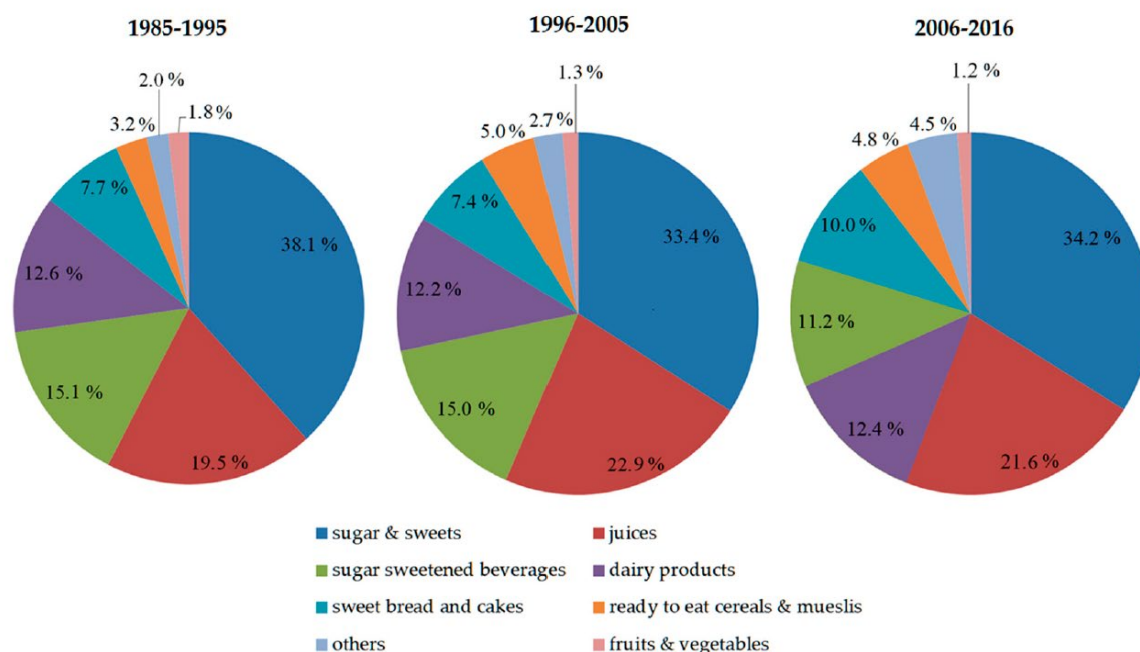


Figure 1. Percentages of FS intake from food groups, stratified by time period (1985-1995, 1996-2005, 2006-2016)

Auch die aktuelle Auswertung der nationalen EsKiMo II-Studie zeigt, dass nur ca. 6-8 % der Kohlenhydrate bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland aus Milchprodukten stammen. Damit gehören sie auch nicht zu den Hauptquellen für Kohlenhydrate. Milch- und Milchprodukte werden von der Mehrheit der Kinder und Jugendlichen weniger als empfohlen konsumiert (RKI, 2020).

Süße: verschiedene Quellen

Milch enthält natürlicherweise ca. 4,7 % Milchzucker (Lactose). Der Süßgeschmack von Milch und Milcherzeugnissen ergibt sich daneben auch durch den Einsatz von „Süßungsmitteln“, wie verschiedenen Zuckerarten, -austauschstoffen und Süßstoffen, und Zutaten, wie Früchten.

In der gesellschaftspolitischen Diskussion muss außerdem beachtet werden, dass der Milchzucker nicht im Zusammenhang mit chronischen Erkrankungen steht. Der Internationale Milchwirtschaftsverband sieht es kritisch, dass oft auf die Reduzierung des (Gesamt-) Zuckerkonsums und des Gehaltes in Lebensmitteln abgezielt wird, ohne den natürlicherweise enthaltenden Zucker differenziert zu berücksichtigen (IDF, 2020; IDF 2021).

Die eingesetzte Fruchtmenge bestimmt den Fruchtzuckergehalt im Milcherzeugnis und ist so ein wertgebender Bestandteil. Auch der Fruchtzucker wird als Zucker berechnet. Eine Reduktion der Fruchtmenge wäre nicht im Sinne der Verbraucher.

Eine französische Studie zeigt, dass der Verbraucher selbst einen Joghurt ohne beigegebene Lebensmittel stärker süßt, als es in einem Fertigerzeugnis der Fall ist (Saint-Eve, 2016). Auch dieses zeigt die Grenzen des Machbaren.

Lactosefreie Milch und Milchprodukte

Lactosefreie Milch und Milchprodukte mit Lactosegehalten unter 0,1 g/100 g werden von der Milchindustrie bereits seit vielen Jahren angeboten. Hier ist die Lactose zu Glucose und Galactose abgebaut, wodurch eine höhere Süßkraft resultiert. Das eingesetzte Enzym, die Lactase, muss im Zutatenverzeichnis angegeben werden.

Die derzeitige Rechtslage verbietet den Entzug von Milchzucker (auch teilweise) aus Konsummilch und Milcherzeugnissen gemäß der Milcherzeugnis-Verordnung. Hier ist eine Lactosereduktion nur durch Spaltung möglich. Die EU-Gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse 1308/2013 regelt die Konsummilch, die nationale MilchErzV die Milcherzeugnisse, wie Joghurt. Nur bei Einhaltung der dort genannten Herstellungsweisen sind bestimmte Bezeichnungen, wie Joghurt, möglich.

Ein weiteres Verfahren ist die Filtration des Milchzuckers mit anschließender enzymatischer Spaltung der Restlactose aus der Milch. Es resultiert ein geringer Zuckergehalt und weniger Süße.

4. Rechtsvorgaben zur Produktzusammensetzung und Auslobung

Verpflichtende Angabe des Milchfettgehaltes

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) vorgeschrieben. Aufgrund der wertgebenden Eigenschaft des Fettgehaltes ist dieser auch in diversen rechtlichen Regelungen, wie der gemeinsamen Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung (EU) 1308/2013), niedergelegt.

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

So gibt es beispielsweise:

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

Bei Käse und Speisequark sind laut Käse-Verordnung die Fettgehaltsstufen als Qualitätsmerkmal festgeschrieben. Die Standardsorten nach Anlage 1 zu § 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.

Reduktionen erst über 30 % auslobbar

Die Politik erwartet, dass mehr über Reduktionen im Sinne der Strategie kommuniziert wird. Rechtlich ist die Auslobung einer Reduktion von Zucker oder Angaben wie „weniger süß“ aber erst ab 30 % möglich (Verordnung (EG) Nr. 1924/2006, sog. EU-Health-Claims-VO).

Verbraucher akzeptieren geschmacklich eher geringere Einsparungen, die aufgrund der rechtlichen Vorgaben aber nicht kommuniziert werden können. Der MIV hat das BMEL daher gebeten, auf EU-Ebene rechtliche Rahmenbedingungen zu schaffen, die

die Kommunikationsmöglichkeit für geringere Reduktionen für Unternehmen eröffnen. Darüber hinaus sollten BMEL und Lebensmittelüberwachung feststellen, welche Aussagen ggf. national möglich sind.

In der Praxis nimmt die Milchindustrie daher in erster Linie sog. stille Anpassungen vor, ohne Reduktionen kommunizieren zu können. Unabhängig davon ist die Produktzusammensetzung immer transparent über die verpflichtende Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis und die Nährwertabelle auf der Verpackung erkennbar.

Nutri-Score kein Reformulierungsindikator

Der Nutri-Score beurteilt die Zusammensetzung von Lebensmitteln auf Basis weniger Nährwerte. Dadurch werden per se Lebensmittel mit einer hohen Nährstoffdichte, wie Milch und Milcherzeugnisse, benachteiligt. So erreicht Vollmilch ein gelbes „C“ oder die Vielzahl der Käse ein oranges „D“. Eine Veränderung der Rezeptur führt zumeist nicht zu einer besseren Bewertung, damit ist die Nutri-Score-Kennzeichnung nicht als Indikator für den Reformulierungsumfang geeignet.

WHO - Nährwertprofile sind keine Zielvorgaben

Die WHO-Nährwertprofile beurteilen Nahrungsmittel stark vereinfacht als „gesund“ oder als „ungesund“. Auch dieses Konzept wertet unberechtigterweise ernährungsphysiologisch hochwertige Lebensmittel ab. Denn nur wenige Inhaltsstoffe (wie Fett, zugesetzter Zucker und Natrium) werden herangezogen, wohingegen gesundheitsförderliche Makro- und Mikronährstoffe (wie Protein oder Calcium) außen vor bleiben. Diese vereinfachten Bewertungskriterien dürfen daher nicht als Reformulierungszielvorgaben für komplex zusammengesetzte Nahrungsmittel herangezogen werden.

5. Weitere Beiträge des Milchsektors

Der Milchindustrie-Verband informiert seine Mitglieder regelmäßig über die aktuellen wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklungen im Ernährungssektor auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene (u. a. Codex Alimentarius, WHO, MRI, DGE, DfE, Bundesministerien, NGO's). Somit findet ein kontinuierlicher Austausch zu verschiedensten Ernährungs- und Technologiethemata statt, der auch den umfangreichen Bereich der Reduktions- und Innovationsstrategie einschließt (Mitgliederversammlung, Arbeitsgruppen Qualität und Produktsicherheit sowie Forschung, PR-Ausschuss, Wissenschaftlicher Beirat).

Über aktuelle Daten zum Milchmarkt (Produktion, Marktversorgung, Pro-Kopf-Verbrauch zu einzelnen Milchprodukten) verfügt die ZMB (Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH) des Milchsektors. Sie beobachtet als Marktforschungsinstitut die Preis- und Marktentwicklung von milchwirtschaftlichen Erzeugnissen im In- und Ausland.

Der Milchindustrie-Verband ist Teil verschiedener Netzwerke – national und international – und bereit, seine Expertise in die Diskussionen einzubringen.

Aus- und Weiterbildung in der Milchindustrie

In der Milchindustrie wird sehr viel Wert auf eine breite Aus- und Weiterbildung gelegt. Die milchwirtschaftlichen Berufe umfassen die Tätigkeit als Milchtechnologe/in, milchwirtschaftlichen Laborant/in sowie das Studium zum Bachelor of Engineering (Fachrichtung Milch). Wichtig sind hier Kenntnisse in Naturwissenschaften, Ernährung, Milchtechnologie und Lebensmittelhygiene. Die Absolventen sind später auch in die

Entwicklung von Produkten eingebunden. Vielfältige Möglichkeiten der Fortbildung werden angeboten, u. a. von der Deutschen Molkerei Akademie (siehe Homepage des ZDM, <https://www.zdm-ev.de/>) und spezifische Angebote an den milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalten.

Kommunikation: Informationsvielfalt für Kinder und Erwachsene

Gerade im Milchsektor wird laufend sehr breit zum Thema Ernährung berichtet. Diese Informationen kommen von Unternehmen, dem MIV, der Initiative Milch (<https://www.initiative-milch.de/>) und den zahlreichen regionalen Stellen, wie z. B. den Landesvereinigungen.

Kinder und Jugendliche sind dabei eine besondere Zielgruppe mit Blick auf eine ausgewogene Ernährung. Nur ausreichende Kenntnisse im Bereich Ernährung ermöglichen eine eigenverantwortliche Entscheidung und Wahl der Produkte. Der verantwortungsvolle Konsum – bei Kindern unter der Kontrolle der Eltern – muss das Ziel sein. Das breite und stetig wachsende Angebot an Rezepten gibt dem Verbraucher Anregungen für die Zubereitung der Speisen.

Vielfalt bei Inhalt und Verpackungsgröße bereits vorhanden

Im Lebensmittelhandel ist eine beeindruckende Vielfalt unterschiedlicher nährstoffdichter Milch und Milcherzeugnisse vorzufinden. Das Produktsortiment umfasst frische, wie auch haltbare Erzeugnisse unterschiedlicher Geschmacksrichtungen (natur, süß, salzig, pikant, sauer). Die Milchindustrie bietet bereits heute eine große Breite von Produkten an: Sämtliche Fettstufen sind am Markt, die Erzeugnisse gibt es mit/ohne Frucht/Zucker. Inzwischen gibt es auch proteinangereicherte Varianten. All diese Milchprodukte werden mit unterschiedlichen Verfahren hergestellt und eignen sich für verschiedene Verwendungszwecke.

Die einzelnen Produkte werden zudem parallel in unterschiedlichen, oft wiederverschließbaren, Verpackungsgrößen und auch in Miniportionen angeboten. So kann der Verbraucher seine Portionsgröße selbst bestimmen und Eltern haben die Kontrolle über die Verzehrsmenge ihrer Kinder.

Die erforderliche kontinuierliche Anpassung an die Verbraucherwünsche erfordert eine fortwährende Weiterentwicklung von Produkten. Gleichzeitig werden aber traditionelle und sogar geschützte Produkte ihre Ursprünglichkeit behalten.

gez. Dr. Angela Kohl
Geschäftsführerin

gez. i. V. Dr. Katrin Lehmann
Referentin

Quellen:

- BMEL, 2023, Produkte mit Kinderoptik Sonderbericht zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten
- DGE, 2024: Gut essen und Trinken - die DGE-Empfehlungen
- IDF, 2020, Lactose, an important nutrient: Advocating a revised policy approach for dairy and its intrinsic sugar, Position Paper
- IDF, 2021, - Lactose, an important nutrient – advocating a revised policy approach for dairy & its intrinsic sugar, Bulletin 509/2021
- MRI, 2008, Nationale Verzehrsstudie II, Ergebnisbericht Teil 2, Max Rubner-Institut
- MRI, 2016, Reformulierung von verarbeiteten Lebensmitteln-Bewertungen und Empfehlungen zur Reduktion des Zuckergehaltes, Max Rubner-Institut
- MRI, 2016, Reformulierung – Häufig im Lebensmitteleinzelhandel gekaufte industriell vorgefertigte Produkte und ihre Energie- und Nährstoffgehalte, insbesondere Fett, Zucker und Salz, Max Rubner-Institut
- MRI, 2020, Demuth et al., Ergebnisbericht Produktmonitoring 2019, Version 2.0. Max Rubner-Institut
- MRI, 2023, Gréa et al., Produktmonitoring 2022 Ergebnisbericht. Max Rubner-Institut, Karlsruhe, 2023, doi: 10.25826/20230406-125609-0
- Perrar et al., 2020, Time and Age Trends in Free Sugar Intake from Food, Groups among Children and Adolescents between 1985 and 2016, *Nutrients* 2020, 12, 20
- RKI, 2020, EsKiMo II - Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul, Forschungsbericht
- Saint-Eve et al., 2016, How much sugar do consumers add to plain yogurts? Insights from a study examining French consumer behavior and self-reported habits. *Appetite* 2016 Apr; 99:277–84
- ZMB, 2023, ZMB Jahrbuch Milch