

Positionspapier für bewusste Ernährung



Lidl lohnt sich

Nachhaltigkeit
bei Lidl



Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort.....	4
2. Lebensmittelsicherheit ist unser wichtigstes Ziel	6
2.1 Acrylamid.....	7
2.2 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD).....	11
2.3 MOSH/MOAH – Mineralölübergänge auf Lebensmittel	12
2.4 Pyrrolizidinalkaloide (PA) und Tropanalkaloide (TA).....	15
2.5 Pflanzenschutzmittel.....	17
3. Lebensmittel für eine bewusstere Ernährung	19
3.1 Im Fokus: Fehlernährung und Übergewicht.....	19
3.2 Auf dem Prüfstand: Der Fett-, Zucker- und Salzgehalt unserer Eigenmarken	20
3.3 Unser Ziel: 20 Prozent weniger Zucker und Salz bis 2025.....	22
3.4 Beispiele aus unserem Sortiment	24
3.4.1 Frühstückscerealien	24
3.4.2 Steinofenpizza	27
3.4.3 Bake-Off-Brot und Brötchen	30
3.4.4 Kartoffelchips	34
3.4.5 Fruchtojoghurt.....	36
3.4.6 Erfrischungsgetränke.....	38
3.5 Gesetzliche Restriktionen für die Veränderung von Inhaltsstoffen	40
4. Sorgfältige Auswahl der Zutaten	40
4.1 Farbstoffe.....	40
4.2 Konservierungsstoffe	42
4.3 Aromen.....	45
4.4 Fette (gehärtete Fette, Transfettsäuren, gesättigte und ungesättigte Fettsäuren).....	46

4.5	Palmöl.....	48
4.6	Vitaminisierung und Mineralisierung	49
4.7	Süßstoffe.....	50
4.8	Isoglukose (Glukose-Fruktose-Sirup)	52
5.	Gute Lebensmittel für alle Bedürfnisse	55
5.1	Laktosefrei und glutenfrei	55
5.2	Vegetarische und vegane Alternativen	56
5.3	Lebensmittel in Bio-Qualität.....	56
5.4	Unser Umgang mit Gentechnik.....	57
6.	Auf einen Blick: Wie wir Produkte kennzeichnen.....	59
7.	Zusammenfassung und Ausblick	62
8.	Ziele im Überblick.....	63

1. Vorwort

Als einer der größten Lebensmittelhändler leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Versorgung Deutschlands. Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die aus dieser Größe und Präsenz erwächst.

Im vorliegenden Positionspapier beschreiben wir, mit welchen Mitteln wir in der Produktion von Lebensmitteln, der Fertigung von Rezepturen und der Auswahl der verwendeten Zusatzstoffe die hohe Qualität und Sicherheit unserer Produkte gewährleisten.

Wir beschreiben Ziele für die Einhaltung von intern definierten Grenzwerten und legen im Rahmen des konsequenten, vorbeugenden Verbraucherschutzes auch da Grenzen fest, wo es aktuell keine gesetzlichen Regelungen gibt.

Mit unserer Reduktionsstrategie für Zucker-, Salz- und Fettgehalte in Lebensmitteln entsprechen wir dem politischen Willen der Bundesregierung, durch Produktanpassungen fehlerernährungsbedingten Krankheiten vorzubeugen.

Darüber hinaus verfolgen wir das Ziel, durch gezielte Kooperationen mit Sport- und Gesundheitsverbänden Bewegung und Ernährungsbildung in Deutschland zu fördern und durch bewusste Ernährung Krankheiten wie Bluthochdruck und Diabetes vorzubeugen.

Kontinuierliche Aktualisierung der Grundsätze

Das „Positionspapier für bewusste Ernährung“ beschreibt die aktuellen Kriterien, Vorgaben und Ziele. Diese beziehen sich auf Eigenmarkenprodukte von Lidl Deutschland und werden kontinuierlich weiterentwickelt, an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse und gesellschaftlichen Entwicklungen angepasst und durch eine stetige Aktualisierung sowie Gegenüberstellung von definierten Zielen und Ergebnissen der Öffentlichkeit transparent gemacht.

Rezepturenentwicklung und Sensorik – der Kunde entscheidet

Bei der Definition unserer Qualitätskriterien orientieren wir uns an aktuellen gesellschaftlichen Entwicklungen und neuen Erkenntnissen aus Gesundheit, Wissenschaft und Technik. So steht unser Eigenmarkensortiment permanent auf dem Prüfstand. Wir verlieren dabei nicht aus dem Blick, dass unsere Kunden sich in unseren Produkten wiederfinden: Ihre Wünsche und Bedürfnisse stehen bei Lidl im Mittelpunkt. Im Dialog wollen wir die Qualität unserer Produkte ständig verbessern und weiterentwickeln. Die wichtigen Rückmeldungen unserer Kunden lassen wir in die Produktentwicklung einfließen und nehmen in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten die entsprechenden Veränderungen vor.

So treiben wir die Weiterentwicklung unserer Produkte fortwährend voran. Unsere unumstößliche Maßgabe bleibt dabei der gute Geschmack: Unsere Rezepturen optimieren wir nur unter der Voraussetzung, dass das Produkt ankommt – und eben einfach lecker schmeckt.

Konsumentenverkostungen bei Lidl

Unter dem Begriff „Sensorik“ wollen wir von unseren Konsumenten z. B. wissen, ob das Produkt schmeckt, wie es aussieht, ob es gut riecht, welche Konsistenz es hat. Dafür haben wir ein Verfahren in unserem Sensorik-Labor eingeführt, in dem die Konsumenten blind den gleichen Artikel unterschiedlicher Hersteller bewerten sollen. Daraus ziehen wir wichtige Erkenntnisse für die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Lidl-Eigenmarken. Was unseren Kunden nicht schmeckt, verändern wir weiter!

2. Lebensmittelsicherheit ist unser wichtigstes Ziel

Wir bieten unseren Kunden die Möglichkeit, sich bewusst zu ernähren. Dabei können sie sich auf die geprüfte Qualität und Sicherheit unserer Produkte verlassen.

Von Anfang an sicher – die Lidl-Qualitätssicherung beginnt beim Lieferanten

Deshalb legen wir besonderes Augenmerk auf die sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten und Produzenten: Unsere Lieferanten sind nach dem anerkannten International Featured Standard (IFS) oder dem weltweit gültigen Standard des britischen Einzelhandelsverbandes BRC zertifiziert. Wir arbeiten eng mit ihnen zusammen, um die Herstellungs- und Produktionsverfahren kontinuierlich zu sichern und weiter zu verbessern. Dazu finden beispielsweise unangekündigte Audits statt, die von unabhängigen und akkreditierten Instituten regelmäßig vor Ort durchgeführt werden.

Geprüfte Qualität – die Lidl-Eigenmarken werden intensiv getestet

Eine umfangreiche Qualitätskontrolle findet durch unsere Qualitätssicherungsabteilung statt. Zusätzlich zu dieser internen Kontrolle beauftragen wir Experten unabhängiger und renommierter Prüfinstitute. Im Herstellungsprozess nehmen die Institute Muster und Proben und führen damit umfangreiche Qualitäts- und Sicherheitstests durch. Getestet wird auch dann noch, wenn ein Artikel bei uns in den Regalen ist. Hier gilt unsere Vorgehensweise: Je sensibler ein Lebensmittel ist, je vorsichtiger man bei Herstellung, Transport und Verkauf sein muss, desto intensiver testen wir.

Grenzwerte für Lidl-Eigenmarken – oft strenger als der Gesetzgeber fordert

Für viele unerwünschte Stoffe gibt es auf EU-Ebene gesetzliche Grenzwerte. Bei der Festlegung dieser Grenzwerte werden unter anderem die Wirkung auf den Menschen und die Verzehrhäufigkeit des Lebensmittels berücksichtigt. Dazu wird nochmals ein Sicherheitsfaktor miteinbezogen, sodass bei Einhaltung der Grenzwerte kein gesundheitliches Risiko für den Verbraucher besteht.

Für unsere Lidl Eigenmarken haben wir uns zum Ziel gesetzt, noch strengere Vorgaben einzuhalten, als sie der Gesetzgeber bestimmt. Ein Beispiel hierfür sind Rückstände von Pflanzenschutzmitteln: Bei Lidl dürfen die Rückstände maximal ein Drittel der gesetzlich zulässigen Höchstmenge betragen. Diese Vorgabe geben wir an unsere Lieferanten weiter und kontrollieren die Einhaltung konsequent. Weiter finden Optimierungen da statt, wo sie nicht anderen gesetzlichen Bestimmungen, wie beispielsweise bei geschützten und an Rezepturen gebundenen Produktbezeichnungen, zuwiderlaufen.

Sicherheit in der Herstellung – Vermeidung unerwünschter Substanzen

Ein besonderes Augenmerk im Bereich der Lebensmittelsicherheit gilt unerwünschten Substanzen. In vielen Fällen gibt es für diese Kontaminanten in Deutschland und in der EU noch keine gesetzlichen Regelungen, weil die Forschung noch nicht entsprechend weit fortgeschritten ist. Typische Beispiele für unerwünschte Substanzen sind Acrylamid, 3-MCPD-Fettsäureester, Pyrrolizidinalkaloide (PA) oder Mineralölrückstände (MOSH/MOAH).

Gemeinsam mit unseren Lieferanten haben wir interne Vorgaben und Vorgehensweisen zur Reduzierung unerwünschter Substanzen erstellt, die wir gemeinsam mit ihnen umsetzen.

Hintergrundinformation:

Lebensmittel sind während des Herstellungsprozesses zahlreichen Einflüssen ausgesetzt. Bei Anbau, Herstellung, Lagerung und Transport können unerwünschte Rückstände und Kontaminanten ins Produkt gelangen.

Unter Rückständen versteht man Stoffe, die aus unterschiedlichen Gründen bei der Herstellung, vom Feld bis zum fertigen Produkt, eingesetzt werden und dadurch im Lebensmittel enthalten sein können. Das bekannteste Beispiel hierfür ist der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Kontaminanten sind Stoffe, die in der Herstellung unbeabsichtigt gebildet oder durch Umweltbedingungen eingetragen werden können. Hierzu zählen z. B. Schimmelpilzgifte oder auch Schwermetalle, die von außen aufgenommen werden können.

2.1. Acrylamid

Über einen Nachweis von Acrylamid in Lebensmitteln wurde erstmals im Jahr 2002 berichtet. Schwedische Wissenschaftler hatten die Substanz zunächst in Knäckebrot und Chips gefunden.

Wie entsteht Acrylamid in Lebensmitteln?

Den wesentlichsten Einfluss auf den Acrylamidgehalt von Lebensmitteln hat die sogenannte Maillard-Reaktion, auch „Bräunungsreaktion“ genannt, die vor allem beim Backen, Rösten, Frittieren und Braten stattfindet. Hierbei reagieren unter hohen Temperaturen bestimmte Zucker- und Eiweißbausteine miteinander, die den charakteristischen Geschmack des Lebensmittels ausmachen, wie beispielsweise Röstaromen. Ab einer Temperatur von 120 °C kann bei diesem Vorgang als Nebenprodukt Acrylamid entstehen.

Lebensmittel mit dem höchsten Acrylamidgehalt sind Kartoffelprodukte wie Chips und Pommes frites sowie Getreideprodukte und Kaffee.

Warum wird die Reduktion von Acrylamid angestrebt?

Obwohl seit 2002 intensiv der Frage nachgegangen wird, welche gesundheitlichen Auswirkungen der Verzehr von Lebensmitteln mit hohem Acrylamidgehalt beim Menschen haben kann, gibt es bis heute keine abschließende Antwort darauf. In experimentellen Tierstudien hat sich jedoch gezeigt, dass Acrylamid dort erbgutverändernd und krebs-erzeugend wirken kann. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) kommt in einer Stellungnahme aus dem Jahr 2015 zu dem Ergebnis, dass ein Zusammenhang zwischen der Acrylamidaufnahme und einer möglichen Krebserkrankung beim Menschen derzeit weder angenommen noch ausgeschlossen werden kann.¹

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage?

Der Gesetzgeber hat bisher für Acrylamid keine verbindlichen Grenzwerte festgelegt. Im Jahr 2002 veröffentlichte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) erstmals ein Acrylamid-Minimierungskonzept mit Signalwerten für bestimmte Produktgruppen. Diese Signalwerte wurden 2011 weitgehend durch EU-weit gültige Richtwerte (sogenannte „Indicative Values“) abgelöst, die in 2013 erneut überprüft und größtenteils nochmals abgesenkt wurden.

In diesem Zusammenhang wurde von der Vereinigung der Europäischen Ernährungsindustrien FoodDrinkEurope eine sogenannte „Toolbox“ entwickelt, die Informationen für Lebensmittelhersteller zur Minimierung des Acrylamidgehaltes auf verschiedenen Stufen des Herstellungsprozesses beinhaltet. So kann bei der Herstellung von Kartoffelchips neben der Temperatur beim Frittieren bereits bei der Auswahl der Kartoffelsorte und der Lagerungstemperatur der Kartoffeln der Entstehung von Acrylamid entgegengewirkt werden. Auch Parameter wie Bodenqualität und Rezeptur beeinflussen den Acrylamidgehalt. Bei der Verarbeitung von Weizen, Gerste und Hafer entsteht mehr Acrylamid als bei Mais oder Reis. Daneben kann ein erhöhter Einsatz an Vollkornbestandteilen zu höheren Acrylamidwerten in Frühstückscerealien führen.

Die im November 2017 veröffentlichte Verordnung VO (EU) 2017/2158 legt nun erstmalig verbindliche Vorgaben zum Thema Acrylamid fest. Gegenstand der Verordnung ist allerdings nicht die Festlegung verpflichtender Grenzwerte, sondern die Implementierung von gezielten Minimierungsmaßnahmen im Rahmen der Produktionsprozesse. Die Beurteilung der Effektivität der getroffenen Maßnahmen erfolgt unter Zuhilfenahme sogenannter „Benchmarkwerte“, die auf der Basis der bisherigen „Indicative Values“ festgelegt wurden.²

¹ http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/acrylamide150604de.pdf (Stand: 08.08.2018)

² https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html (Stand: 08.08.2018)

Lidl und der Umgang mit Acrylamid

Schon bevor es konkrete gesetzliche Vorgaben gab, reduzierten wir konsequent den Acrylamidgehalt in unseren Eigenmarkenprodukten. Unser Ziel ist es, auch die EU-Benchmarkwerte für Acrylamid in den besonders betroffenen Produktgruppen zu unterschreiten.

Tab. 1 Acrylamidwerte

Produktgruppe	EU-Richtwert für Acrylamid [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	EU-Benchmarkwerte [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	Ziele [$\mu\text{g}/\text{kg}$]
Knäckebrot	450	350	200
Frühstückscerealien aus Kleie, Vollkorn oder gepufftem Getreide	400	300	200 aus gepufftem Getreide: 300
Frühstückscerealien auf Weizen- und Roggenbasis	300	300	100
Frühstückscerealien aus Mais, Hafer, Dinkel, Gerste oder Reis	200	150	100
Kartoffelchips	1.000	750	263
Verzehrfertige Pommes frites	600	500	71

Als im Jahr 2002 die ersten Untersuchungsergebnisse zu Acrylamid veröffentlicht wurden, lag der Mittelwert für den Acrylamidgehalt in Kartoffelchips bei 1.236 $\mu\text{g}/\text{kg}$.³

Unsere Lieferanten bedienen sich verschiedener Maßnahmen, um den Gehalt an Acrylamid in unseren Eigenmarkenartikeln zu reduzieren. So wird z. B. bei unseren Tiefkühl-Kartoffelprodukten und Kartoffelchips bereits bei der Kartoffelauswahl und -lagerung auf geeignete Sorten bzw. optimale Bedingungen geachtet. Eine kontinuierliche Verbesserung des Herstellungsprozesses bei unseren Snack Day Kartoffelchips wie unter anderem eine optimierte Frittierzeit und Erhitzungstemperatur sowie das Aussortieren von stark frittierten Kartoffelscheiben führt zur Reduktion des Acrylamidgehaltes. So lag der durchschnittliche Acrylamidgehalt unserer Kartoffelchips Paprika im Jahr 2017 um rund 64 Prozent unterhalb des EU-Richtwerts.

³ https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html (Stand: 08.08.2018)

Auch bei unseren Crownfield Frühstückscerealien liegen die Acrylamidgehalte deutlich unter dem EU-Richtwert sowie den neu eingeführten EU-Benchmarkwerten: Hier belief sich der Durchschnittswert 2017 auf knapp 25 Prozent bzw. bei Frühstückscerealien aus Mais, Hafer, Dinkel, Gerste oder Reis auf ca. 35 Prozent des EU-Benchmarkwertes. Der geringe Anstieg der durchschnittlichen Acrylamidgehalte von 2016 auf 2017 resultiert vermutlich aus ungünstigeren Ernteverhältnissen sowie aus einer Erhöhung des Vollkornanteils in den Rezepturen, die erfolgte, um schrittweise den Zuckeranteil in den Frühstückscerealien zu senken. Damit einhergehend wird der Ballaststoffgehalt erhöht, was die ernährungsphysiologische Qualität der Crownfield Frühstückscerealien verbessert.

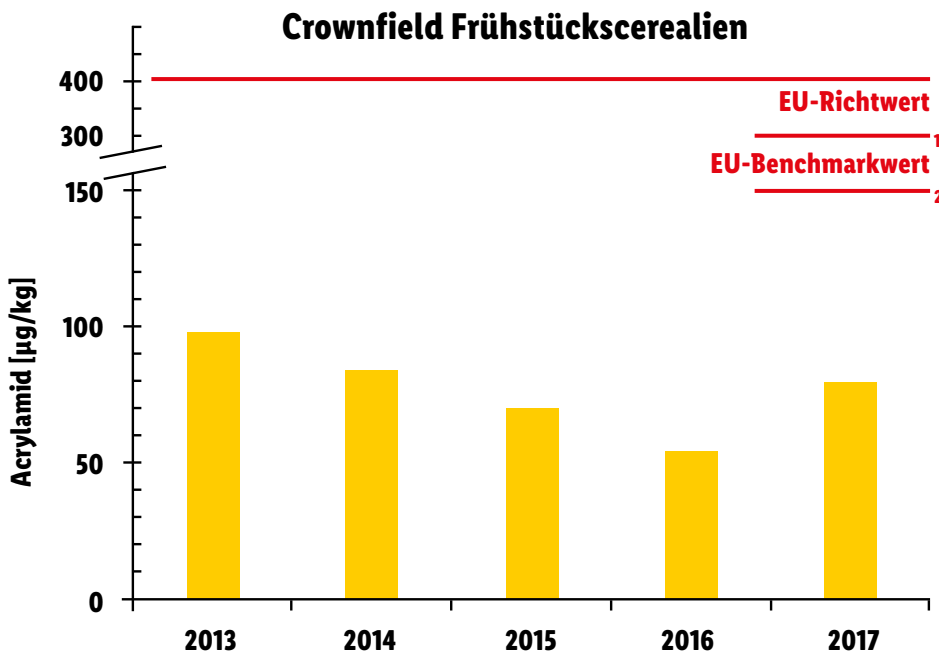


Abb. 2.1-1

- 1: Frühstückscerealien aus Kleie, Vollkorn oder gepufftem Getreide und auf Weizen- und Roggenbasis
- 2: Frühstückscerealien aus Mais, Hafer, Dinkel, Gerste oder Reis




Ziel 	Schritt 1: Lidl-Zielwerte für alle Warengruppen erreichen. Schritt 2: Strengere Zielwerte setzen und erreichen.	Schnellst- möglich
Startpunkt 	Erste Bemühungen zur Reduzierung der Acrylamidgehalte.	2002
Heute 	Größtenteils unterschreiten unsere Artikel die EU-Benchmarkwerte deutlich. In vielen Produktgruppen halten wir bereits unsere strengeren Ziele ein.	September 2018

Abb. 2.1-2 Acrylamid

2.2. 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)

Was ist 3-MCPD und wo kommt es vor?

Die sogenannten 3-MCPD-Fettsäureester entstehen nach heutigem Wissensstand bei der Raffination von Ölen, also im Rahmen der Reinigung und Veredelung. Diese Verbindung kann auch entstehen, wenn fett- und salzhaltige Lebensmittel hohen Temperaturen ausgesetzt werden sowie, bei der Herstellung von Sojasoße. Palmöl – als raffiniertes Speiseöl – weist demnach eine größere Gefahr der Kontamination auf, während z. B. Raps- und Sonnenblumenöl allein aufgrund des Herstellungsprozesses nur gering belastet sind.

Weshalb sollte die Aufnahme so gering wie möglich gehalten werden?

Freies 3-MCPD steht im Verdacht, Nierenveränderungen und gutartige Tumore zu verursachen. Daher soll die ernährungsbedingte Aufnahme so gering wie möglich gehalten werden.

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage?

Als Hauptquelle für die ernährungsbedingte Aufnahme von 3-MCPD wurden Sojasoße und Erzeugnisse auf Sojasoßenbasis identifiziert. Auf Grundlage dessen hat die Europäische Kommission für 3-MCPD unter anderem in Sojasoßen einen gesetzlichen Grenzwert festgelegt. Für Fette und Öle hingegen wurde bisher kein gesetzlicher Grenzwert definiert.

Hier kann aktuell nur eine Bewertung über den TDI (tolerable daily intake) erfolgen.

Hintergrundinformation:

Der TDI (engl. tolerable daily intake) beschreibt die Menge eines Stoffes, die ein Leben lang täglich aufgenommen werden kann, ohne dass sich daraus negative Folgen für die Gesundheit ergeben.

Im März 2016 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Neubewertung von 3-MCPD und 3-MCPD-Fettsäureestern veröffentlicht. Nach einem Update im Januar 2018 wurde der TDI auf 2,0 µg/kg Körpergewicht festgelegt. Für einen Erwachsenen wird ein durchschnittliches Körpergewicht von 60 kg angenommen. Daraus ergibt sich eine Menge von 120,0 µg 3-MCPD, die täglich aufgenommen werden kann.

Lidl und der Umgang mit 3-MCPD

Lidl orientiert sich in der Bewertung am TDI. In einer Portion Lebensmittel darf der Gehalt an 3-MCPD den TDI zu maximal 50 Prozent ausschöpfen. So wird sichergestellt, dass nicht ein Lebensmittel allein schon zur Ausschöpfung der täglich tolerierbaren Aufnahmemenge führt. Um das Risiko für einen Eintrag von 3-MCPD zu minimieren, haben wir die Produktion des gesamten Tiefkühl-Kartoffelartikel-Sortiments unserer Lidl-Eigenmarke „Harvest Basket“ sowie unsere Kartoffelchips von Palmöl auf Sonnenblumenöl umgestellt.

In unserer Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme haben wir einen Großteil des Palmöls durch Rapsöl und Sonnenblumenöl ersetzt. Durch diese Umstellung wird in einer Portion unsere Vorgabe für den Gehalt an 3-MCPD (max. 50 Prozent des TDI) eingehalten.

Eine Minimierung der Gehalte an 3-MCPD in unseren Produkten kann aber nicht nur durch den Austausch von Palmöl mit Fetten und Ölen anderer pflanzlicher Herkunft erreicht werden, sondern auch durch den Einsatz von besonders hergestelltem Palmöl, das einen reduzierten 3-MCPD-Gehalt aufweist. Da anfangs gerade bei Palmöl hohe Werte an 3-MCPD-Fettsäureestern analysiert wurden, ist hier viel Forschungsarbeit zur Minimierung dieser Gehalte geleistet worden. Daher ist es möglich, den Prozess der Raffination von Palmöl so zu führen, dass 3-MCPD deutlich reduziert gebildet wird. Solche 3-MCPD-reduzierten Palmöle setzen wir z. B. bei der Herstellung unserer Sondey Doppelkekse oder gefüllten Schokoladenstäbchen ein, bei denen Palmöl aufgrund seiner sensorischen und technologischen Eigenschaften aktuell nicht ersetzbar ist. So können wir auch bei Produkten, bei denen Palmöl nicht ausgetauscht werden kann, unser Ziel erreichen.




<p>Ziel</p> 	<p>Der Gehalt an 3-MCPD in unseren Produkten darf in einer Portion maximal 50 % des TDI betragen.</p> <p>Palmöl soll gegen andere Fette/Öle ausgetauscht werden, wenn dies die Sensorik nicht negativ beeinflusst.</p>	<p>Schnellstmöglich</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Palmöl wurde in unserem Harvest Basket Tiefkühl-Kartoffelartikel-Sortiment und in unseren Snack Day Kartoffelchips bereits gegen Sonnenblumenöl ausgetauscht.</p>	<p>2009</p>
<p>Heute</p> 	<p>In unserer Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme haben wir einen Großteil des Palmöls durch Rapsöl und Sonnenblumenöl ersetzt.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 2.2-1 3-MCPD

2.3. MOSH/MOAH – Mineralölübergänge auf Lebensmittel

Was sind Mineralölübergänge auf Lebensmittel?

Lebensmittel-Umverpackungen werden zu einem gewissen Anteil aus recycelten Wertstoffen hergestellt. Aus dem Recyclingmaterial können Mineralölbestandteile auf das entsprechende Lebensmittel übergehen. Das ist z. B. bei der Herstellung von Karton aus Altpapier der Fall, wenn die mineralöhlhaltigen Farben nicht restlos entfernt werden können. Diese sogenannten Mineralölkohlenwasserstoffe bestehen überwiegend aus den beiden Hauptfraktionen MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons) und MOAH (mineral oil aromatic hydrocarbons), die jeweils unterschiedliche Eigenschaften besitzen.

Hintergrundinformation:

Im Jahr 2009 hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) – basierend auf Untersuchungsergebnissen des Schweizerischen Kantonalen Labors Zürich – auf das Problem des Übergangs von Mineralölbestandteilen in Lebensmittel aufmerksam gemacht. Das Labor hatte in Reis, der in einer Faltschachtel acht Monate gelagert worden war, ein Mineralölgemisch nachgewiesen. Es ist davon auszugehen, dass der gemessene Übergang zu einem wesentlichen Anteil durch das Ausgasen der Mineralöle aus dem Karton erfolgte. Das BfR geht davon aus, dass besonders bei trockenen Lebensmitteln wie z. B. Mehl, Grieß, Reis, Frühstückscerealien, Kakaopulver oder Semmelbrösel ein Übergang der Mineralöle aus der Kartonverpackung zu erwarten ist.

Zwischenzeitlich ist durch ein Forschungsprojekt der Wirtschaft bekannt, dass es neben den identifizierten Haupteintragspfaden von MOSH/MOAH aus Altpapierverpackungen auch Möglichkeiten der Kontamination in den Verarbeitungsprozessen des Lebensmittels gibt. Dies kann beispielsweise durch Einsatz von Schmierstoffen, Hilfs- und Zusatzstoffen sowie Abgasen von Erntemaschinen und Lagerbedingungen geschehen. Bei der Ernte von Kakaobohnen werden z. B. oft mit sogenannten Batching-Ölen behandelte Jutesäcke verwendet, die die Kakaobohnen während des Transports mit Mineralölen verunreinigen können.

Warum sind Mineralölübergänge auf Lebensmittel unerwünscht?

Eine abschließende toxikologische Bewertung von Mineralölkohlenwasserstoffen hat bisher seitens der Wissenschaft noch nicht stattgefunden, da dieses Thema sehr komplex ist. Bislang ist bekannt, dass MOSH vom Körper aufgenommen werden können. In tierexperimentellen Studien wurde festgestellt, dass diese zu Ablagerungen und Schäden in Organen führen können. Zu der MOAH-Fraktion können auch Substanzen gehören, bei denen eine krebserregende Wirkung diskutiert wird.

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage?

Aufgrund der unzureichenden Datenlage ist eine gesundheitliche Beurteilung der potenziell krebserregenden MOAH-Fraktion nicht möglich. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewertet die Aufnahme von MOAH durch die Nahrung jedoch generell als unerwünscht. Auch nach Einschätzung des BfR sollte kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden und ist – soweit technisch machbar – zu minimieren.

Aufgrund der komplexen Fragestellungen gibt es bislang keine gesetzlichen Regelungen oder Grenzwerte für Mineralölrückstände in Lebensmitteln. Es liegen lediglich nationale und europäische Entwürfe für eine mögliche Gesetzgebung vor.

Lidl und der Umgang mit MOSH/MOAH

Auch ohne gesetzliche Vorgaben arbeiten wir seit Jahren konsequent an einer Vermeidung von MOSH/MOAH-Übergängen in Lebensmittel, um unsere Kunden präventiv vor möglichen Spätfolgen zu schützen. Einige Lösungsansätze haben wir teilweise bereits seit geraumer Zeit umgesetzt. Bei unserer Optimierung gehen wir in zwei Schritten vor:

- In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten betreiben wir intensive Ursachenforschung, da der Eintrag über Produktionsprozesse, über den Rohstoff selbst oder über die Verpackung erfolgen kann. So wird verstärkt an der Erkennung möglicher Eintragsquellen geforscht, um nachhaltig eine Kontamination von Lebensmitteln mit diesen Stoffen zu vermeiden. Hierbei verfolgen wir unter anderem gemeinsam mit unseren strategischen Lieferanten Projekte zur gezielteren Rohstoffauswahl und Vermeidung von Eintragsquellen während Transport, Lagerung und Produktionsprozess.
- Gemeinsam mit unseren Lieferanten setzen wir seit einiger Zeit gefundene Verpackungslösungen um, z. B. funktionelle Barrierelösungen für Produkte wie Tee und Cerealien.

Darüber hinaus haben wir mit unseren Lieferanten definiert, dass in unseren Lidl-Eigenmarken maximal ein MOSH-Gehalt von 2 mg/kg und ein maximaler MOAH-Gehalt unterhalb der Bestimmungsgrenze vorliegen darf. Es ist uns bewusst, dass die definierten Werte nicht sofort bei jeder Produktgruppe umsetzbar sind, jedoch soll die konsequente Bearbeitung der oben genannten Schritte für die schnellstmögliche Erreichung des Ziels sorgen. Die Erreichung dieser Zielvorgaben ist ein kontinuierlicher Prozess, den wir schon vor Jahren begonnen haben.




Ziel 	Minimierung von Mineralölrückständen in allen Lebensmitteln: MOSH-Gehalt max. 2 mg/kg MOAH-Gehalt < Bestimmungsgrenze	Schnellstmöglich
Startpunkt 	Erste intensive Beschäftigung mit dem Thema Mineralölrückstände in Lebensmitteln nach Bekanntwerden der Problematik.	2009
Heute 	Zahlreiche Minimierungsmaßnahmen sind bereits umgesetzt, vor allem im Bereich Verpackung.	September 2018

Abb. 2.3-1 MOSH/MOAH

2.4. Pyrrolizidinalkaloide (PA) und Tropanalkaloide (TA)

Pyrrolizidinalkaloide (PA) und Tropanalkaloide (TA) sind natürlich vorkommende Inhaltsstoffe, die von bestimmten Pflanzen zum Schutz vor Fraßfeinden gebildet werden.

Hintergrundinformation:

PA werden von verschiedenen Pflanzen gebildet. Die bei uns bekannteste heimische PA-haltige Pflanze ist das Jakobskreuzkraut. Die Menge an gebildeten PA variiert dabei je nach Pflanzenart und Pflanzenteil; aber auch die Bodenverhältnisse und das Klima haben Einfluss auf die gebildete Menge an PA.

Wo kommen PA und TA vor und wie gelangen sie in die Nahrung?

PA und TA können vor allem durch die Miternte von Beikräutern in die Nahrung gelangen, diese Beikräuter sind als Wildpflanzen weit verbreitet. Einige TA-haltige Pflanzen wachsen in Getreidefeldern, was zu einem TA-Eintrag in Getreideerzeugnissen führen kann. PA können außerdem in Kräutern, Gewürzen, Salaten und Tees vorkommen. Zudem gerieten PA im Jahr 2011 durch den Nachweis in Rohhonigen verstärkt in den Fokus.

Warum sind PA und TA in Lebensmitteln unerwünscht?

PA können bei hohem Konsum leberschädigend und krebserregend wirken. TA können zu Beeinträchtigungen des zentralen Nervensystems und des Herzens führen.

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage?

Bisher existieren keine gesetzlichen Grenzwerte für PA in Lebensmitteln. Aufgrund der im Tierversuch gezeigten genotoxischen und kanzerogenen Wirkung und somit möglicher gesundheitsschädlicher Auswirkungen auf den Menschen haben das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) jedoch einen Referenzwert für die tägliche Aufnahme festgelegt, der in Bezug auf ein potenzielles Krebsrisiko als wenig bedenklich gilt.

Für TA hat die EFSA im Jahr 2013 einen Richtwert von 0,016 µg/kg Körpergewicht veröffentlicht.

In Untersuchungen hat sich jedoch gezeigt, dass diese unbedenkliche Menge bei Kleinkindern mit einem geringen Körpergewicht immer wieder überschritten wurde. Daher reagierte die EU-Kommission im November 2015 mit der Festlegung von Grenzwerten für die beiden bedeutendsten TA (Atropin und Scopolamin) in bestimmten Getreidebeikost-Produkten: Seitdem gilt, dass die Menge von jeweils 1,0 µg pro Kilogramm Getreidebeikost nicht überschritten werden darf.

Lidl und der Umgang mit Pyrrolizidinalkaloiden und Tropanalkaloiden

Wir arbeiten mit unseren Lieferanten daran, den Eintrag von PA und TA über mitgeerntete Beikräuter sowie Samen zu minimieren. Schon nach Bekanntwerden der Thematik in Honig haben wir mit unseren Lieferanten festgelegt, dass jede Charge von Rohhonigen auf PA untersucht wird und somit eine sorgfältige Auswahl zur Minimierung des PA-Eintrags führt.

Eine nachhaltige Minimierung greift langfristig vor allem im Anbau und in der Ernte. Daher haben wir seit 2011 gemeinsam mit unseren Lieferanten folgende Maßnahmen mit dem Ziel einer kontinuierlichen Minimierung festgelegt:

- Engmaschiges Monitoring der Rohwaren auf PA und TA
- Schulungen hinsichtlich Vorkommen, Erkennung und Bekämpfung PA- und TA-haltiger Pflanzen in der Rohware, um diese bereits bei Anbau und Ernte auszuschließen
- Definition der Vorgabe für Lieferanten, dass durch eine Tagesportion eines Lebensmittels maximal die Hälfte des festgelegten Referenzwertes für PA ausgeschöpft werden darf
- Definition der Vorgabe für Lieferanten, dass Lebensmittel keinen TA-Eintrag enthalten dürfen




<p>Ziel</p> 	<p>Minimierung Pyrrolizidinalkaloide und Tropanalkaloide: PA: Ausschöpfung des Referenzwertes bis maximal 50 % TA: keine Belastung mit TA</p>	<p>Schnellstmöglich</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Erste intensive Beschäftigung mit dem Thema Pyrrolizidinalkaloide in Lebensmitteln nach Bekanntwerden der Problematik in Honig.</p> <p>Erarbeitung möglicher Minimierungsprinzipien mit den Lieferanten, inklusive Rohwarenanalysen aller Chargen.</p>	<p>2011</p> <p>2016</p>
<p>Heute</p> 	<p>Umsetzung der erarbeiteten Minimierungsprinzipien.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 2.4-1 PA und TA

2.5. Pflanzenschutzmittel

Was sind Pflanzenschutzmittel und wozu werden sie eingesetzt?

Pflanzenschutzmittel sind chemische oder biologische Produkte, die zum Schutz von Pflanzen gegen Schädlinge, Krankheiten und unerwünschte Unkräuter und Ungräser eingesetzt werden. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag zur Sicherung der Ernte.

Wie ist die Gesetzeslage für Pflanzenschutzmittel und eventuelle Rückstände in Lebensmitteln?

Ein Pflanzenschutzmittel darf in der EU nur dann angewendet werden, wenn es in einem strengen Verfahren geprüft und zugelassen wurde. In Deutschland wird dieses Verfahren vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordiniert. Dabei wird das Produkt intensiv auf seine Wirksamkeit, Unschädlichkeit gegenüber Mensch und Tier sowie Vertretbarkeit für Natur und Umwelt geprüft.

Auch bei vorschriftsmäßiger Anwendung können Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auftreten. Daher werden für Lebensmittel zusätzlich Rückstandshöchstgehalte festgesetzt. Diese geben an, welche Rückstände maximal zulässig sind, ohne dass Auswirkungen auf die Gesundheit zu erwarten sind. In der Regel liegen sie weit unter den Werten, ab denen eine gesundheitliche Beeinträchtigung möglich wäre. Die Höchstgehalte von Wirkstoffrückständen sind EU-weit in einer Verordnung⁴ geregelt und damit in jedem Mitgliedsstaat der EU unmittelbar bindend.

Hintergrundinformation:

Für Rückstandshöchstgehalte gilt das sogenannte ALARA-Prinzip (As Low As Reasonably Achievable): Das bedeutet, dass Rückstandshöchstgehalte für das jeweilige Obst- oder Gemüseprodukt nur so weit zulässig sind, wie sie nach den Bedürfnissen der guten landwirtschaftlichen Praxis unabdingbar sind, aber nie höher sein dürfen, als für Gesundheit und Umwelt vertretbar wäre.

Beim Verbleib mehrerer verschiedener Wirkstoffrückstände im Produkt werden unerwünschte Wechselwirkungen oder sich aufsummierende Wirkungen sowie die Möglichkeit einer erhöhten Belastung für den Konsumenten diskutiert. Modelle für die gesundheitliche Bewertung von Mehrfachrückständen werden momentan noch entwickelt. Darum gibt es aktuell noch keine gesetzlichen Vorgaben zur Anzahl an Wirkstoffrückständen in einem Lebensmittel.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG

Lidl und der Umgang mit Pflanzenschutzmitteln

Unser Ziel ist es, unsere Lebensmittel, d. h. sowohl frisches Obst und Gemüse als auch verarbeitete Lebensmittel, so weit wie möglich rückstandsfrei anzubieten. Dafür setzen wir uns strenge Maßstäbe, die weit über die europäischen Vorschriften hinausgehen:

- Lidl lässt Wirkstoffrückstände bis zu maximal einem Drittel des gesetzlichen Höchstgehaltes zu.
- In Summe darf die prozentuale Auslastung aller Wirkstoffrückstände nur maximal 80 Prozent der gesetzlichen Höchstmenge betragen.
- Insgesamt dürfen maximal fünf Wirkstoffrückstände feststellbar sein.




<p>Ziel</p> 	<p>Unser Ziel ist es, Lebensmittel so weit wie möglich rückstandsfrei anzubieten.</p>	<p>Schnellstmöglich</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Erste Bemühungen zur Reduzierung von Pflanzenschutzmittelrückständen auf unseren Lebensmitteln.</p>	<p>2006</p>
<p>Heute</p> 	<p>Wirkstoffrückstände bis zu maximal einem Drittel des gesetzlichen Höchstgehaltes.</p> <p>Die prozentuale Auslastung aller Wirkstoffrückstände darf insgesamt nur maximal 80 % der gesetzlichen Höchstmenge betragen.</p> <p>Die Anzahl von Wirkstoffrückständen darf maximal 5 betragen.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 2.5-1 Pflanzenschutzmittel

3. Lebensmittel für eine bewusstere Ernährung

3.1. Im Fokus: Fehlernährung und Übergewicht

Eine Ernährung mit besonders energiedichten Lebensmitteln, in Kombination mit fehlender Bewegung kann Krankheiten nach sich ziehen. So erkranken in Deutschland täglich rund 800 Menschen an Diabetes Typ 2. Die Behandlungskosten für über- und fehlernährungsbedingte Krankheiten belaufen sich jährlich auf 16,8 Milliarden Euro. Das sind 7 Prozent der gesamten Behandlungskosten in Deutschland. Oder anders ausgedrückt: 205 Euro pro Person und Jahr.⁵

Mit unserem Sortiment von rund 3.500 Einzelartikeln, darunter zahlreiche Obst- und Gemüsesorten, bieten wir dem Kunden die Möglichkeit, Artikel für eine bewusste Ernährung zu kaufen. Darüber hinaus verfolgen wir eine Reduktionsstrategie, mit der wir den Salz- und Zuckergehalt sowie den Anteil gesättigter Fettsäuren in unseren Eigenmarkenprodukten verringern. Zudem engagieren wir uns als Unterstützer des Sports und zeigen die Verbindung von Bewegung, Ernährung und Lebensfreude. Wir verfolgen daher einen ganzheitlichen Ansatz für bewusste Ernährung und Bewegung.

Hintergrundinformation:

Mit der „Roadmap for Action on Food Product Improvement“⁶, die während der niederländischen EU-Ratspräsidentschaft zwischen Januar und Februar 2016 aufgesetzt worden ist, wird eine EU-weite Strategie und Harmonisierung der Verbesserung der Zusammensetzung von Lebensmitteln angestrebt.

Die deutsche Bundesregierung arbeitet an einer nationalen Strategie für die Reduktion von Fetten, Zucker und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln. Dazu erarbeitet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unter Einbezug von Wirtschaft und Handel ein Konzept zur Umsetzung konkreter Maßnahmen.

In anderen europäischen Regierungen werden ebenfalls aktiv Maßnahmen für eine bewusstere Ernährung konzipiert, die stellenweise über die Initiativen in Deutschland hinausgehen. Eine Vorreiterrolle haben hier Großbritannien und die Niederlande, an denen wir uns daher maßgeblich bei der Erstellung unserer eigenen Ziele bei Lidl orientieren.

⁵ Meier T, Senftleben K, Deumelandt P, Christen O, Riedel K, Langer M (2015) Healthcare Costs Associated with an Adequate Intake of Sugars, Salt and Saturated Fat in Germany: A Health Econometrical Analysis. PLoS ONE 10(9): e0135990. doi:10.1371/journal.pone.0135990 (Stand: 08.08.2018)

⁶ <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement> (Stand: 08.08.2018)

Hintergrundinformation:

In Großbritannien wird beispielsweise mit den „Salt Targets“ schon seit dem Jahr 2003 an der Reduktion von Salz in Lebensmitteln gearbeitet. Die „Salt Targets“ sind Zielvorgaben zum Salzgehalt für bestimmte Lebensmittel, die von der Food Safety Agency (FSA)⁷ veröffentlicht werden. Für das Jahr 2017 hat die FSA neue Zielvorgaben für den Salzgehalt in bestimmten Lebensmitteln veröffentlicht. Im August 2016 veröffentlichte die britische Regierung einen Aktionsplan, um das Übergewicht bei Kindern innerhalb der nächsten zehn Jahre zu bekämpfen, indem unter anderem die Lebensmittelindustrie dazu angehalten wird, den Zuckergehalt in Lebensmitteln zu reduzieren.⁸

In den Niederlanden erarbeiten Regierung, Industrie und Handel ein „Nationales Abkommen zur Verbesserung der Produktzusammensetzung“⁹, in dem produktspezifische Zielwerte für Salz, gesättigte Fette, Kalorien und Zucker definiert werden. Das Ziel: ein gesünderes Produktangebot.

3.2. Auf dem Prüfstand: Der Fett-, Zucker- und Salzgehalt unserer Eigenmarken

Zucker, Salz und Fette sind Geschmacksträger und auch elementar für unseren Stoffwechsel – allerdings muss mit ihrem Einsatz dauerhaft verantwortungsvoll und bewusst umgegangen werden.

Gesättigte Fettsäuren: Ein Speiseplan, der reich an gesättigten Fettsäuren ist, wird mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen in Verbindung gebracht. Die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)¹⁰ und der Weltgesundheitsorganisation (WHO)¹¹ lautet, weniger als 10 Prozent der aufgenommenen Energie über gesättigte Fettsäuren aufzunehmen. Bei der empfohlenen täglichen Kalorienzufuhr für einen Erwachsenen von 2.000 kcal entspricht dies 20,0 g gesättigte Fettsäuren pro Tag.

Zucker: Hoher Zuckerverzehr begünstigt schweres Übergewicht und ist damit, nach Beurteilung von diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe, neben fehlender Bewegung eine der Hauptursachen für Diabetes.

⁷ <https://www.food.gov.uk/business-guidance/salt> (Stand: 08.08.2018)

⁸ <https://www.gov.uk/government/publications/childhood-obesity-a-plan-for-action> (Stand: 08.08.2018)

⁹ <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/convenanten/2014/01/23/akkoord-verbetering-productsamenstelling-zout-verzadigd-vet-suiker> (Stand: 08.08.2018)

¹⁰ DGE Leitlinie Fette: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/ll-fett/v2/Gesamt-DGE-Leitlinie-Fett-2015.pdf> (Stand: 08.08.2018)

¹¹ <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (Stand: 08.08.2018)

Die WHO empfiehlt, nicht mehr als 10 Prozent der aufgenommenen Energie über freie Zucker zuzuführen, was bei 2.000 kcal 50,0 g Zucker am Tag entspricht.¹²

Hintergrundinformation:

Unter „freiem Zucker“ werden dabei Monosaccharide (wie Glukose und Fruktose) und Disaccharide (wie Saccharose oder Haushaltszucker) verstanden, die Lebensmitteln vom Hersteller, Koch oder Konsumenten zugesetzt werden, sowie von Natur aus in Honig, Sirup, Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten enthaltene Zucker.

Salz: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) erklärte im März 2016, dass die Speisesalzzufuhr in Deutschland zu hoch ist. Anstatt der empfohlenen maximalen täglichen Aufnahmemenge von 6,0 g Salz nehmen Frauen durchschnittlich 8,4 g Salz pro Tag und Männer sogar 10,0 g Salz am Tag zu sich.¹³

Zielvorgaben für Lidl-Eigenmarken

Ausgehend von den beschriebenen wissenschaftlichen Erkenntnissen verfolgen wir das Ziel, den Salz- und Zuckergehalt sowie den Anteil gesättigter Fettsäuren in unseren Eigenmarkenprodukten zu reduzieren.

Wir überprüfen unser Eigenmarkensortiment Bereich für Bereich

Damit verbessern wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten die Rezepturen nach unseren Zielvorgaben. Dabei behalten wir die Energiedichte im Blick: So wird verhindert, dass beispielsweise bei einem Lebensmittel der Zuckergehalt reduziert und gleichzeitig der Fettanteil angehoben wird, sodass am Ende gleich viel oder sogar mehr Kalorien in einem Lebensmittel enthalten sind. Die Entwicklung von Rezepturen für neue Produkte unterliegt von vornherein unseren Zielvorgaben.

¹² <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (Stand: 08.08.2018)

¹³ https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2016/03_16/EU03_2016_Sonderdruck_neu.pdf (Stand: 08.08.2018)

3.3. Unser Ziel: 20 Prozent weniger Zucker und Salz bis 2025

Unser Anspruch ist es, einen aktiven Beitrag zu einer bewussten Ernährung zu leisten. Dazu stellen wir unser Eigenmarkensortiment auf den Prüfstand und messen es an den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen.




<p>Ziel</p> 	<p>Unser Ziel ist es, in unserem Eigenmarkensortiment, den absatzgewichteten, durchschnittlichen Gehalt an zugesetztem Zucker und zugesetztem Salz um 20 Prozent zu reduzieren.</p> <p>Bei der Zuckerreduktion liegt unser Hauptfokus auf Lebensmitteln, die viel und gerne von Kindern konsumiert werden.</p> <p>Bei der Salzreduktion stehen die Lebensmittelgruppen im Vordergrund, die regelmäßig konsumiert werden und generell einen großen Anteil an der täglichen Salzaufnahme in Deutschland haben.</p> <p>Dafür haben wir ein umfangreiches Maßnahmenprogramm definiert, mit dem wir für unsere Kunden die tägliche Zufuhr an Zucker und Salz kontinuierlich senken wollen.</p> <p>Wir beziehen uns auf den Zeitraum zwischen dem 01.01.2015 und dem 01.01.2025.</p>	<p>Januar 2025</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Senkung des Zuckeranteils in Frühstückscerealien bereits seit 2008.</p> <p>Vorstellen der Reduktionsstrategie in Kombination mit der gezielten Kooperation mit Sport- und Gesundheitsverbänden.</p>	<p>2008 Januar 2017</p>
<p>Heute</p> 	<p>Umsetzung des Maßnahmenprogramms im Rahmen unserer Reduktionsstrategie und Aufzeigen der Reduktionserfolge in regelmäßigen Abständen in unseren Handzetteln.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 3.3-1 Reduktionsstrategie bei Lidl Eigenmarken

Wie setzen wir unser Vorhaben um?

Zum Erreichen unseres Ziels haben wir verschiedene Maßnahmen definiert:

- **Reduzierung des zugesetzten Zucker- und Salzgehaltes in Lebensmitteln:**
Beispielsweise verringern wir in unseren Fruchtojoghurts bei gleichbleibendem Fruchtanteil den Gehalt an zugesetztem Zucker. Unser Ziel ist dabei, den Kunden möglichst an den weniger süßen Geschmack unserer Eigenmarken heranzuführen. Wir ersetzen Zucker dabei nicht mit Süßstoffen.

Wir wollen jedoch unseren Kunden neben den zuckergesüßten Eigenmarkenartikeln auch zuckerreduzierte bzw. -freie Artikel anbieten, um denen eine Alternative zu geben, die ein energiereduziertes und zugleich süßes Produkt verzehren wollen.

- **Reduzierung der Packungs- bzw. Portionsgröße:** Wir verringern die Packungsgrößen von Lebensmitteln mit einer hohen Energiedichte, sodass automatisch weniger Zucker oder Salz verzehrt wird. Das tun wir, indem wir direkt die Portionsgröße anpassen. Folgendes Beispiel verdeutlicht unser Vorgehen: Bei Schokoriegeln verringern wir die Größe eines Riegels. Damit erreichen wir, dass der Konsument beim Essen eines Riegels eine geringere Menge an Zucker zu sich nimmt.
- **Produktangebot in unseren Märkten:** Wir bieten unseren Kunden eine größere Auswahl an alternativen Produkten, die weniger Zucker oder Salz enthalten.
- **Marketingaktionen für gesündere Ernährung:** Lidl setzt sich mit verschiedenen Partnern dafür ein, über die Möglichkeiten bewusster Ernährung zu informieren. Beispiele hierfür sind die „Lidl-Fruchtschule“. Gemeinsam mit Experten klären wir über ernährungsbedingte Krankheiten auf und informieren über Präventionsmaßnahmen zum Schutz der Gesundheit.

Woran messen wir unseren Fortschritt?

Unseren Fortschritt messen wir anhand der Reduzierung des durchschnittlichen Zucker- bzw. Salzgehalts pro 100 g Lebensmittel bzw. 100 ml Getränk, gewichtet nach verkauften Artikeln pro Jahr in Deutschland.

Das bedeutet: Innerhalb einer Lebensmittelgruppe wird von allen bei Lidl in Deutschland innerhalb eines Jahres verkauften Produkten die Gesamtmenge an zugesetztem Zucker und Salz bestimmt und durch die Gesamtmenge der verkauften Produkte geteilt. Dieses Verhältnis soll jedes Jahr günstiger ausfallen. Das Verhältnis zum Vorjahr zeigt dabei jeweils, wie viel wir bereits erreicht haben.

Welche Lebensmittelgruppen stehen im Fokus?

Bei der Zuckerreduktion liegt unser Hauptfokus auf Lebensmitteln, die viel und gerne von Kindern konsumiert werden. Daher konzentrieren wir uns in erster Linie auf die folgenden Lebensmittelgruppen:

- Frühstückscerealien
- Desserts
- Süßgebäck
- Kindersüßigkeiten
- Fertiggerichte
- Joghurt/Joghurt drinks
- Eiscreme
- Süße Brotaufstriche
- Soßen (Ketchup etc.)

Zuckerreduktion am Beispiel Wasser, Limonaden, Eistee

Getränke des Lidl-Eigenmarkensortiments wie Limonade, Eistee und Wasser werden fast ausschließlich von der Mitteldeutschen Erfrischungsgetränke GmbH & Co. KG (MEG) hergestellt. Die MEG gehört wie Lidl zur Schwarz Gruppe. Gemeinsam mit der MEG arbeiten wir daran, den Zuckergehalt pro Liter schrittweise zu reduzieren. Dies möchten wir erreichen, indem wir zum einen den Zuckergehalt in Erfrischungsgetränken reduzieren und unseren Kunden zum anderen verstärkt zuckerreduzierte Varianten anbieten, um den Fokus in dieser Warengruppe mehr auf Wasser oder wasserähnliche Artikel zu legen.

Bei der **Salzreduktion** stehen die Lebensmittelgruppen im Vordergrund, die regelmäßig konsumiert werden und generell einen großen Anteil an der täglichen Salzaufnahme in Deutschland haben:

- Brot und Brötchen
- Fleisch und Wurstwaren
- Fertiggerichte und Pizzen
- Soßen
- Suppen
- Snacks
- Knabberwaren (salziges Gebäck, Chips etc.)

3.4. Beispiele aus unserem Sortiment

So verschieden unsere Produkte sind, so unterschiedlich sind auch die Herstellungsverfahren, Zutatenkombinationen und Nährstoffanteile. Entsprechend differenzierend müssen wir uns in der Analyse jedem einzelnen Lebensmittel nähern, um sozusagen die „Stellschrauben“ in der Nährstoffkonstellation zu finden, die das jeweilige Produkt entsprechend den Möglichkeiten gesünder machen, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen.

Im Folgenden möchten wir Ihnen anhand einiger Beispiele illustrieren, welche Erfolge wir bei der Reduktion bereits verzeichnen und in Zahlen messen konnten – und welche Ziele wir uns noch ganz konkret für die Zukunft setzen.

3.4.1. Frühstückscerealien

Frühstückscerealien gelten allgemein als gesunde Frühstücksvariante für einen guten Start in den Tag. Allerdings enthalten Frühstückscerealien häufig zu viel Zucker und entsprechen unter dem Gesichtspunkt der Nährwerte eher einer Süßigkeit als einem ausgewogenem Frühstück.

Frühstückscerealien im Fokus:

Die EU-Kommission hat im Jahr 2009 einen Entwurf für Nährwertprofile zur Verwendung in der Health-Claims-Verordnung vorgeschlagen. Die darin festgelegte Vorgabe für den Zuckergehalt liegt für Frühstückscerealien bei 25,0 g Zucker pro 100 g. Diese Vorgabe wollen wir für jeden einzelnen Artikel, im Bereich Frühstückscerealien bis zum Jahr 2022 erfüllen (mit Ausnahme der Golden Puffs).

Das WHO-Regionalbüro für Europa hat Anfang 2015 ebenfalls ein Nährwertprofilmodell veröffentlicht, in dem noch strengere Vorgaben als in dem Entwurf der EU-Kommission gelten.

Bereits ein Viertel unserer Crownfield Frühstückscerealien halten die WHO-Vorgabe mit maximal 15,0 g Zucker pro 100 g Lebensmittel ein. Diesen Wert wollen wir bis zum Jahr 2022 weiter optimieren, sodass ein Drittel unserer Crownfield Frühstückscerealien die WHO-Vorgabe einhält.

Lidl und der Umgang mit Zucker in den Crownfield Frühstückscerealien

Bei unseren Crownfield Frühstückscerealien wird seit 2008 der Gesamtzuckeranteil Schritt für Schritt gesenkt. Der durchschnittliche Zuckergehalt lag 2008 noch bei ca. 30,0 g/100 g. 2017 lag der durchschnittliche Zuckergehalt bereits bei ca. 23,0 g/100 g. Heute liegt er bei 21,1 g/100 g. Bis Ende 2022 ist es unser Ziel, dass der Zuckergehalt unserer Crownfield Frühstückscerealien durchschnittlich bei 18,5 g/100g liegt.


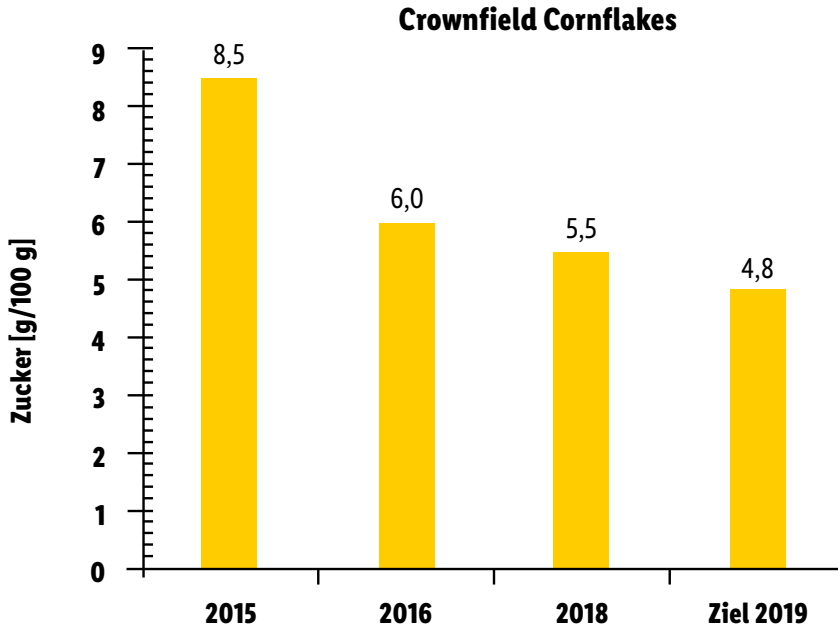
<p>Ziel</p> 	<p>Ziel ist bei allen der Crownfield Frühstückscerealien die Einhaltung des Nährwertprofils der EU-Kommission mit 25 g Zucker pro 100 g Lebensmittel für die Kategorie Frühstückscerealien.</p> <p>Bis 2022 streben wir einen Zuckergehalt von durchschnittlich 18,5 g/100 g an.</p> <p>Damit wird ein Drittel der Crownfield Frühstückscerealien die Vorgabe für den Zuckergehalt des WHO-Nährwertprofils einhalten.</p>	<p>Dezember 2022</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Der durchschnittliche Zuckergehalt lag 2008 bei 30 g/100 g.</p> <p>Der durchschnittliche Zuckergehalt lag 2017 bei 23 g/100 g.</p>	<p>2008 2017</p>
<p>Heute</p> 	<p>Heute liegt der Zuckergehalt durchschnittlich bei ca. 21 g/100 g.</p> <p>Ein Viertel unserer Crownfield Frühstückscerealien hält die WHO-Vorgabe von 15 g Zucker pro 100 g Lebensmittel ein.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 3.4-1 Frühstückscerealien

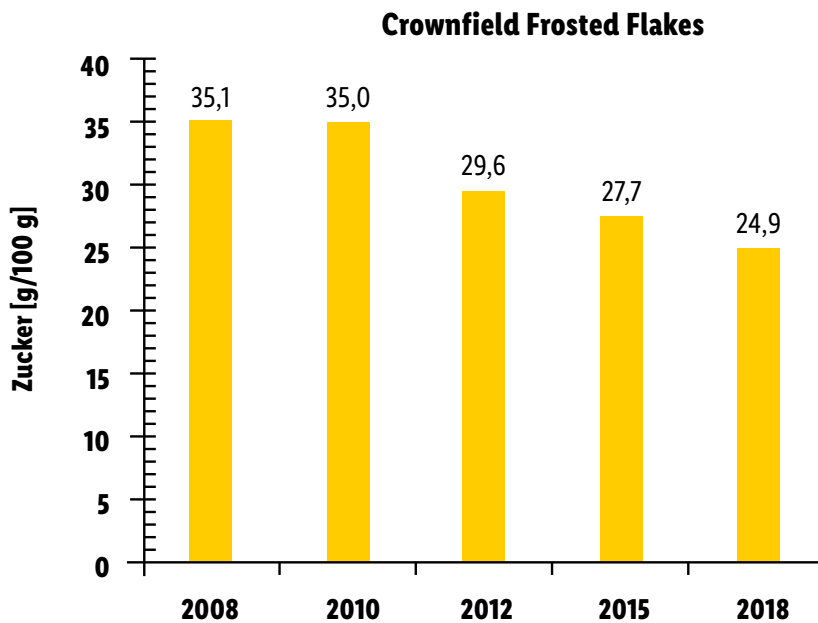
Beispiel Crownfield Cornflakes:

Bei den Cornflakes wurde der Zuckergehalt von 8,5 g/100 g um 30 Prozent auf 6,0 g/100 g und 2017 weiter auf den aktuellen Wert von 5,5 g/100 g gesenkt. Bis Ende 2019 möchten wir einen Zuckergehalt von 4,8 g/100 g erreichen.



Beispiel Crownfield Frosted Flakes:

Bei den Frosted Flakes wurde der Zuckergehalt von 35,1 g/100 g um 21 Prozent auf 27,7 g/100 g gesenkt. 2016 haben wir den Zuckergehalt nochmals um 10 Prozent auf den aktuellen Wert von 24,9 g/100 g reduziert.



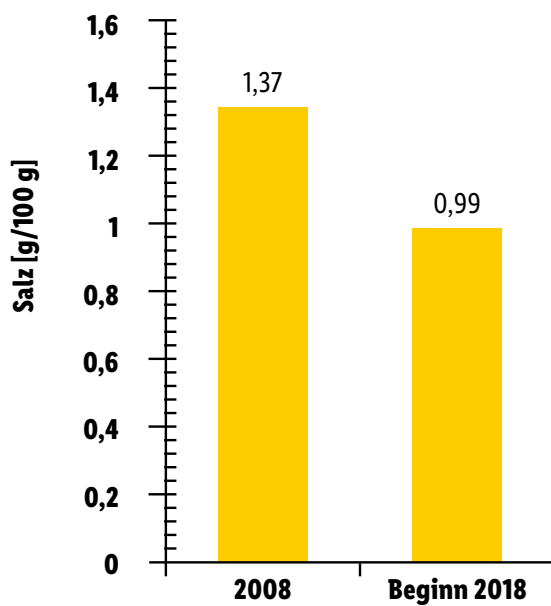
3.4.2. Steinofenpizza

Pizzen zählen zu den beliebtesten Tiefkühlprodukten in Deutschland.¹⁴ Für diese Produkte gibt es ein WHO-Nährwertprofil, bei dem die Salz-, Fett- und Zuckeranteile im Fokus stehen: Unsere Lidl-Steinofenpizzen halten im Durchschnitt bereits heute das WHO-Nährwertprofil für Energie (max. 225 kcal/100 g), Fett (max. 10,0 g/100 g) und gesättigte Fettsäuren (max. 4,0 g/100 g) sowie Zucker (max. 10,0 g/100 g) und Salz (max. 1,0 g/100 g) ein.

Lidl und der Umgang mit Salz in den Trattoria Alfredo Steinofenpizzen

An der schrittweisen Reduktion des Salzgehaltes unserer Trattoria Alfredo Steinofenpizzen arbeiten wir bereits seit 2008. So lag der durchschnittliche Salzgehalt der Steinofenpizzen 2008 noch bei 1,37 g/100 g – heute sind es bereits ca. 0,99 g/100 g. Der Salzgehalt wurde somit bereits um 28 Prozent reduziert. Unser Ziel, einen Salzgehalt von 1,0 g/100g zu erreichen, wurde somit bereits zum jetzigen Zeitpunkt erreicht.

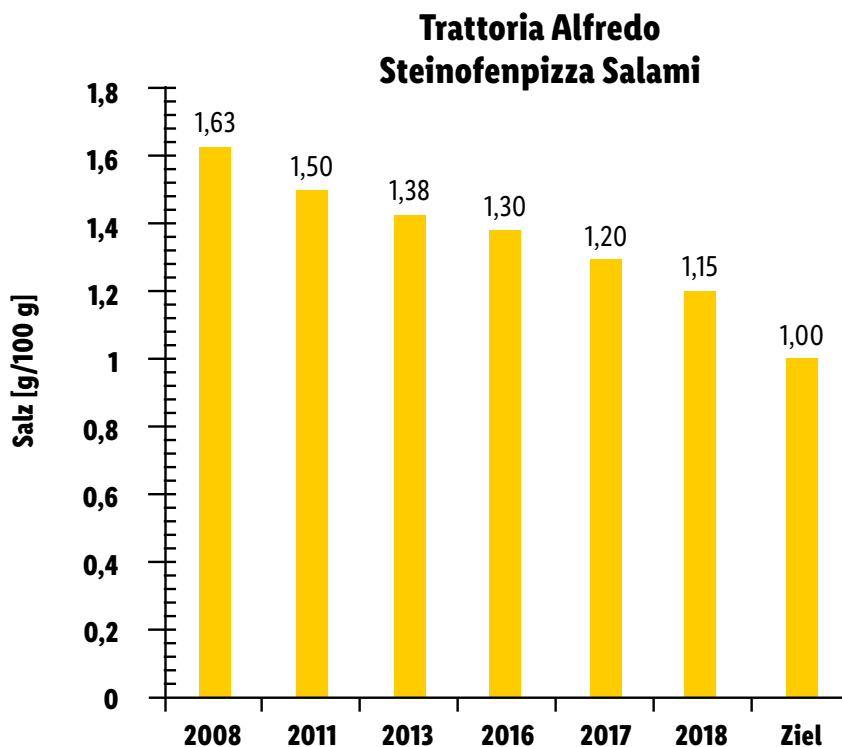
**Durchschnittlicher Salzgehalt
Trattoria Alfredo Steinofenpizza**



¹⁴ <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/171669/umfrage/mehrmals-im-monat-verwendete-tiefkuehlprodukte/> (Stand: 08.08.2018)

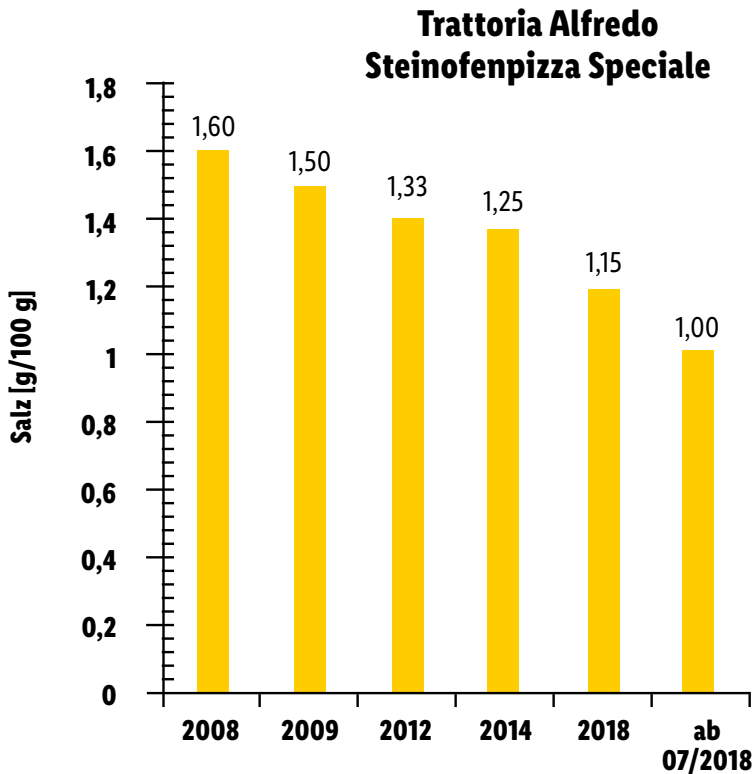
Beispiel Trattoria Alfredo Steinofenpizza Salami:

Bei der Salamipizza wird der Salzgehalt seit 2008 Schritt für Schritt reduziert. 2008 lag der Salzgehalt bei 1,63 g/100 g. Die Rezeptur mit einem Salzgehalt von 1,30 g/100 g ging noch im Jahr 2016 in den Verkauf. Bereits Anfang 2017 konnte eine weitere Salzreduktion auf 1,20 g/100 g erreicht werden. Aktuell liegt der Salzgehalt bei 1,15 g/100 g. Das bedeutet: Der Salzgehalt wurde insgesamt schon um über 29 Prozent reduziert. Unser Vorhaben, bis Ende 2018 einen Salzgehalt von 1,00 g/100 g zu erzielen, wäre bei der Steinofenpizza Salami zum jetzigen Zeitpunkt möglich. Um allerdings den guten Geschmack, unsere oberste Prämisse, nicht negativ zu beeinträchtigen, haben wir uns aktiv dagegen entschieden. Selbstverständlich arbeiten wir weiter kontinuierlich an der Optimierung unserer Qualitäten.



Beispiel Trattoria Alfredo Steinofenpizza Speciale:

Einen ähnlichen Reduktionserfolg konnten wir bei der Steinofenpizza Speciale erzielen: Im Jahr 2008 lag der Salzgehalt noch bei 1,60 g/100 g. Durch eine kontinuierliche Optimierung der Rezeptur konnte der Salzgehalt um 38 Prozent auf aktuell 1,00 g/100 g gesenkt werden. Damit halten wir das WHO-Kriterium für Salz bei Pizzen bereits ein. Die Trattoria Alfredo Steinofenpizza Speciale erfüllt mit 225 kcal/100 g, Fett 8,7 g/100 g, gesättigte Fettsäuren 4,0 g/100 g und Zucker 3,5 g/100 g für eine Pizza auch alle weiteren WHO-Kriterien.






Ziel 	Ziel ist es, den Salzgehalt für alle Steinofenpizzen auf 1,00 g/100 g zu reduzieren. Darüber hinaus ist es unser Ziel, die Kriterien des WHO-Nährwertprofils für alle Steinofenpizzen einzuhalten.	Dezember 2018
Startpunkt 	Der durchschnittliche Salzgehalt lag 2008 bei 1,37 g/100 g . Der durchschnittliche Salzgehalt lag 2017 bei 1,12 g/100 g .	2008 2017
Heute 	Heute liegt der Salzgehalt durchschnittlich bei 0,99 g/100 g . Durchschnittlich halten die Steinofenpizzen das WHO-Nährwertprofil bereits ein.	September 2018

Abb. 3.4-2 Steinofenpizza

3.4.3. Bake Off Brot und Brötchen

In Deutschland besteht eine besondere Beziehung zu Brot. Wir haben eine facettenreiche Brotkultur. Brot kommt fast zu jeder Tages- und Mahlzeit auf den Tisch. Im Jahr 2012 verzehren ein Mann im Schnitt 64,9 kg und eine Frau 48,5 kg Brot.¹⁵

Täglich' Brot, täglich' Salz?

Ein Viertel der täglichen Salzzufuhr nehmen wir über Brot und Brötchen zu uns. In Deutschland stellen daher Brot und Brötchen die Hauptquelle von Speisesalz in unserer Ernährung dar.¹⁶ Deshalb zählen Brot und verwandte Backwaren zu den Produkten, bei denen Maßnahmen zur Reduktion der Salzaufnahme besonders sinnvoll sind. Bei Lidl wird heute überwiegend das Bake Off Sortiment gekauft. Darum haben wir genau dort begonnen, den Salzgehalt zu reduzieren, und konnten die ersten Etappenziele bereits erreichen. Wir haben uns konkrete Zielwerte gesetzt, um den Salzgehalt bis Ende 2019 noch weiter zu senken.

Backfrisch und weniger gesalzen

2016 lag der durchschnittliche Salzgehalt in unseren Bake Off Broten und Brötchen im aufgetrockneten Zustand bei 1,41 g/100 g. Zunächst haben wir uns das Ziel gesetzt, den Salzgehalt unserer frischen Brote und Brötchen bis Ende 2017 auf 1,20 g/100 g, dann bis Ende 2018 auf 1,10 g/100 g und letztlich bis Ende 2019 auf 1,00 g Salz in 100 g Brot oder Brötchen zu reduzieren. Bei der Zielsetzung orientierten wir uns am WHO-Nährwertprofil (1,20 g/100 g) und an den „UK Salt Targets“¹⁷ (Maximalwert 2017: 1,13 g/100 g).

Innerhalb des nächsten Jahres möchten wir im Durchschnitt einen Salzgehalt von 1,00 g/100 g erreichen, wie er von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen empfohlen wird. Von diesem Ziel ausgeschlossen sind solche Brote und Brötchen, die wie Laugengebäck mit Salz bestreut werden und Brote sowie Brötchen, die eine salzreiche Zutat wie z. B. Käse oder Oliven enthalten.

Im Juni 2018 haben unsere Artikel einen durchschnittlichen Salzgehalt von 1,17 g/100 g. Das entspricht einer Salzreduktion von über 17 Prozent in unserem Dauersortiment seit 2016.

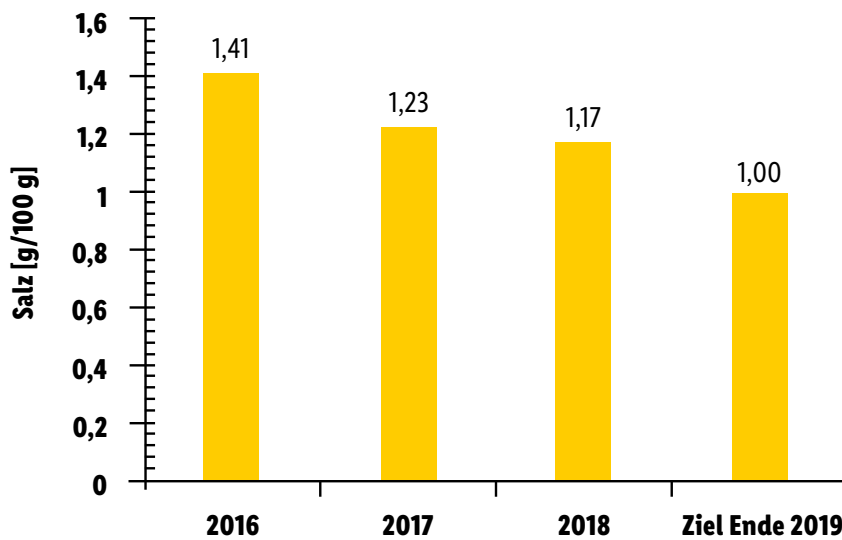
¹⁵ <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2013/185-Zahl-der-Woche-Brot.html?nn=312878> (Stand: 22.07.2016)

¹⁶ <http://www.verbraucherzentrale.nrw/salzquellen--hier-versteckt-sich-das-meiste-salz> (Stand: 08.08.2018)

¹⁷ <http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20180201180831/https://responsibilitydeal.dh.gov.uk/pledges/pledge/?pl=49> (Stand: 08.08.2018)

Salzgehalt im Durchschnitt:

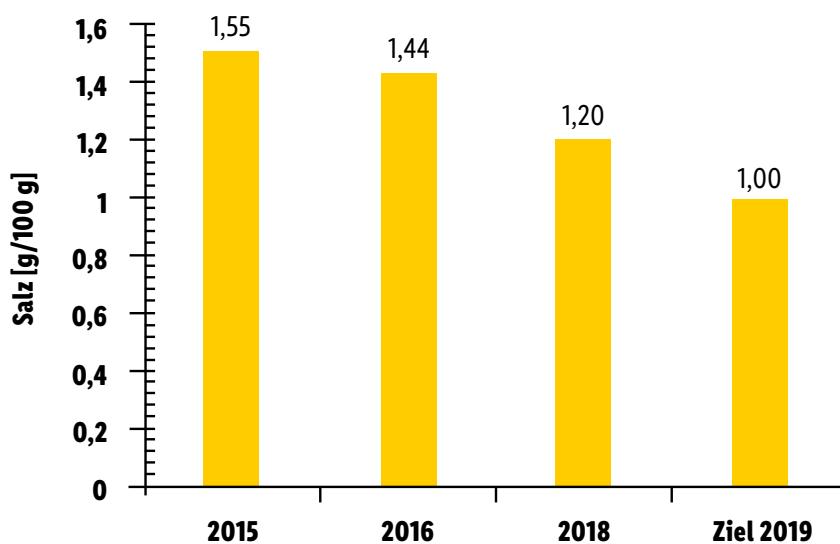
Bake Off Brote und Brötchen



Beispiel Weizenmischbrot:

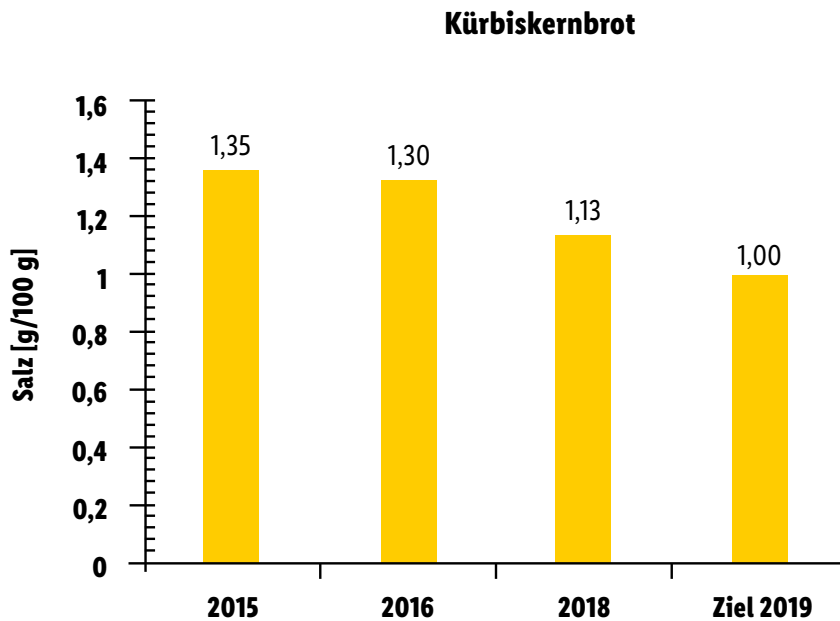
Beim Weizenmischbrot wurde der Salzgehalt im Zeitraum von 2015 bis 2018 von 1,55 g/100 g auf 1,20 g/100 g bereits um 23 Prozent gesenkt.

Weizenmischbrot



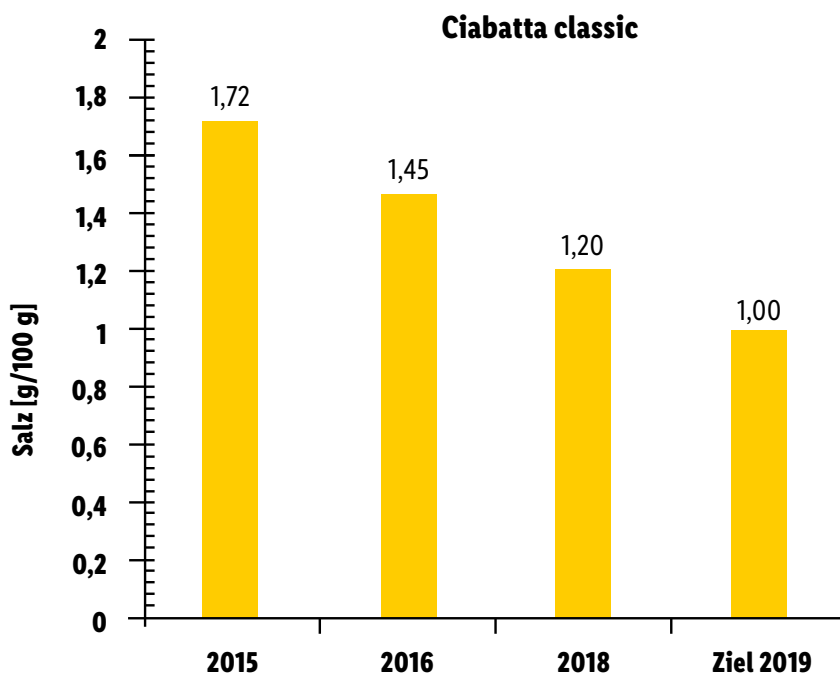
Beispiel Kürbiskernbrot:

Beim Kürbiskernbrot wurde der Salzgehalt im Zeitraum von 2015 bis 2018 von 1,35 g/100 g auf 1,13 g/100 g bereits um 16 Prozent gesenkt.



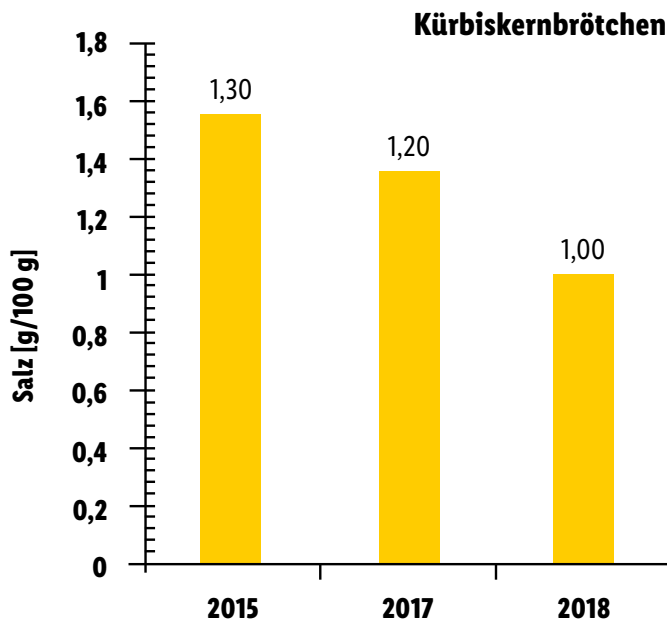
Beispiel Ciabatta classic:

Beim Ciabatta classic wurde der Salzgehalt im Zeitraum von 2015 bis 2018 von 1,72 g/100 g auf 1,20 g/100 g bereits um über 30 Prozent gesenkt.



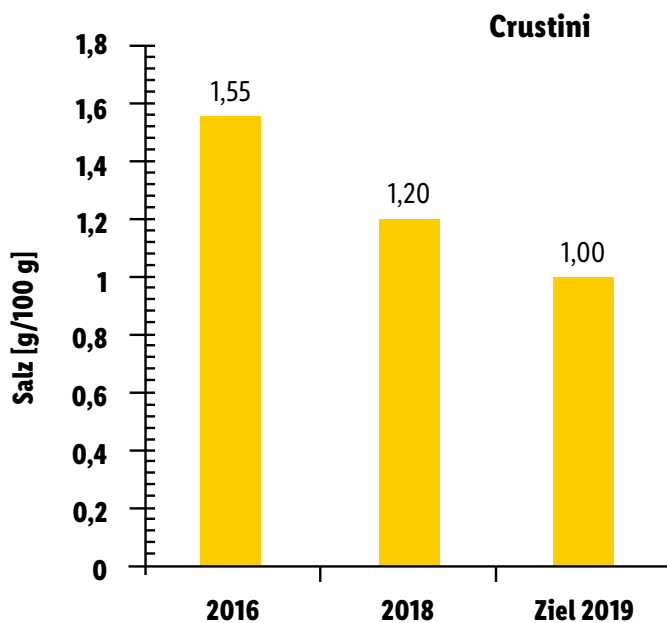
Beispiel Kürbiskernbrötchen:

Beim Kürbiskernbrötchen wurde der Salzgehalt im Zeitraum von 2015 bis 2018 von 1,30 g/100 g auf 1,00 g/100 g um 23 Prozent gesenkt und damit bereits unser Ziel erreicht.



Beispiel Crustini:

Beim Crustini wurde der Salzgehalt im Zeitraum von 2016 bis 2018 von 1,55 g/100 g auf 1,20 g/100 g bereits um 23 Prozent gesenkt.






Ziel 	Bis Ende 2019 möchten wir im Durchschnitt einen Salzgehalt von 1,00 g/100 g erreichen, wie er von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen empfohlen wird.	Dezember 2019
Startpunkt 	Der durchschnittliche Salzgehalt lag bei unseren Bake Off Broten und Brötchen 2016 bei 1,40 g/100 g.	2016
Heute 	Heute liegt der durchschnittliche Salzgehalt unserer frischen Brote und Brötchen im Dauersortiment bei ca. 1,20 g/100 g und entspricht damit dem WHO-Nährwertprofil für Brot und Backwaren.	September 2018

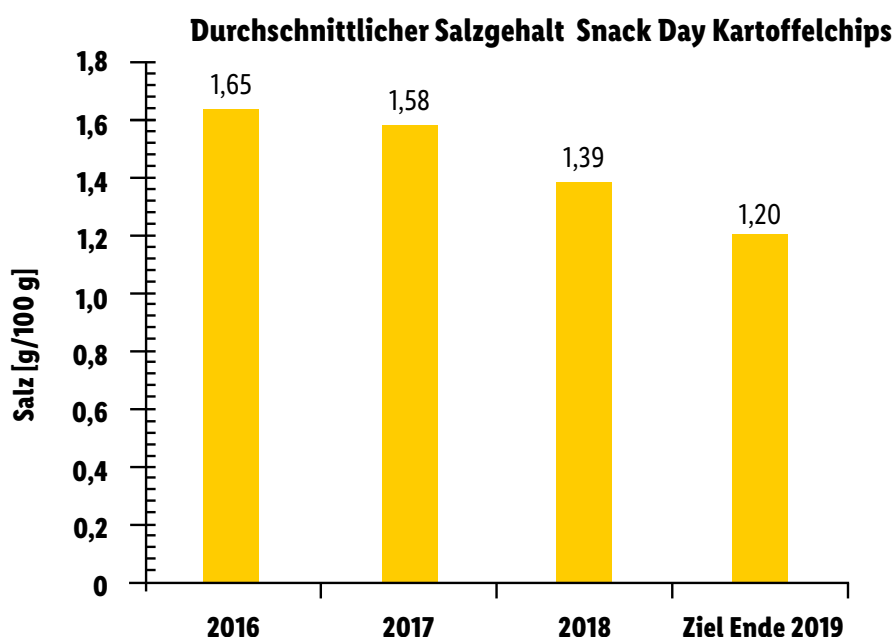
Abb. 3.4-3 Bake Off Brote und Brötchen

3.4.4. Kartoffelchips

Sie gehören zum geselligen Feierabend: Kartoffelchips und Co. Aber bei diesem herzhaften Snack gibt es gleich mehrere Ansatzpunkte, die sündige Knabberei etwas besser zu machen: Sowohl der Salzgehalt als auch der Gehalt an gesättigten Fettsäuren lässt sich reduzieren, ohne dass das knusprige Vergnügen getrübt wird. Auch hier starteten wir mit unseren konkreten Initiativen und Zielvorgaben, die wir schrittweise bis Ende 2019 erreichen wollen.

Maximal herzhaft, zeitgemäß salzig

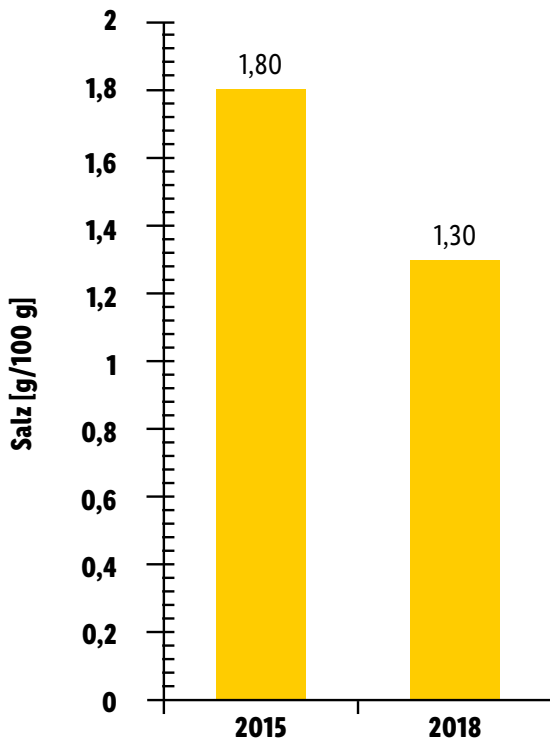
Wir orientieren uns an den UK Salt Targets¹⁸ für Kartoffelchips. Diese legen für Salz einen Maximalgehalt von 1,45 g/100 g sowie einen verkaufsgewichteten Durchschnittsgehalt von 1,31 g/100 g fest. Im Laufe der letzten Jahre konnten wir bei unseren Kartoffelchips durch verschiedene Rezepturanpassungen und Optimierungen den durchschnittlichen Salzgehalt um 15 Prozent auf aktuell 1,39 g/100 g reduzieren. Bis Ende des Jahres 2019 wollen wir den Salzgehalt noch weiter senken und mit durchschnittlich 1,20 g/100 g den Zielwert aus den Niederlanden¹⁹ erfüllen.



¹⁸ <http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20180201180831/https://responsibilitydeal.dh.gov.uk/pledges/pledge/?pl=49> (Stand: 08.08.2018)

¹⁹ In den Niederlanden erarbeiten Regierung, Industrie und Handel produktspezifische Zielwerte im Rahmen eines „Nationalen Abkommens zur Verbesserung der Produktzusammensetzung“. Siehe: <https://www.akkkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/afspraken-en-resultaten/sectorbrede-afspraken> (Stand: 08.08.2018)

Beispiel: Snack Day Kartoffelchips – Variante Salz



Kross, aber anders

Bei den Kartoffelchips war Lidl der erste Händler in Deutschland, der im Jahr 2009 die Produktion von Palmöl auf Sonnenblumenöl umstellte. Der Gehalt an gesättigten Fettsäuren ist daher bereits heute auf dem Niveau von durchschnittlich 2,68 g/100 g. Die in den Niederlanden vereinbarten Zielwerte für Chips von 5,0 g/100 g werden damit bereits eingehalten. Als nächsten Schritt werden wir die Zusammensetzung der Fettsäuren optimieren: Dazu kombinieren wir in der Herstellung zukünftig Sonnenblumenöl mit Rapsöl, um so ein besseres Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6- Fettsäuren zu erhalten.




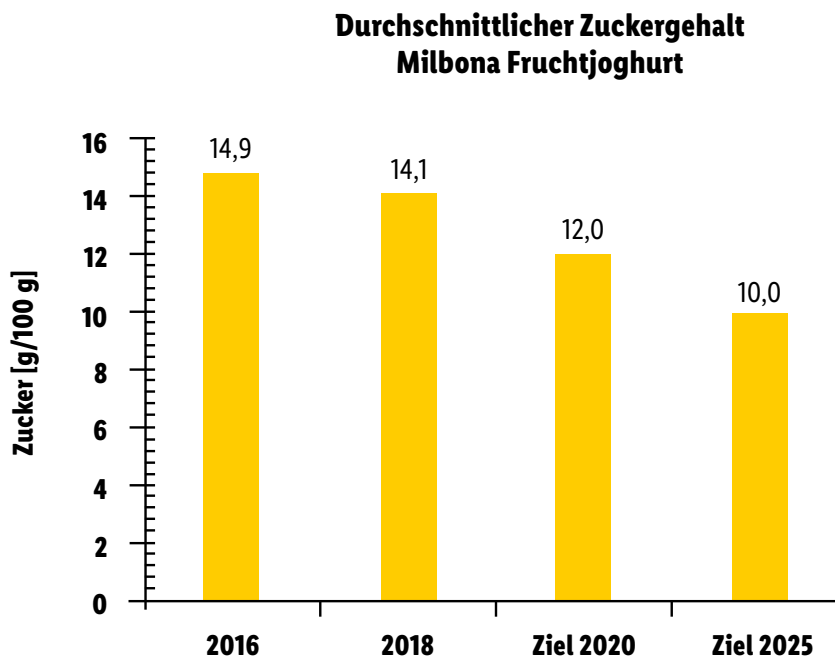
 Ziel	Unser Ziel ist es, im Durchschnitt einen Salzgehalt von 1,20 g/100 g zu erreichen. Überarbeitung der Rezepturen, um die Fettsäurezusammensetzung durch den Einsatz von Rapsöl zu verbessern .	Dezember 2019
 Startpunkt	Keine Verwendung von Palmöl und Palmfett. Umstellung auf Sonnenblumenöl. Der durchschnittliche Salzgehalt lag bei unseren Kartoffelchips bei 1,65 g/100 g .	2009 Oktober 2016
 Heute	Der durchschnittliche Salzgehalt liegt bei unseren Snack Day Kartoffelchips bei 1,39 g/100 g . Keine Verwendung von Palmöl und Palmfett. Umstellung auf Sonnenblumenöl bereits erfolgt.	September 2018

Abb. 3.4-4 Kartoffelchips

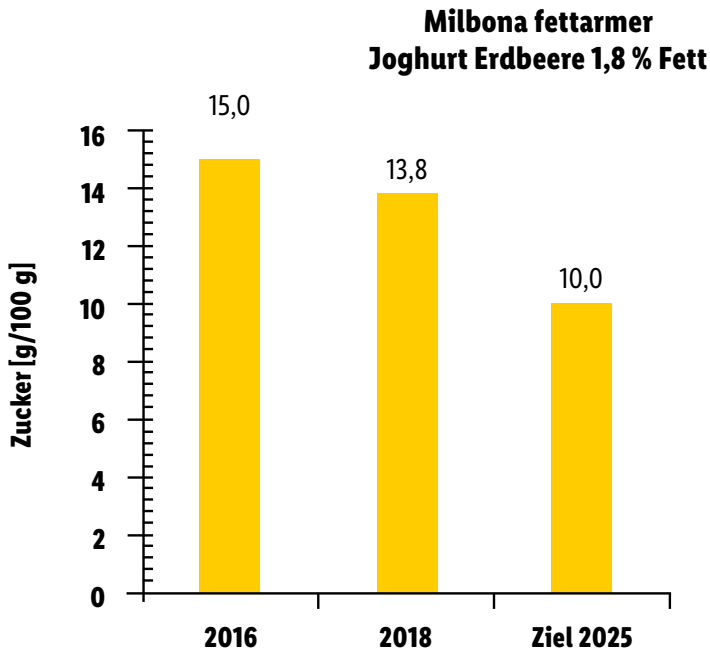
3.4.5. Fruchtjoghurt

Als Snack für zwischendurch oder als Dessert: Joghurts sind bei Klein und Groß beliebt. Im Trend liegen Joghurts mit Früchten. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt als Zwischenmahlzeit neben Obst und Gemüse fettarme Milchprodukte wie Joghurt. Denn in einem Joghurt stecken wertvolle Inhaltsstoffe wie Kalzium, das gut für die Knochen und Zähne ist, sowie viel Vitamin B2 und B12. Allerdings enthalten vor allem Fruchtjoghurts teilweise große Mengen an Zucker. Oft mehr als 10,0 g Zucker pro 100 g Joghurt. Das ist nach WHO-Empfehlung der maximale Zuckergehalt für einen Joghurt, der für Kinder geeignet ist. Deswegen stehen Joghurts bei der Zuckerreduktion für uns besonders im Fokus. Bis Januar 2025 ist es unser Ziel, den durchschnittlichen Zuckergehalt von derzeit 14,1 g/100 g auf 10,0 g/100 g zu reduzieren. Da Naturjoghurt selbst über den Milchzucker der Milch (Laktose) einen natürlichen Zuckergehalt von ungefähr 4,0 g/100 g hat und auch die Früchte einen gewissen Zuckergehalt haben, sind maximal 10,0 g Zucker pro 100 g Joghurt ein ambitioniertes Ziel. Um den Zuckergehalt zu senken, werden wir nicht den Fruchtanteil verringern, sondern den zugesetzten Zucker schrittweise reduzieren und den Fruchtgehalt anheben.



Der Klassiker: Erdbeerjoghurt

Der Milbona fettarme Joghurt Erdbeere wurde bereits unter die Lupe genommen und überarbeitet. Die Zuckerreduktion von 15,0 g/100 g auf 13,8 g/100 g konnte dadurch erreicht werden, dass weniger zugesetzter Zucker und gleichzeitig etwas mehr Erdbeeren und Erdbeersaft verwendet werden. Jetzt ist unser Joghurt fruchtiger und gefällt unseren Konsumenten in der Verkostung noch besser als zuvor. Bis zu unserem Ziel von 10,0 g Zucker pro 100 g Joghurt liegt noch ein gutes Stück Weg vor uns.






Ziel 	Ziel ist bei allen Milbona Joghurts die Einhaltung des Nährwertprofils der WHO mit 10,0 g Zucker pro 100 g Lebensmittel für die Kategorie Joghurts.	Januar 2025
Startpunkt 	Der durchschnittliche Zuckergehalt lag 2016 bei 14,9 g/100 g .	2016
Heute 	Heute liegt der Zuckergehalt durchschnittlich bei ca. 14,1 g/100 g .	September 2018

Abb. 3.4-5 Fruchtojoghurts und Quarkspeisen

3.4.6. Erfrischungsgetränke

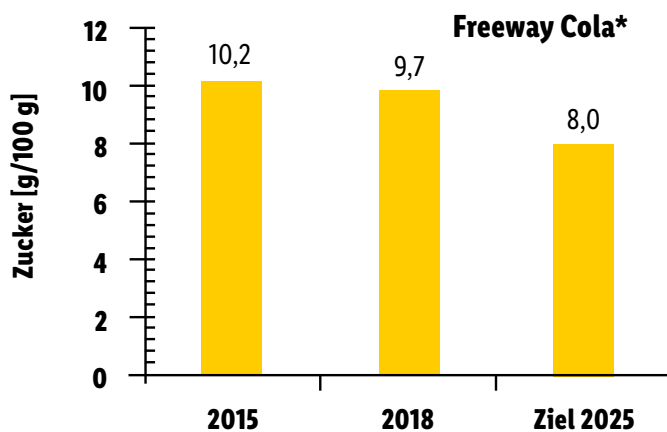
Zuckergesüßte Getränke sind bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen ein beliebter Durstlöcher. Allerdings tragen die süßen Erfrischungsgetränke durch ihren hohen Gehalt an Zucker zu einer erhöhten Energiezufuhr bei und erhöhen laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung das Risiko für Adipositas und Diabetes mellitus Typ 2.²⁰

Bei unseren zuckergesüßten Erfrischungsgetränken haben wir uns daher das Ziel gesetzt, bis 2025 den Zuckergehalt in jedem Artikel schrittweise zu senken. Als Maximalwert streben wir einen Zuckergehalt von 8,0 g/100 ml je Artikel an. Damit wäre das Nährwertprofil der EU-Kommission mit 8,0 g Zucker pro 100 ml Getränk für die Kategorie nichtalkoholische Erfrischungsgetränke eingehalten. Neben den zuckergesüßten Erfrischungsgetränken haben Kunden auch die Möglichkeit, auf kalorienreduzierte bzw. zuckerfreie Getränke wie etwa die Freeway Cola Zero zurückzugreifen.

Bei einigen Produkten wie Cola, Orangenlimonade oder Eistee haben wir bereits im ersten Schritt den Zuckeranteil um 5 bis 8 Prozent reduziert. Der durchschnittliche Zuckergehalt aller zuckergesüßten Erfrischungsgetränke lag 2016 bei 8,7 g/100 ml. Heute liegt der durchschnittliche Zuckergehalt bereits bei 8,0 g/100 ml.

Beispiel Freeway Cola

Bei der Freeway Cola 0,5 l und 1,5 l wurde der Zuckergehalt von 10,2 g/100 ml auf 9,7 g/100 ml reduziert. Unser Ziel bis 2025 ist es, den Zuckergehalt auf 8,0 g/100 ml zu senken.

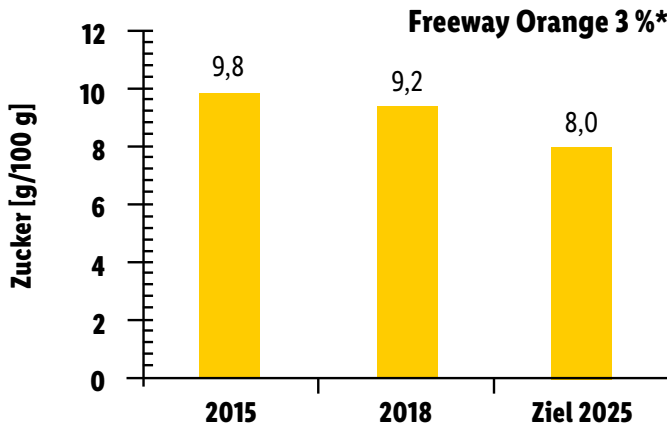


* Eventuell befinden sich noch Restmengen mit vorheriger Rezeptur im Verkauf.

²⁰ <https://www.dge.de/presse/pm/die-besten-durstloescher-im-sommer/>
(Stand: 08.08.2018)

Beispiel Freeway Orange 3 %

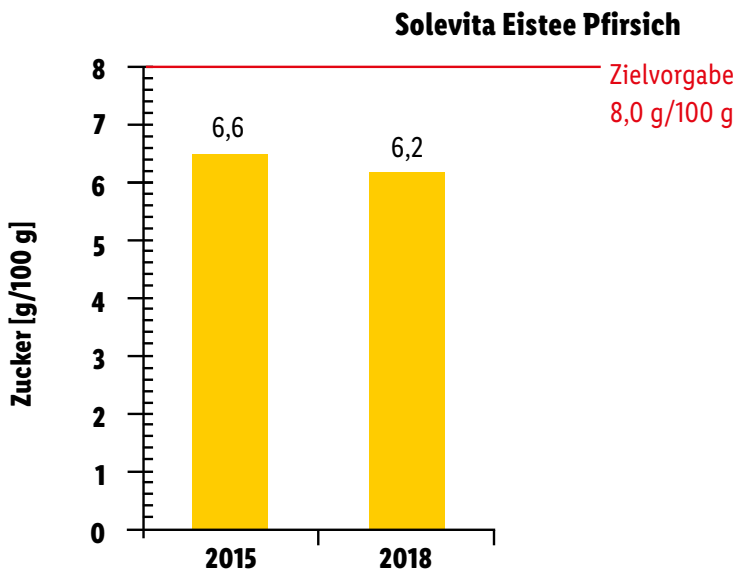
Bei der Freeway Orangenlimonade 0,5 l und 1,5 l wurde der Zuckergehalt von 9,8 g/100 ml auf 9,2 g/100 ml reduziert. Unser Ziel bis 2025 ist es, den Zuckergehalt auf 8,0 g/100 ml zu reduzieren.



* Eventuell befinden sich noch Restmengen mit vorheriger Rezeptur im Verkauf.

Beispiel Solevita Eistee Pfirsich 1,5 l

Beim Solevita Eistee Pfirsich 1,5 l wurde der Zuckergehalt von durchschnittlich 6,6 g/100 ml auf 6,2 g/100 ml reduziert. Bis 2025 wollen wir den Zuckergehalt schrittweise weiter reduzieren. Das Nährwertprofil der EU-Kommission von 8,0 g/100 ml ist hier bereits erreicht.



<p>Ziel</p>	<p>Ziel ist es, in unseren zuckergesüßten Erfrischungsgetränken den Zuckergehalt schrittweise zu reduzieren und das Nährwertprofil der EU-Kommission mit einem Zuckergehalt von 8,0 g/100 ml pro Artikel einzuhalten.</p>	<p>Januar 2025</p>
<p>Startpunkt</p>	<p>Der durchschnittliche Zuckergehalt lag bei unseren zuckergesüßten Erfrischungsgetränken bei 8,7 g/100 ml.</p>	<p>2016</p>
<p>Heute</p>	<p>Der durchschnittliche Zuckergehalt liegt bei unseren zuckergesüßten Erfrischungsgetränken bei 8,0 g/100 ml.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 3.4-6 Erfrischungsgetränke

3.5. Gesetzliche Restriktionen für die Veränderung von Inhaltsstoffen

Je nach Produkt, Inhaltsstoff und Verarbeitungsform sind unterschiedliche Optimierungen möglich – entsprechend maßgeschneidert sind unsere Zielvorgaben für jedes Produkt. Dabei gilt immer: Die Ziele, die wir uns setzen, wollen wir erreichen.

Bei manchen Produkten sind uns in der Optimierung durch gesetzliche Vorgaben Grenzen gesetzt. Die folgenden beiden Beispiele zu Konfitüren und Allgäuer Emmentaler verdeutlichen das.

Bei unseren **Maribel-Konfitüren** konnten wir den durchschnittlichen Gesamtzuckergehalt von 60 g auf 56 g je 100 g reduzieren. Für Konfitüren schreibt der Gesetzgeber allerdings einen Gesamtzuckergehalt von mindestens 55 g vor. Würde der Zuckeranteil weiter unter diese Schwelle reduziert und der Fruchtanteil erhöht, dürfte das Produkt nicht mehr unter dieser Bezeichnung verkauft werden.

Für Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung, wie z. B. beim **Allgäuer Emmentaler**, sind feste Spezifikationen hinterlegt, sodass etwa der Fettgehalt nicht angepasst werden kann. Allgäuer Emmentaler muss der Vollfettstufe entsprechen, d. h. 45 bis 49 Prozent Fett in der Trockenmasse enthalten. Bei Fett in der Trockenmasse handelt es sich um den Massenanteil des Fetts an der Trockenmasse des Käses, d. h. aller Käsebestandteile außer dem Wasser.

4. Sorgfältige Auswahl der Zutaten

Produktqualität beginnt bei der Auswahl der Zutaten. Hier setzen wir hohe Maßstäbe: Wir bieten unseren Kunden Produkte an, die in Qualität und Geschmack überzeugen. Deshalb definieren wir für die Auswahl der Zutaten spezifische Kriterien. Die folgenden Punkte beschreiben, worauf wir besonderen Wert legen.

4.1. Farbstoffe

Was sind Farbstoffe und warum werden sie in Lebensmitteln eingesetzt?

Die Farbe eines Lebensmittels ist bei der optischen Beurteilung der Qualität von großer Bedeutung. Aus diesem Grund werden Farbstoffe als Zusatzstoffe in Lebensmitteln mit dem Ziel eingesetzt, die Erfüllung der Farberwartung an das Lebensmittel zu unterstützen. Farbstoffe werden zudem bei eigentlich farblosen Lebensmitteln wie Süßigkeiten eingesetzt, um auf bestimmte Geschmacksrichtungen hinzuweisen, die der Kunde mit dem Lebensmittel verbindet. So signalisieren beispielsweise grüne Gummibärchen den Geschmack „Apfel“, gelbe hingegen den Geschmack „Zitrone“.

Weshalb sind manche Farbstoffe in der Diskussion?

Nach einer Studie der Universität Southampton aus dem Jahr 2007 stehen einige Azofarbstoffe sowie Chinolingelb unter Verdacht, bei Kindern zu Hyperaktivität und Aufmerksamkeitsstörungen zu führen. In der EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe sind diese Farbstoffe aufgeführt, sie müssen mit einem Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ versehen werden.

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage?

In der Europäischen Union sind Farbstoffe in der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe geregelt. Sie bedürfen rechtlicher Zulassung, der eine Sicherheitsprüfung durch die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde vorausgeht. Farbstoffe müssen auf den Verpackungen der Lebensmittel, in denen sie verwendet werden, durch den Zusatz „Farbstoff“, gefolgt von ihrem Namen oder ihrer E-Nummer, gekennzeichnet werden. Für größtmögliche Transparenz verwendet Lidl bei der Kennzeichnung für alle Zusatzstoffe immer den spezifischen Namen des jeweiligen Stoffs.

Hintergrundinformation:

Die zugelassenen Farbstoffe können in natürliche und künstliche Farbstoffe unterteilt werden, allerdings gibt es dafür keine rechtliche Definition. Natürliche Farbstoffe können auch synthetisch hergestellt werden, ihre chemische Strukturformel entspricht dabei Vorbildern in der Natur. Die chemische Struktur von künstlichen Farbstoffen hingegen kommt so in der Natur nicht vor. Wir orientieren uns dabei an der Einstufung der Verbraucherzentrale Hamburg.²¹

Von den Farbstoffen abzugrenzen sind die sogenannten färbenden Lebensmittel. Hierbei handelt es sich um pure Lebensmittel mit färbenden Eigenschaften, wie z. B. Rote-Bete-Saft. Diese werden in der Zutatenliste mit dem Zusatz „färbend“ versehen: Wird der Rote-Bete-Saft also überwiegend wegen der Farbe eingesetzt, so wird er als „färbender Rote-Bete-Saft“ aufgeführt.

Lidl und der Umgang mit Farbstoffen in Lebensmitteln

Unsere Vorgabe ist es bereits seit vielen Jahren, keine Azofarbstoffe in Lebensmitteln, mit Ausnahme von Spirituosen, einzusetzen. Darüber hinaus wollen wir uns zukünftig ebenfalls von den Farbstoffen Chinolingelb, Karmin, Erythrosin und Grün S distanzieren, da es Hinweise gibt, dass diese Farbstoffe für Kinder bedenklich sein könnten.

Unser Ziel ist es, so weit wie möglich auf künstliche Farbstoffe zu verzichten. Dazu überprüfen wir bei jedem Artikel unserer Lidl-Eigenmarken genau, ob der Einsatz von Farbstoffen erforderlich ist. Wo sie unverzichtbar sind, werden grundsätzlich färbende Lebensmittel Farbstoffen vorgezogen. So werden z. B. bei allen Sugarland Fruchtgummiartikeln und den amanie schLECKER Fruchtbonbons ausschließlich färbende Lebensmittel eingesetzt.

²¹ Was bedeuten die E-Nummern? Lebensmittel-Zusatzstoffliste, Verbraucherzentrale Hamburg e. V. 67. Auflage, Januar 2015




<p>Ziel</p> 	<p>Unser Ziel ist es, weiterhin alle Produkte mit Farbstoffen zu prüfen, ob der Einsatz von Farbstoffen notwendig ist.</p> <p>Dort, wo der Einsatz erforderlich ist, sollen bevorzugt färbende Lebensmittel vor natürlichen Farbstoffen verwendet werden.</p> <p>Wo es möglich ist, möchten wir auf künstliche Farbstoffe verzichten.</p> <p>Vollständiger Verzicht auf Karmin und Erythrosin.</p>	<p>Dezember 2020</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Erste Schritte, Azofarbstoffe durch natürliche Farbstoffe zu ersetzen.</p>	<p>2009</p>
<p>Heute</p> 	<p>Aktuell befinden sich deutlich mehr Artikel mit färbenden Lebensmitteln und natürlichen Farbstoffen in unserem Dauersortiment als Lebensmittel mit künstlichen Farbstoffen.</p> <p>Das Ziel, vollständiger Verzicht auf Chinolingelb, Karmin, Erythrosin und Grün S bis Dezember 2017, wurde wie folgt erreicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf Chinolingelb und Grün S konnte erfolgreich verzichtet werden • Erythrosin ist lediglich noch in den Cocktailkirschen des Fruchtcocktails enthalten • Echtes Karmin ist noch in wenigen Produkten enthalten, die sich derzeit in Umstellung befinden 	<p>September 2018</p>

Abb. 4.1-1 Farbstoffe

4.2. Konservierungsstoffe

Was sind Konservierungsstoffe und wozu werden sie eingesetzt?

Konservierungsstoffe sind Lebensmittelzusatzstoffe, die Lebensmittel vor den verderblichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen und so ihre Haltbarkeit verlängern.

Hintergrundinformation:

Das Konservieren von Lebensmitteln hat seit Jahrhunderten Tradition. So wurden Lebensmittel durch Trocknen, Salzen bzw. Pökeln, Räuchern oder den Einsatz von Zucker oder Essig haltbar gemacht und konnten gelagert werden. Mit Beginn der Lebensmittelverarbeitung und den immer höheren Anforderungen an Lebensmittel in Bezug auf gleichbleibende Qualität und Verfügbarkeit hat der Einsatz weiterer Konservierungsstoffe begonnen. Durch den Einsatz dieser Stoffe können Lebensmittel, die nicht durch traditionelle Methoden konserviert werden können, länger haltbar gemacht werden. Dadurch wird heute eine vielfältige Verfügbarkeit von Lebensmitteln unabhängig von der Jahreszeit und der Region ermöglicht.

Weshalb sind manche Konservierungsstoffe umstritten?

Die Wirkung einzelner Konservierungsstoffe ist unter anderem deshalb umstritten, weil z. B. ein Zusammenhang zwischen sulfithaltigen Konservierungsstoffen (eingesetzt z. B. in Wein und getrockneten Früchten) oder Benzoesäurederivaten (eingesetzt z. B. in eingelegtem Gemüse oder Fischprodukten) und allergischen Reaktionen bei empfindlichen Personen diskutiert wird.

Ebenfalls diskutiert wird die Wirkung von Nitrit in Fleischerzeugnissen, das im Verdacht steht, die Entstehung krebserregender Nitrosamine zu begünstigen. Auf der anderen Seite hemmt Nitrit jedoch zuverlässig die Entstehung pathogener Bakterien und ist damit das sicherste und wirksamste Mittel zur Konservierung von Fleischprodukten.

Hintergrundinformation:

Pathogene Bakterien sind mikrobielle Krankheitserreger, die bei Menschen Infektionskrankheiten auslösen können. Durch Umweltkontaminationen, Hygienemängel und Mikroorganismen aus dem landwirtschaftlichen Bereich können diese Bakterien ins Lebensmittel gelangen. Durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel werden die pathogenen Erreger auf den Menschen übertragen. Ein bekanntes Beispiel hierfür ist die Infektion mit Salmonellen, die unter anderem bei Kindern, Schwangeren, älteren Menschen und Personen mit einem geschwächten Immunsystem zu schwerwiegenden Magen-Darm-Beschwerden bis hin zu lebensbedrohlichen Symptomen führen kann.²²

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage?

Wie bei allen Zusatzstoffen, wird auch die Sicherheit jedes einzelnen Konservierungsstoffes von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewertet. Grundsätzlich wird hier nur eine Zulassung erteilt, wenn nachgewiesen ist, dass der Stoff gesundheitlich unbedenklich und (in diesem Fall zur Haltbarmachung) „technologisch notwendig“ ist. Konservierungsstoffe müssen auf den Verpackungen der Lebensmittel, in denen sie verwendet werden, durch den Zusatz „Konservierungsstoff“, gefolgt von ihrem Namen oder ihrer E-Nummer, gekennzeichnet werden. Für größtmögliche Transparenz verwendet Lidl bei der Kennzeichnung für alle Zusatzstoffe immer den spezifischen Namen des jeweiligen Stoffs.

Lidl und der Umgang mit Konservierungsstoffen

Unser Ziel ist es, den Einsatz von Konservierungsstoffen so weit wie möglich zu reduzieren oder gänzlich zu vermeiden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht beeinträchtigt wird. Bei bestimmten Produkten, so z. B. bei Wurst und Fleisch, kann der Einsatz von Konservierungsstoffen aus Sicherheitsgründen jedoch nicht immer vermieden werden, da dies die Entstehung pathogener Bakterien zur Folge hätte.

²² https://www.bfr.bund.de/de/bewertung_mikrobieller_risiken_von_lebensmitteln-674.html (Stand: 08.08.2018)

Für unsere Lieferanten haben wir definiert, dass Lebensmittel in der Herstellung möglichst ohne Konservierungsmittel durch geeignete Technologien sicher und haltbar gemacht werden. So ist es bei unseren Getränken teilweise bereits möglich, durch die sogenannte „Kaltseptik“-Abfüllung (Abfüllung unter Reinraumbedingungen) gänzlich auf Konservierungsstoffe zu verzichten. Bei den Eigenmarkengetränken im Dauersortiment verzichten wir daher komplett auf Konservierungsstoffe.

Die Verbraucherzentrale Hamburg rät vom Verzehr von Hexamethyltetramin, Borsäure und Natriumtetraborat (Borax) ab. In Eigenmarke haben wir im Dauersortiment keine Produkte, die diese Konservierungsstoffe enthalten.

Darüber hinaus stuft die Verbraucherzentrale weitere Konservierungsstoffe als „nicht für Kinder zu empfehlen“ ein. Auf diese Konservierungsstoffe möchten wir mit erhöhter Priorität verzichten, wo dies technologisch möglich ist. Das bereits beschriebene Nitritpökelsalz befindet sich unter den Konservierungsstoffen, die nicht für Kinder empfohlen werden. Aus Sicherheitsgründen möchten wir auf Nitritpökelsalz (E249-252) in Fleisch- und Wurstwaren vorerst nicht verzichten.




<p>Ziel</p> 	<p>Unser Ziel ist es, den Einsatz von Konservierungsstoffen so weit wie möglich zu reduzieren oder gänzlich zu vermeiden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht beeinträchtigt wird.</p> <p>Daher unterziehen wir alle Artikel mit Konservierungsstoffen einer Prüfung, ob der Einsatz von Konservierungsstoffen erforderlich ist.</p> <p>Es wird fortwährend nach geeigneten Technologien gesucht, um Produkte auch ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen haltbar und sicher zu machen.</p>	<p>Dezember 2020</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Konservierungsstoffe werden seit jeher zur Haltbarmachung von Lebensmitteln eingesetzt.</p> <p>Seit 2008 besteht das Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS) der EFSA.</p>	<p>2008</p>
<p>Heute</p> 	<p>In unserem Dauersortiment befinden sich heute keine Artikel mit Konservierungsstoffen, bei denen die Verbraucherzentrale vom Verzehr abrät.</p> <p>Den größten Anteil an Artikeln mit Konservierungsstoffen machen Artikel aus, bei denen Nitritpökelsalze für eine bessere Haltbarkeit und Gewährleistung der Produktsicherheit eingesetzt werden.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 4.2-1 Konservierungsstoffe

4.3. Aromen

Was sind Aromen und wozu werden sie in Lebensmitteln eingesetzt?

Wichtig ist der maßvolle Einsatz von Aromen: Lebensmittel können auch überaromatisiert werden und gerade Kinder können so verlernen, wie Lebensmittel normalerweise schmecken.

Wir wollen Aromen dort einsetzen, wo sie gebraucht werden, und dort weglassen, wo es auch ohne geht. Selbstverständlich optimieren wir unsere Rezepturen unter der Voraussetzung, dass der Geschmack nicht unter der Rezepturentwicklung leidet.

Wenn wir Aromen in unseren Lebensmitteln zusetzen, dann sollen es Extrakte oder natürliche Aromen sein, die aus den namensgebenden Lebensmitteln gewonnen werden. Bei einem Kirschextrakt stammen die Aromastoffe zu 100 Prozent aus der Kirsche, bei einem natürlichen Kirsch-Aroma sind mindestens 95 Prozent der Aromastoffe aus der Kirsche.

Auch hier gilt: Wir optimieren unsere Rezepturen, ohne Einbußen im Geschmack in Kauf zu nehmen. Kann das angestrebte Geschmacksprofil nicht ohne Aromen oder nicht durch den Einsatz von Extrakten oder natürliche Lebensmittel-Aromen erreicht werden, greifen wir auch auf künstliche Aromen zurück.




Ziel 	Ziel ist es, alle Artikel mit Aroma einer Prüfung zu unterziehen, ob der Aromaeinsatz notwendig ist. Unser Ziel ist es, so weit wie möglich auf künstliche Aromen zu verzichten .	Dezember 2020
Startpunkt 	Erste Schritte, künstliche Aromen durch natürliche Aromen zu ersetzen .	2009
Heute 	Für unser Dauersortiment gilt heute: <ul style="list-style-type: none">• Mehr als die Hälfte der Artikel, bei denen Aromen eingesetzt werden, enthalten ausschließlich natürliche Lebensmittel-Aromen bzw. Extrakte.• Künstliche Aromen werden in weniger als 10 % der Artikel eingesetzt.	September 2018

Abb. 4.3-1 Aromen

4.4. Fette (gehärtete Fette, Transfettsäuren, gesättigte und ungesättigte Fettsäuren)

Was sind gesättigte und ungesättigte Fettsäuren und welche Funktionen erfüllen sie?

Fette und Öle enthalten gesättigte und ungesättigte Fettsäuren. Diese unterscheiden sich in ihrer ernährungsphysiologischen Qualität. Ein zu hoher Anteil an gesättigten Fettsäuren in der Nahrung erhöht das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Aus diesem Grund sollte eine gesunde Ernährung einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren enthalten. Eine wichtige Untergruppe der ungesättigten Fettsäuren sind die Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Diese erfüllen im Körper wichtige Funktionen, sie wirken entzündungshemmend und vermutlich auch vorbeugend gegen koronare Herz-Kreislauf-Erkrankungen, die durch mangelnde Durchblutung des Herzmuskels hervorgerufen werden können.

Hintergrundinformation:

Gesättigte Fettsäuren kommen vor allem in tierischen Fetten, aber auch in Kokos- und Palmkernfett, Palmöl sowie in gehärteten Pflanzenfetten vor. Ungesättigte Fettsäuren sind in Pflanzenölen wie beispielsweise Rapsöl oder Sonnenblumenöl enthalten, ebenso in fettem Seefisch und Nüssen.

Lidl und der Umgang mit gesättigten und ungesättigten Fettsäuren

Unser Ziel ist es, in unseren Produkten einen möglichst hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren zu erreichen. Dazu haben wir z. B. in unserer Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme einen Teil des Palmöls durch Rapsöl und Sonnenblumenöl ersetzt, die einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren enthalten.

Da Rapsöl zudem einen vergleichsweise hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren enthält, soll bei unseren Chips künftig eine Mischung aus Sonnenblumen- und Rapsöl eingesetzt werden.

Wie entstehen Transfettsäuren und welche Auswirkungen haben sie?

In der Gruppe der ungesättigten Fettsäuren gibt es auch unerwünschte Stoffe: die Transfettsäuren.

Hintergrundinformation:

Transfettsäuren können einerseits auf natürlichem Wege entstehen, durch Mikroorganismen im Pansen von Wiederkäuern. Milchprodukte und Fleisch weisen daher natürliche Gehalte an Transfettsäuren auf.

Bei der Verarbeitung von Fetten und Ölen können ebenfalls Transfettsäuren gebildet werden. Da die Bildung hier prozessbedingt ist, spricht man von künstlichen Transfettsäuren.

Die größten Mengen an Transfettsäuren entstehen bei der Teilhärtung von Pflanzenölen, die mit dem Ziel vorgenommen werden, aus flüssigem Öl festes Fett zu machen. Teilgehärtete Fette werden bei der Lebensmittelherstellung aufgrund ihrer guten technologischen Eigenschaften (geschmeidige Konsistenz, höhere Plastizität) eingesetzt.

Transfettsäuren haben negative Auswirkungen auf die Gesundheit und zählen daher zu den unerwünschten Nahrungsmittelbestandteilen. Sie erhöhen das (schlechte) LDL-Cholesterin im Blut und senken gleichzeitig das (gute) HDL-Cholesterin. Hierdurch vergrößert sich das Risiko koronarer Herzerkrankungen, die durch mangelnde Durchblutung des Herzmuskels hervorgerufen werden können.

In welchen Lebensmitteln treten Transfettsäuren auf?

Transfettsäuren finden sich vor allem in Fast-Food-Produkten, Snacks, Keksen, Waffeln, frittierten Speisen und Brotaufstrichen. Frittierte Lebensmittel enthalten nur dann erhöhte Mengen an Transfettsäuren, wenn diese in teilgehärteten Fetten und Ölen gebacken werden.

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage?

In Deutschland gibt es keine gesetzliche Regelung für den allgemeinen Gehalt an künstlichen Transfettsäuren in Lebensmitteln. In anderen Ländern wie Dänemark, Österreich, Ungarn, Island, Norwegen, Lettland, Litauen, Slowenien und der Schweiz wurde bereits ein gesetzlicher Grenzwert festgelegt. Beispielsweise darf der Gehalt an künstlichen Transfettsäuren in Lebensmitteln in Dänemark maximal 2,0 g/100 g Fett betragen.

Lidl und der Umgang mit Transfettsäuren

Wir verfolgen das Ziel, dass der Gehalt an Transfettsäuren in unseren Produkten maximal 2,0 g/100 g Fett beträgt. Das entspricht dem Grenzwert der meisten Länder, in denen es gesetzliche Vorgaben gibt. Um das Risiko für Transfettsäuren zu minimieren, verzichten wir in unseren Produkten, wann immer es möglich ist, auf die Verwendung von gehärteten Fetten. In Einzelfällen, wie z. B. bei der Herstellung von Sonnenblumenmargarine, gibt es keine Alternative, da Sonnenblumenöl nur durch Härtung fest gemacht werden kann.




<p>Ziel</p> 	<p>Einhaltung des u. a. dänischen Grenzwertes für Transfettsäuren von maximal 2,0 g/100 g Fett. Fettsäurezusammensetzung durch Einsatz von z. B. Rapsöl verbessern.</p>	<p>Schnellstmöglich</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Umstellung von Palmöl und Palmfett auf Sonnenblumenöl, z. B. bei Kartoffelchips.</p>	<p>2009</p>
<p>Heute</p> 	<p>Kein Einsatz von gehärteten Fetten, wenn technologisch möglich. Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme enthält inzwischen eine Mischung aus Rapsöl, Palmöl und Sonnenblumenöl.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 4.4-1 Fette

4.5. Palmöl

Woraus wird Palmöl gewonnen und welche Vorteile hat es?

Palmöl wird aus der Frucht der tropischen Ölpalme gewonnen und ist das am meisten eingesetzte Pflanzenöl weltweit. Da die Ölpalme mehrjährig ist und das ganze Jahr hindurch Früchte trägt, ist sie besonders ertragreich und im Vergleich zu anderen Ölpflanzen höchst effizient. Palmöl kann aufgrund seiner physikalischen Eigenschaften zudem besonders vielseitig eingesetzt werden. Anders als die von Natur aus weicheren und damit flüssigeren Pflanzenöle muss das feste Palmöl für viele Anwendungen nicht erst gehärtet werden. Wie im Kapitel 4.4 beschrieben, geht man damit der Entstehung von Transfettsäuren aus dem Weg.

Hintergrundinformation:

Wegen seiner hohen Effizienz und vielseitigen Einsetzbarkeit hat sich die weltweite Palmölproduktion von 2002 bis 2016 mehr als verdoppelt. Aufgrund des hohen Flächenbedarfs wurden jedoch immer wieder große Teile wertvoller Tropenwälder gerodet, um weiteren Palmölplantagen Platz zu machen. Dies führte zu einer Gefährdung des Lebensraumes zahlreicher Tierarten und erhöhten Treibhausgasemissionen. Um dieser Entwicklung entgegenzutreten, rief die Naturschutzorganisation WWF den Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) ins Leben. Die Mitglieder des RSPO haben sich zu Kriterien verpflichtet, die den Anbau von Palmöl nachhaltiger gestalten. So wird z. B. keine Rodung von Primärwäldern und ökologisch wertvollen Waldflächen für Plantagen vorgenommen.

Welche Wirkung hat es auf die Gesundheit?

Palmöl weist einen hohen Gehalt an gesättigten Fettsäuren auf. Werden viele gesättigte Fettsäuren über die Nahrung aufgenommen, kann dies zu einer Verschlechterung der Blutfette führen. Starke Erhitzung bei der Verarbeitung von Palmöl begünstigt zudem das Risiko der Entstehung bestimmter Fettsäureester (3-MCPD), die als krebserregend gelten. Mehr Informationen zu 3-MCPD siehe Kapitel 2.2.

Lidl und der Umgang mit Palmöl

Unser Ziel ist es, den Gehalt an Palmöl in Lebensmitteln auf ein Minimum zu reduzieren, bzw. komplett zu ersetzen. Dazu wurde das Sortiment unserer Kartoffelchips im Jahr 2009 von Palmöl auf Sonnenblumenöl umgestellt. Etwa ein Drittel unseres Keks-Sortiments ist bereits palmölfrei.

Wo es nicht ersetzt werden kann, unterstützen wir den Einsatz von nachhaltiger hergestelltem Palmöl.

Weiterführende Informationen zu Lidl und dem Umgang mit Palmöl siehe „Positionspapier für den nachhaltigeren Einkauf von Palm(kern)öl“.²³







 	Mindestens Reduktion, wo möglich Ersatz von Palmöl.	Schnellstmöglich
 	Palmöl wurde in unserem Harvest Basket Tiefkühl-Kartoffelartikel-Sortiment und in unseren Snack Day Kartoffelchips gegen Sonnenblumenöl ausgetauscht.	2009
 	Stetige Überprüfung unseres Dauersortiments, bei welchen Artikeln der Anteil an Palmöl reduziert bzw. komplett ersetzt werden kann. Etwa ein Drittel unseres Kekes-Sortiments ist bereits palmölfrei .	September 2018

Abb. 4.5-1 Palmöl

4.6. Vitaminisierung und Mineralisierung

Welche Funktion haben Vitamine für den Menschen?

Vitamine sind organische Verbindungen, die der menschliche Organismus nicht oder nur unzureichend selbst produzieren kann. Da sie für den Menschen unverzichtbar sind, müssen Vitamine mit der Nahrung aufgenommen werden. Sie sind vorwiegend in pflanzlicher Nahrung – z. B. in Obst, Gemüse und Getreide – enthalten. Über das Futter gelangen sie in den tierischen Organismus und sind daher auch in Fleisch, Fisch, Eiern, Milch und daraus hergestellten Erzeugnissen vorhanden. Für den menschlichen Organismus haben Vitamine eine Vielzahl von Funktionen: Vitamin C ist z. B. an der Funktion unseres Immunsystems beteiligt. Vitamin A wiederum erfüllt wichtige Aufgaben beim Sehvorgang.

Welche Funktion haben Mineralstoffe für den Menschen?

Mineralstoffe sind anorganische Nahrungsbestandteile, die in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln vorkommen. Sie erfüllen eine Vielzahl von Funktionen für alle Stoffwechsel- und Wachstumsprozesse im Körper. So ist Calcium z. B. am Aufbau von Knochen und Zähnen beteiligt. Das Spurenelement Eisen dagegen ist wichtig für die Blutbildung und den Sauerstofftransport.

Welche Auswirkungen hat die Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen?

Die Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen soll Defizite in der Nährstoffaufnahme ausgleichen. Eine übermäßige Zufuhr kann jedoch in Einzelfällen negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben. In Deutschland gilt der Versorgungszustand von Vitaminen und Mineralstoffen als ausreichend. Über eine ausgewogene

²³ <https://www.lidl.de/de/asset/other/Positionspapier-fuer-den-nachhaltigeren-Einkauf-von-Palmkernoel.pdf>
(Stand: 08.08.2018)

Ernährung werden – mit wenigen Ausnahmen – alle Vitamine und Mineralstoffe in ausreichender Menge aufgenommen. Ein zusätzlicher Bedarf an einzelnen Vitaminen bzw. Mineralstoffen besteht in der Regel nur bei bestimmten Personengruppen (z. B. Schwangere oder Raucher) bzw. bei Menschen mit bestimmten Krankheiten.

Lidl und der Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen

Wir nehmen von einer generellen, großflächigen Vitaminisierung und Mineralisierung in Lebensmitteln Abstand. Vitamine und Mineralstoffe werden nur in ausgewählten Produkten zugesetzt, wie z. B. bei Multivitamingetränken (Vitamine), Sportlergetränken, Fleischersatzprodukten (Vitamin B12), pflanzlichen Milchalternativen (Calcium), Margarine und jodiertem Speisesalz. Die Anreicherung von Jod im Speisesalz leistet beispielsweise einen wichtigen Beitrag zur Jodversorgung in Deutschland und wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlen. Bei pflanzlichen Milchalternativen, die von Natur aus kein Calcium enthalten, wird so viel Calcium hinzugesetzt, wie es in der Kuhmilch enthalten ist, um auch ernährungsphysiologisch einen Ersatz von Milch darstellen zu können.

4.7. Süßstoffe

Was sind Süßstoffe und wofür werden sie eingesetzt?

Süßstoffe sind synthetisch hergestellte (z. B. Aspartam) oder natürliche Verbindungen (z. B. Stevia), die als energiefreier Zuckersersatz dienen. Sie sind praktisch kalorienfrei und haben eine bis zu 37.000-fache Süßkraft von Haushaltszucker und werden deshalb nur in sehr geringen Mengen eingesetzt. Der Einsatz von Süßstoffen in Lebensmitteln bietet eine Möglichkeit, kalorienarme bzw. kalorienreduzierte Lebensmittel herzustellen, ohne dabei auf den süßen Geschmack verzichten zu müssen. Insbesondere bei Getränken und Kaugummis kommen Süßstoffe zum Einsatz.²⁴

Weshalb sind Süßstoffe in der Diskussion?

In der Öffentlichkeit stehen Süßstoffe immer wieder in der Kritik. Im Hinblick darauf, ob Süßstoffe das Abnehmen begünstigen oder zu einem gesteigerten Hungergefühl und einer damit verbundenen Gewichtszunahme führen, besteht noch Forschungsbedarf. Des Weiteren gibt es bisher nur wenige gesicherte Erkenntnisse zu Langzeitwirkungen von Süßstoffen, insbesondere die Kombination mehrerer Süßstoffe und zu den Folgen eines gesteigerten Einsatzes von Süßstoffen in Lebensmitteln. Es wird diskutiert, ob ein Zusammenhang zwischen dem Konsum von Süßstoffen und einem höheren Risiko für Krebsleiden, Verhaltensänderungen und Frühgeburten besteht.

Besonders intensiv wird die Verwendung von Süßstoffen bei Kindern diskutiert. Der Konsum von Süßstoffen bei Kindern kann dazu führen, dass sie sich an die starke Süße industriell hergestellter Produkte gewöhnen und die Wahrnehmung geringer natürlicher Süße verlieren. Bei Kindern wird aufgrund ihres geringeren Gewichts die akzeptable tägliche

²⁴ <http://www.dge.de/wissenschaft/weitere-publikationen/fachinformationen/suessstoffe-in-der-ernaehrung/>
(Stand: 08.08.2018)

Aufnahmemenge (ADI-Wert) rasch überschritten. Die ADI-Werte beschreiben die Menge [mg/kg Körpergewicht], die täglich lebenslang aufgenommen werden kann, ohne dass unerwünschte Wirkungen zu erwarten sind. Bei mit Süßstoffen gesüßten Limonaden reichen hierfür bereits 0,7 Liter aus.²⁵ Im Jahr 2013 tranken Kinder und Jugendliche zwischen drei und 17 Jahren durchschnittlich zwischen ein und mehr als zwei Gläser (0,2 – 0,5 l) Erfrischungsgetränke am Tag. Es wurde hierbei nicht nach kalorienreduzierten und zuckerhaltigen Getränken unterschieden. Energie- und Sportlergetränke sind nicht miteingeschlossen.²⁶

Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung sieht die DGE bei einem maßvollen Umgang mit süßstoffhaltigen Lebensmitteln und Getränken keine gesundheitlichen Gefahren. Eine 60 Kilogramm schwere Frau müsste beispielsweise mehr als 4,0 Liter aspartamhaltige Limonade am Tag trinken, um den ADI-Wert für Aspartam zu überschreiten.²⁷

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage für Süßstoffe?

Süßstoffe zählen zu den Lebensmittelzusatzstoffen und müssen vor ihrer Zulassung umfangreiche Sicherheitsuntersuchungen durchlaufen. In der Europäischen Union (EU) sind derzeit elf Süßstoffe zugelassen. Für jeden einzelnen Süßstoff wird bei der gesundheitlichen Bewertung eine akzeptable tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake, ADI) ermittelt. Um eine durchgängige Sicherheit zu gewährleisten, werden einige Süßstoffe auch nach der Zulassung bei Bedarf weiter intensiv untersucht und die ADI-Werte bei neuer Erkenntnislage angepasst.²⁸

Hintergrundinformation:

Die Kennzeichnung der mit Süßstoffen hergestellten Produkte ist EU-weit geregelt. In der Bezeichnung des Lebensmittels, die vor der Zutatenliste steht, muss der Hinweis „mit Süßungsmitteln“ erfolgen, wenn das Lebensmittel Süßstoffe enthält. Sind in einem Produkt sowohl Süßstoff als auch Zucker enthalten, lautet die Aufschrift „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)“.

Lidl und der Umgang mit Süßstoffen

Im Rahmen unserer Reduktionsstrategie wollen wir in unserem Eigenmarkensortiment den absatzgewichteten, durchschnittlichen Gehalt an zugesetztem Zucker um 20 Prozent reduzieren. Im Zuge dessen wollen wir schrittweise an den weniger süßen Geschmack unserer Eigenmarken herantreiben.

Bei der Zuckerreduktion ersetzen wir den Zucker nicht durch Süßstoffe. Denn süßstoffhaltige Getränke tragen durch ihre intensive Süße zu einer Süßgewöhnung bei, die eine zuckerreiche Fehlernährung begünstigt. Weniger süße Lebensmittel und gesunde Lebensmittel wie Obst und Gemüse werden seltener verzehrt oder nachgesüßt, um den gewohnten süßen Geschmack zu erreichen.

²⁵ <https://www.ugb.de/kinder-gesund-ernaehren/sind-suessstoffe-fuer-kinder-schaedlich/suessstoffe-kinderlebensmittel> (Stand: 08.08.2018)

²⁶ http://www.gbe-bund.de/pdf/GBE_kompakt_01_2013_Konsum_Getraenke.pdf (Stand: 08.08.2018)

²⁷ <https://www.test.de/Suessstoff-Aspartam-in-ueblichen-Mengen-unbedenklich-4643254-0/> (Stand: 08.08.2018)

²⁸ http://www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf (Stand: 08.08.2018)

Wir wollen jedoch unseren Kunden neben den mit Zucker gesüßten Artikeln auch zuckerreduzierte und zuckerfreie Alternativen anbieten. Für diese Artikel setzen wir unter anderem Süßstoffe als Ersatz für Zucker ein. Mit den zuckerreduzierten bzw. -freien Lebensmitteln wollen wir besonders die Kunden ansprechen, die Lebensmittel mit einer geringen Energiedichte konsumieren möchten, dabei aber nicht auf die bekannte Süße verzichten wollen. Bei unserer Freeway Cola beispielsweise haben wir sowohl die Variante mit Zucker als auch die zuckerfreie Variante mit Süßstoffen (Cola Light und Cola 0 % Zucker) im Sortiment. Somit bieten wir die Möglichkeit, sich bewusst für oder gegen die mit Süßstoffen gesüßte Variante zu entscheiden.

Auch hier gilt: Wir optimieren unsere Rezepturen nur unter der Voraussetzung, dass weder der Geschmack noch die Sicherheit der Artikel unter der Rezepturentwicklung leiden.

4.8. Isoglukose (Glukose-Fruktose-Sirup)

Was ist Isoglukose und wozu wird sie eingesetzt?

Isoglukose, Glukose-Fruktose-Sirup, Fruktose-Glukose-Sirup und High Fructose Corn Syrup haben eine Gemeinsamkeit – es sind alles Begriffe für Zuckersirup mit unterschiedlichen Anteilen der Einfachzucker Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker).

Tab. 2 Begriffserklärungen Isoglukose

Bezeichnung	Fruktosegehalt	Ursprung
Isoglukose	ab 10 %	Weizen, Mais, Kartoffel
Glukose-Fruktose-Sirup	5 % – 50 %	Weizen, Mais, Kartoffel
Fruktose-Glukose-Sirup	> 50 %	Weizen, Mais, Kartoffel
High Fructose Corn Syrup (Einsatz v. a. in den USA)	mind. 42 %, häufig auch 55 %	Mais

Ob in einem Lebensmittel Glukose-Fruktose-Sirup oder andere Zuckersirupe enthalten sind, wird über die Zutatenliste ersichtlich. Laut Zuckerartenverordnung wird auf der Verpackung nicht Isoglukose, sondern je nach Fruktosegehalt entweder Glukose-Fruktose-Sirup oder Fruktose-Glukose-Sirup angegeben. Die Nährwertangabe erfolgt in der Kategorie Zucker. Diese Regelung ist gesetzlich vorgegeben und wird von Lidl entsprechend umgesetzt.

Hergestellt wird Glukose-Fruktose-Sirup aus stärkehaltigen Pflanzen, wie z. B. Mais oder Weizen, indem die Stärke in ihre Einzelbestandteile gespalten wird, die Zucker. Fruktose allein ist dabei süßer als Glukose und süßer als Haushaltszucker aus der Zuckerdose.

Je höher der Fruktoseanteil im Zuckersirup, desto süßer ist er. Durch einen hohen Gehalt an Fruktose im Zuckersirup kann eine höhere Süßkraft als bei gewöhnlichem Haushaltszucker erreicht werden. Neben der höheren Süßkraft wird Glukose-Fruktose-Sirup in Lebensmitteln vor allem aufgrund technologischer Vorteile wie z. B. bessere Löslichkeit oder Verbesserung der Textur verwendet. Bei manchen Lebensmitteln verbessert der Einsatz von Glukose-Fruktose-Sirup auch das Mundgefühl.

Hintergrundinformation:

Bei Glukose-Fruktose-Sirupen liegt der Fruktose-Gehalt zwischen 5 und 50 Prozent. Fruktose-Glukose-Sirupe hingegen haben einen Fruktose-Gehalt über 50 Prozent. In Europa werden beide Sirup-Typen auch als Isoglukose bezeichnet. In den USA haben die Sirupe in der Regel einen Fruktosegehalt von 42 oder 55 Prozent und werden dort auch High Fructose Corn Syrup, HFCS, genannt.²⁹

Weshalb ist Glukose-Fruktose-Sirup in der Diskussion?

In Europa gab es eine (Mengen-)Begrenzung des Anteils an Glukose-Fruktose-Sirup am Zuckermarkt durch die EU-Zuckermarktordnung. Diese Beschränkung wurde zum 1. Oktober 2017 aufgehoben. Deshalb rechnet die EU-Kommission mit einem starken Anstieg von Glukose-Fruktose-Sirup bis 2026.³⁰

Werden verarbeiteten Lebensmitteln Isoglukose-Varianten mit einem hohen Anteil an Fruktose zugesetzt, kann dies zu einem erhöhten Verzehr von Fruktose und damit zu ungunstigen Auswirkungen auf den Stoffwechsel führen.

Fruktoseunverträglichkeit: Pro Tag werden nach Schätzungen ungefähr 40 g Fruktose aufgenommen.³¹ Bereits ab 25 g Fruktose können bei fast jedem Dritten aufgrund einer Fruktoseunverträglichkeit Magen- und Darmbeschwerden auftreten. Auch bei gesunden Menschen und insbesondere bei Kindern können mehr als 35 g Fruchtzucker pro Mahlzeit zu Beschwerden führen. Ab dieser Menge hat der Körper Schwierigkeiten, die Fruktose vollständig aufzunehmen. Dadurch können Beschwerden wie z. B. Durchfall und Blähungen verursacht werden.³²

Mögliche negative Auswirkungen auf die Gesundheit: Laut verschiedenen Studien kann eine zu hohe Aufnahme an Fruktose zu einem erhöhten Risiko von starkem Übergewicht (Adipositas), Diabetes, Stoffwechselstörungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen.³³

²⁹ <https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html>
https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf
(Stand: 08.08.2018)

³⁰ https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf
(Stand: 08.08.2018)

³¹ Volynets V, Kuper MA, Strahl S et al. (2012) Nutrition, intestinal permeability, and blood ethanol levels are altered in patients with nonalcoholic fatty liver disease (NAFLD). *Dig Dis Sci*; 57: 1932-1941 (Stand: 08.08.2018), <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (Stand: 08.08.2018)

³² <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (Stand: 08.08.2018)

³³ Bray, George A. et al. (2004) Consumption of high-fructose corn syrup in beverages may play a role in the epidemic of obesity. *The American Journal of Clinical Nutrition*, Volume 79(4):537-543 (Stand: 08.08.2018)

Im Gegensatz zu Glukose findet die Verstoffwechslung von Fruktose in der Leber statt. Mit einer erhöhten Fruktoseaufnahme kann deshalb eine „nichtalkoholische Fettleber“ entstehen. Diese ist mit einer Fettleber, die durch Alkoholmissbrauch entstehen kann, vergleichbar. Schätzungen zufolge sind heute in Europa bis zu 30 Prozent der Bevölkerung von einer nichtalkoholischen Fettleber betroffen. Gesundheitliche Auswirkungen wie Diabetes und Bluthochdruck können die Folge sein.³⁴

Die Fruktosemengen, die über Obst im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung aufgenommen werden, sind meistens unbedenklich. In der Regel verhindert das Volumen von frischem Obst, wie Apfel, Birne und Co., zu viel an Obst und damit an Fruktose zu verzehren. So fällt es schwer sich vorzustellen, 13 Orangen zu essen, aber relativ leicht, einen Liter Orangensaft, der aus diesen 13 Orangen hergestellt werden kann, zu trinken.

Herstellung: Neben den gesundheitlichen Aspekten ist ein weiterer Kritikpunkt an Glukose-Fruktose-Sirup, dass der Zuckersirup aus gentechnisch verändertem Mais gewonnen werden kann. Allerdings besteht auch für Zutaten aus Stärke, die unmittelbar aus gentechnisch veränderten Pflanzen (z. B. Mais) produziert werden, eine Kennzeichnungspflicht. Dies gilt auch für Glukose-Fruktose-Sirup.³⁵

Lidl und der Umgang mit Glukose-Fruktose-Sirup

Wir setzen generell auf Lebensmittel, die nicht genetisch verändert wurden. Obwohl die Quotenregelung ausgelaufen ist, wird in Lidl-Artikeln nicht mehr Glukose-Fruktose-Sirup als zuvor verwendet. Anfang 2017 fanden zudem erste Schritte statt, prinzipiell auf Fruktose-Glukose-Sirup zu verzichten.

Auch ist es langfristig unser Ziel, Glukose-Fruktose-Sirup nur noch zu verwenden, wenn dies technologisch notwendig ist, jedoch nicht weiter zu Zwecken der Süßung.

Ist Glukose-Fruktose-Sirup enthalten, ist der Fruktoseanteil geringer als 42 Prozent. So stellen wir sicher, dass kein High Fructose Corn Syrup eingesetzt wird.




<p>Ziel</p> 	<p>Unser Ziel ist es, Glukose-Fruktose-Sirup nur noch zu verwenden, wenn dies technologisch notwendig ist, jedoch nicht weiter zu Zwecken der Süßung.</p> <p>Ist Glukose-Fruktose-Sirup enthalten, ist der Fruktoseanteil geringer als 42 %. So stellen wir sicher, dass kein HFCS (High Fructose Corn Syrup) eingesetzt wird.</p>	<p>Januar 2025</p>
<p>Startpunkt</p> 	<p>Erste Schritte: Überprüfung aller Produkte auf die Verwendung von fruktosehaltigen Zuckersirupen.</p> <p>Beseitigung von Fruktose-Glukose-Sirup aus unseren Artikeln.</p>	<p>März 2017</p>
<p>Heute</p> 	<p>Etwa 13 % der Artikel in unserem Dauersortiment enthalten noch Glukose-Fruktose-Sirup.</p>	<p>September 2018</p>

Abb. 4.8-1 Glukose-Fruktose-Sirup

³⁴ Weiss J, Rau M, Geier A (2014) Non-alcoholic fatty liver disease: epidemiology, clinical course, investigation, and treatment. Deutsches Ärzteblatt Int 111: 447-452

³⁵ <https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html> (Stand: 08.08.2018)

5. Gute Lebensmittel für alle Bedürfnisse

Gesundes Essen ist ein wichtiger Baustein unserer Lebensqualität und Grundvoraussetzung für unser Wohlbefinden und unsere Leistungsfähigkeit. Viele unserer Kunden stellen sich heute ihre Ernährung bewusst zusammen. Dabei spielen sowohl persönliche Vorlieben als auch gestiegene gesundheitliche Anforderungen wie Unverträglichkeiten und Allergien eine Rolle. Wir wollen für jeden Kunden das passende Angebot in unserem Sortiment bereithalten. Dafür entwickeln wir unser Sortiment stetig weiter und passen es an gesellschaftliche Entwicklungen und Trends an.

Die Vielfalt unseres Sortiments bietet von laktosefreien oder glutenfreien Lebensmitteln bis hin zu Bio-Produkten für alle Anforderungen oder Vorlieben die richtige Auswahl.

5.1. Laktosefrei und glutenfrei

Milch bietet als Lebensmittel viele Vorteile: Sie enthält Nährstoffe wie Eiweiß, Kalzium und Vitamine, die wichtige Bestandteile einer ausgewogenen Ernährung sind. Doch nicht alle Menschen vertragen sie. Immer mehr Menschen sind von Laktoseintoleranz, das bedeutet einer Unverträglichkeit von Milchzucker, betroffen. Sie reagieren auf den Genuss von Milchprodukten mit Bauchschmerzen und anderen Beschwerden.



Menschen mit Laktoseintoleranz müssen jedoch nicht zwangsläufig auf den Genuss von Milchprodukten verzichten. Für beschwerdefreien Genuss bieten wir unseren Kunden eine Auswahl laktosefreier Produkte in unserem Eigenmarkensortiment an, wie z. B. laktosefreie Milch oder laktosefreien Joghurt.

Neben Laktose ist auch Gluten ein natürlicher Bestandteil in Lebensmitteln, der für manche Menschen nicht verträglich ist. Sie leiden an Glutenunverträglichkeit bzw. Zöliakie. Gluten ist ein Protein, das in Getreidesorten wie Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Grünkern und vielen mehr enthalten ist. Für Zöliakie-Betroffene sind diese Getreidesorten sowie alle Lebensmittel, die diese Getreide auch nur in Spuren enthalten, nicht geeignet.



Um Betroffenen dennoch ein möglichst breites Sortiment an Nahrungsmitteln anbieten zu können, nehmen wir eine gezielte Kennzeichnung von glutenfreien Artikeln bei unseren Eigenmarken vor.

5.2. Vegetarische und vegane Alternativen

In unserem Lidl-Eigenmarkensortiment bieten wir ebenso vegetarische und vegane Lebensmittel an. Zur Orientierung für den Verbraucher tragen sie das gelbe Label, das als international geschützte Marke die entsprechenden Produkte kennzeichnet. In

Deutschland wird es vom Vegetarierbund (VEBU) vergeben. Das Label garantiert, dass alle Zutaten sowie alle eingesetzten Zusatzstoffe die entsprechenden Kriterien „vegetarisch“ bzw. „vegan“ erfüllen.



die komplett frei von tierischen Inhaltsstoffen sind.

Unsere Kunden finden unter der Eigenmarke „My best Veggie“ zahlreiche Produkte, die eine vegetarische Ernährung ermöglichen, wie beispielsweise fleischlose Tiefkühlpastagerichte, Fertiggerichte oder Wurсталternativen. Unter der Marke „Kania“ bieten wir unterschiedliche vegane Brotaufstriche an,

5.3. Lebensmittel in Bio-Qualität



Wir bieten bereits seit vielen Jahren Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau an, die alle das offizielle EU-Bio-Siegel tragen. Um eine Auszeichnung mit dem Bio-Siegel zu erhalten, muss ein Produkt die strengen Kriterien der EG-Öko-Verordnung erfüllen. So gehören Lebensmittel mit dem Bio-Siegel zu den Produkten mit den höchsten gesetzlich gesicherten lebensmittelrechtlichen Standards. Und um sicherzustellen, dass diese Standards eingehalten werden, werden die Lieferanten regelmäßig kontrolliert. Darüber hinaus haben wir bei Lidl ein internes Qualitätssicherungssystem etabliert und prüfen unsere Produkte entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette. So können wir eine gleichbleibend hohe Qualität und die Einhaltung aller gesetzlichen Normen sicherstellen.

Unser langfristiges Ziel ist es, unser Bio-Angebot – orientiert an der Nachfrage – kontinuierlich zu erweitern. Damit wollen wir dem Bedürfnis unserer Kunden nach bewusster und gesunder Ernährung für eine nachhaltige Lebensweise gerecht werden.

5.4. Unser Umgang mit Gentechnik

Was sind gentechnisch veränderte Lebensmittel laut Gesetz?

Gentechnisch veränderte Lebensmittel sind deklarationspflichtig. Nach dem Gesetz werden darunter Lebensmittel verstanden, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GMO bestehen oder aus GMO hergestellt wurden. Lidl führt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel im Sortiment.

Hintergrundinformation:

Wenn tierische Produkte wie Milch, Fleisch oder Eier von Tieren stammen, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden, besteht per Gesetz weder auf EU-Ebene noch auf nationaler Ebene eine Deklarationspflicht. Um Transparenz herzustellen, verwenden wir bei Lidl daher das VLOG-Logo „Ohne Gentechnik“.

Welche Maßnahmen ergreift Lidl mit seinen Lieferanten?

Für den Ausschluss von GVO erwarten wir vom Hersteller eine dokumentierte Gefahrenanalyse. Wir halten es für wichtig, bereits in den Vorstufen der Lieferkette Maßnahmen zu ergreifen, die den Eintrag von GVO beim Anbau, Transport und in der Verarbeitung ausschließen bzw. vermeiden. Ein Großteil der weltweiten Sojaproduktion ist nach wie vor Gentechnik-Soja, obwohl aufgrund der steigenden Nachfrage der Anbau von gentechnikfreiem Soja wächst. Die Verwendung von Sojalecithine birgt das Risiko, eine Eintragsquelle für GVO-Beimischungen zu sein. Aus diesem Grund sind wir dabei, Sojalecithine wo möglich durch Sonnenblumenlecithine in unseren Eigenmarkenartikeln zu ersetzen.

Soja wird auch als zentraler Bestandteil des Tierfutters für die Erzeugung von vielen Produkten verwendet. Wo sich der Einsatz von Soja nicht durch andere Eiweißfuttermittel substituieren lässt, bevorzugen wir die Verwendung von Soja aus der EU, um somit die Importe langfristig zu reduzieren. So lange die Notwendigkeit des Imports von Soja besteht, ist es unser Ziel, ausschließlich auf zertifiziertes, gentechnikfreies und nachhaltiges Soja umzustellen. Hierzu engagiert sich Lidl seit 2017 im Rahmen der Lidl-Soja-Initiative. Ziel ist es, den weltweiten Anteil an zertifiziert nachhaltigem gentechnikfreien Soja sukzessive zu erhöhen und eine damit einhergehende Verbesserung der Lebens-, Umwelt- und Arbeitsbedingungen der Landwirte vor Ort zu erreichen.

Wofür steht das Siegel „Ohne Gentechnik“?



Das Siegel „Ohne Gentechnik“ wurde im Jahr 2009 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz eingeführt. Lebensmittel, die damit gekennzeichnet sind, müssen hohe Anforderungen erfüllen und dürfen nachweislich keine gentechnisch veränderten Bestandteile haben. Das Siegel wird vom Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. (VLOG) vergeben.

Lidl und der Umgang mit Gentechnik

Bereits seit 2002 bietet Lidl bundesweit Frischgeflügel an, das aus gentechnikfrei gefütterten Beständen stammt. 2011 folgte die bundesweite Umstellung des Sortiments für frische Eier auf gentechnikfreie Produkte. Im Juli 2015 führte Lidl in allen bayerischen Filialen Frischmilch und H-Milch der Eigenmarken „Milbona“ und „Ein gutes Stück Bayern“ als erste Produkte mit der Zertifizierung „Ohne Gentechnik“ zur Verbraucherorientierung ein. Was sich bisher regional bewährt hat, ist inzwischen auch auf nationaler Ebene umgesetzt. Seit Juli 2016 wird Frischmilch der Eigenmarke „Milbona“ bundesweit nur noch gentechnikfrei angeboten.

Für unsere Milchprodukte bedeutet das vor allem: kein gentechnisch verändertes Futter, keine genetisch veränderten Sojabohnen für die Kühe gemäß den geltenden Gesetzen und Verordnungen.

Neben der Milch hat Lidl bundesweit bereits weitere Milchartikel seiner Eigenmarken umgestellt – darunter Naturjoghurt, Kaffeesahne und Käseprodukte wie Emmentaler Scheiben. In einem weiteren Schritt baut Lidl seit 2017 sein regionales und „Ohne Gentechnik“-zertifiziertes Frischfleischsortiment für Schwein und Rind mit dem Ziel einer nationalen Ausweitung aus. So bietet das Unternehmen unter der regionalen Eigenmarke „Ein gutes Stück Bayern“ in vielen bayerischen Filialen „Ohne Gentechnik“-zertifiziertes gemischtes Hackfleisch an. Auch einige Schweinefleischprodukte der Eigenmarke, darunter das Minutensteak und der Schinkengulasch, sind in einem Großteil der bayerischen Filialen mit dem „Ohne Gentechnik“-Siegel erhältlich. Darüber hinaus führt Lidl seit August 2018 deutschlandweit gentechnikfreie Prime Burger aus 100 Prozent Simmentaler Rindfleisch von der Eigenmarke „Landjunker Selection“.




 <p>Ziel</p>	<p>Sukzessive Ausweitung der Zertifizierung und Kennzeichnung mit dem „Ohne Gentechnik“-Siegel für unser Dauersortiment.</p>	<p>Schnellstmöglich</p>
 <p>Startpunkt</p>	<p>In allen bayrischen Filialen führte Lidl Frischmilch und H-Milch der Eigenmarke Milbona und Ein gutes Stück Heimat mit der Zertifizierung „Ohne Gentechnik“ ein.</p>	<p>Juli 2015</p>
 <p>Heute</p>	<p>Heute bieten wir folgende Lebensmittel an, die das „Ohne Gentechnik“-Siegel tragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischeier • Frischmilch und H-Milch der Eigenmarke Milbona • Milbona Naturjoghurt, Kaffeesahne und Käseprodukte wie Emmentaler Scheiben • Frischgeflügel der Eigenmarke Landjunker • Dulano Geflügelfleischwurst (200 g) und Stapelpack-Geflügelbrühwurst (200 g) • Landjunker Selection Hamburger vom Rind 	<p>September 2018</p>

Abb. 5.4-1 Ohne Gentechnik

6. Auf einen Blick: Wie wir Produkte kennzeichnen

Unser Anspruch ist es, die Verpackungen unserer Lidl-Eigenmarken so zu gestalten, dass alle wichtigen Informationen zum Lebensmittel und den Inhaltsstoffen von unseren Kunden schnell erfasst werden können. Die Aufmachung der Verpackung soll darüber hinaus nur das versprechen, was der Inhalt auch einlöst.

EU-weit einheitliche Kennzeichnung

Die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) definiert europaweit einheitliche und klare Vorgaben zur Kennzeichnung und Information auf der Verpackung. Dazu gehören unter anderem:

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- das Verzeichnis der Zutaten sowie die Hervorhebung von Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (bei Lidl werden allergene Zutaten durch Fettdruck hervorgehoben)
- das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- die Nettofüllmenge
- der Name bzw. die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmens
- die Nährwertkennzeichnung

Über die Vorgaben hinaus

Für eine transparente Kennzeichnung geht Lidl noch einen Schritt weiter und gibt über die Vorgaben der LMIV hinaus zusätzlich Folgendes an:

- **Nährwertinformationen auf einen Blick:** In Deutschland verwenden wir auf den Verpackungen unserer Lidl-Eigenmarken fast ausschließlich rein deutsche Angaben der Nährwertinformationen. Das bedeutet für uns einen höheren Aufwand, bietet aber für unsere Kunden gegenüber mehrsprachigen Angaben den Vorteil, dass alle wichtigen Informationen übersichtlich und gut lesbar dargestellt sind. Bei Lidl sind Nährwertinformationen und Zutaten alle in einheitlicher Schrift angegeben und bieten unseren Kunden somit eine schnelle Orientierung. Die Tabelle zeigt auf einen Blick, welche Nährstoffe ein Produkt enthält und wie hoch sein Kaloriengehalt ist. Wird eine Portion angegeben, werden der Energiegehalt pro Portion und die prozentuale Ausschöpfung, umgerechnet auf den gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) empfohlenen Tagesbedarf eines Erwachsenen deklariert. Zusätzlich sind die Auslobung von Laktose- und Glutenfreiheit sowie eine deutliche Allergen Kennzeichnung Bestandteile der Produktkennzeichnung bei Lidl.

Nährwerte	Ø/100 g	Ø/Portion 150 g	% RI
Energie	685 kJ/164 kcal	1029 kJ/247 kcal	12 %
Fett	10,0 g	15,0 g	21 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g	10,5 g	53 %
Kohlenhydrate	15,9 g	23,9 g	9 %
davon Zucker	14,8 g	22,2 g	25 %
Eiweiß	2,4 g	3,6 g	7 %
Salz	0,08 g	0,12 g	2 %

RI (reference intake) = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Abb. 5.6.-1 Beispiel Nährwertkennzeichnung

- Die Haltbarkeitsangabe geben wir im selben Sichtfeld der genauen Bezeichnung des Produkts, der Füllmengenangabe und dem ggf. enthaltenen Alkoholgehalt an.
- Wenn ein Produkt Alkohol enthält, geben wir bei Artikeln, die direkt verzehrt und nicht erst erhitzt werden, diesen Hinweis zusätzlich zur Deklaration in der Zutatenliste deutlich sichtbar in einem gelben Textfeld an. Dies ist beispielsweise der Fall bei unserer Schwarzwälder Kirschtorte.

Enthält Alkohol

- Informationen zur Fischherkunft heben wir in einem gelben Textfeld hervor. Dies tun wir ebenfalls bei verarbeiteten Lebensmitteln, die einen hohen Anteil an Fisch enthalten.


Thunfisch (*Katsuwonus pelamis*) gefangen im Südostatlantik (FAO Nr. 47), Mittleren Westpazifik (FAO Nr. 71), Mittleren Ostpazifik (FAO Nr. 77), Südostpazifik (FAO Nr. 87), Mittleren Ostatlantik (FAO Nr. 34) oder Südwestatlantik (FAO Nr. 41) mit Umschließungsnetzen und Hebenetzen (Ringwaden) gefischt. Genauere Information zum Fanggebiet: siehe Boden.
 www.lidl.de/fisch

Abb. 5.6.-2 Beispiel Fischherkunft

- Portionsgrößen: Ergänzend zu den verpflichtenden Nährwertangaben können Hersteller freiwillig Nährwertangaben pro Portion oder Verzehrinheit machen. Es ist zulässig, den Energiegehalt und die Nährstoffmengenangaben als prozentuale Auslastung der sogenannten Referenzmenge anzugeben. Dabei ist es Vorschrift, die Referenzmenge auf einen Tagesbedarf von 2.000 Kilokalorien zu berechnen. Das entspricht dem Richtwert für die Tageszufuhr einer erwachsenen Frau. Vorgeschriebene Portionsgrößen gibt es derzeit nicht, Portionsgrößen können von den Herstellern frei gewählt werden. Wir geben Portionsgrößen als Zusatzinformation möglichst sinnvoll und realitätsnah an. Deshalb ist bei unseren Tiefkühlpizzen zusätzlich die Nährwertangabe einer Pizza aufgeführt und bei Schokoriegeln die eines Riegels. Auf der Verpackungsvorderseite tragen unsere Artikel keine Prozentangaben bezogen auf eine Portionsgröße. Der Grund dafür ist, dass mit der Angabe einer Portion schwer die „richtige Portion“ für jeden, sei es ein Kind, eine Frau oder ein Mann, getroffen werden kann. Da die Tagesreferenzmenge auf einen durchschnittlichen Erwachsenen festgelegt ist, geben wir bei Lebensmitteln, die besonders Kinder ansprechen, keine Prozentangabe zur Ausschöpfung des Tagesbedarfs an.

Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion sichtbar machen

Wir legen Wert darauf, unseren Kunden verantwortungsvoll hergestellte Produkte anzubieten. Dafür arbeiten wir eng mit externen Organisationen, Initiativen und Standardgebern zusammen. Viele unserer Lebensmittel sind mit Siegeln und Gütezeichen gekennzeichnet, die zusätzliche Informationen geben. Produktlabel und Kennzeichnungen wie z. B. das Bio-Siegel, das Fairtrade-Siegel, das MSC-Siegel, das ASC-Siegel, das Utz-Siegel, die Rainforest Alliance – um nur einige zu nennen –, stehen als Symbol für eine verantwortungsvolle Produktion, eine hohe Transparenz oder für bewusste Ernährung. Das vom Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz geförderte Informationsportal label-online.de beschreibt und bewertet Siegel, Label und Gütezeichen für alle Produktbereiche. Unsere Marke für regionale Lebensmittel „Ein gutes Stück Bayern“ ist dort mit der Auszeichnung „besonders empfehlenswert“ bewertet.³⁶

Im Bereich Fairtrade sind wir wegweisend in unserer Branche: Als erster Händler in Deutschland führte Lidl im Jahr 2006 bundesweit Fairtrade-zertifizierte Produkte unter der Eigenmarke „Fairglobe“ ein. Unter dieser Marke bieten wir Produkte an, die mit dem unabhängigen Fairtrade-Siegel ausgezeichnet sind. Seit der Einführung haben wir die Kooperation mit Fairtrade kontinuierlich ausgebaut und das faire Sortiment erweitert. Seit 2014 gehört Lidl zu den ersten Partnern des Fairtrade-Kakao-Programms. Für ausführliche Informationen zum Thema Nachhaltigkeit verweisen wir auf unsere Homepage auf die Rubrik Verantwortung: lidl.de/verantwortung.

7. Zusammenfassung und Ausblick

„Beste Lebensmittel für eine bewusste Ernährung“

Unser definierter Anspruch ist es, einen aktiven Beitrag zu einer bewussten Ernährung zu leisten. Getreu unserem Motto: „Auf dem Weg nach morgen“ haben wir dazu eine Einkaufspolitik für Lebensmittel definiert, die wir regelmäßig überprüfen, kritisch hinterfragen und weiterentwickeln.

Im vorliegenden Dokument haben wir dargelegt, wie wir uns in den täglichen Entscheidungen unserer Verantwortung für qualitativ hochwertige Produkte stellen und uns dabei mit den Bedürfnissen der Kunden sowie den Prämissen im Lebensmittelmarkt konsequent auseinandersetzen.

Unsere Ziele und Maßnahmen

Wir stellen unser Eigenmarkensortiment auf den Prüfstand und haben den Anspruch, es immer etwas besser zu machen. Dafür nehmen wir Herausforderungen an, definieren Ziele und setzen selbst dort Standards, wo es noch keine Regelungen oder Vorgaben durch den nationalen Gesetzgeber oder die EU gibt.

³⁶ <http://label-online.de/label/ein-gutes-stueck-bayern/> (Stand: 08.08.2018)



Eines der wegweisenden Elemente unserer Einkaufspolitik für Lebensmittel ist die Optimierung der Lidl-Eigenmarken hinsichtlich ihres Zucker-, Fett- und Salzgehalts. Für einen aktiven Beitrag zu einer gesünderen Ernährung hat Lidl zum Ziel, über die Umsetzung verschiedener Maßnahmen bis zum Jahr 2025 im Eigenmarkensortiment jeweils 20 Prozent weniger zugesetzten Zucker und zugesetztes Salz zu verkaufen. Hier verzeichnen wir, wie in Kapitel 3.4 beschrieben, bereits deutliche Erfolge. Bei den eingesetzten Fetten haben wir zum Ziel, einen möglichst hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren in den Lebensmitteln der Lidl-Eigenmarken zu erreichen.



Um den Anspruch an einen aktiven Beitrag zu einer bewussten Ernährung einzulösen, stellen wir in der Einkaufspolitik heraus, wie wir unseren Kunden mit einem breiten Sortiment an hochwertigen Lebensmitteln eine bewusste Ernährung ermöglichen, die unterschiedlichen Ansprüchen genügt: Dazu zählen laktose- und glutenfreie Lebensmittel, vegetarische und vegane Alternativen sowie Bio-zertifizierte Produkte. Fairtrade-zertifizierte Produkte führte Lidl bereits im Jahr 2006 als erster Händler in Deutschland bundesweit ein und hat seitdem das faire Sortiment kontinuierlich erweitert.



Kontinuierliche Aktualisierung der Grundsätze



Das Positionspapier „bewusste Ernährung“ beschreibt die aktuellen Kriterien, Vorgaben und Ziele. Diese beziehen sich auf Eigenmarkenprodukte von Lidl Deutschland und werden kontinuierlich weiterentwickelt, an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse und gesellschaftlichen Entwicklungen angepasst und durch eine stetige Aktualisierung sowie Gegenüberstellung von definierten Zielen und Ergebnissen der Öffentlichkeit transparent gemacht.

8. Ziele im Überblick

		Ziel 	Heute September 2018 	
Lebensmittelsicherheit	Acrylamid	Schnellstmöglich	<ul style="list-style-type: none"> Schritt 1: Lidl-Zielwerte für alle Warengruppen erreichen. Schritt 2: Strengere Zielwerte setzen und erreichen. 	<ul style="list-style-type: none"> Größtenteils unterschreiten unsere Artikel die EU-Benchmarkwerte deutlich. In vielen Produktgruppen halten wir bereits unsere strengeren Ziele ein.
	3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)	Schnellstmöglich	<ul style="list-style-type: none"> Der Gehalt an 3-MCPD in unseren Produkten darf in einer Portion maximal 50 % des TDI betragen. Palmöl soll gegen andere Fette/Öle ausgetauscht werden, wenn dies die Sensorik nicht negativ beeinflusst. 	<ul style="list-style-type: none"> Palmöl in unserem Harvest Basket Tiefkühl-Kartoffelartikel-Sortiment und in unseren Kartoffelchips bereits gegen Sonnenblumenöl ausgetauscht. In unserer Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme haben wir einen Großteil des Palmöls durch Rapsöl und Sonnenblumenöl ersetzt.
	MOSH/MOAH	Schnellstmöglich	Minimierung Mineralölrückstände in allen Lebensmitteln: <ul style="list-style-type: none"> MOSH-Gehalt max. 2 mg/kg MOAH-Gehalt < Bestimmungsgrenze 	Zahlreiche Minimierungsmaßnahmen bereits umgesetzt, vor allem im Bereich Verpackung.
	Pyrrrolizidinalkaloide (PA)/ Tropanalkaloide (TA)	Schnellstmöglich	Minimierung Pyrrrolizidinalkaloide und Tropanalkaloide: <ul style="list-style-type: none"> PA: Ausschöpfung des Referenzwertes bis max. 50 % TA: keine Belastung mit TA 	Umsetzung der erarbeiteten Minimierungsprinzipien.
	Pflanzenschutzmittel	Schnellstmöglich	Unser Ziel ist es, Lebensmittel so weit wie möglich rückstandsfrei anzubieten.	<ul style="list-style-type: none"> Wirkstoffrückstände bis zu maximal einem Drittel des gesetzlichen Höchstgehaltes. Die Auslastung aller Wirkstoffrückstände darf insgesamt nur maximal 80 % der gesetzlichen Höchstmenge betragen. Die Anzahl von Wirkstoffrückständen darf maximal 5 betragen.

		Ziel 	Heute September 2018 	
Lebensmittel für eine bewusster Ernährung	Zucker	Januar 2025	Ziel ist es, in unserem Eigenmarkensortiment den absatzgewichteten, durchschnittlichen Gehalt an zugesetztem Zucker um 20 % zu reduzieren.	Umsetzung des Maßnahmenprogramms im Rahmen unserer Reduktionsstrategie.
	Salz	Januar 2025	Ziel ist es, in unserem Eigenmarkensortiment den absatzgewichteten, durchschnittlichen Gehalt an zugesetztem Salz um 20 % zu reduzieren.	Umsetzung des Maßnahmenprogramms im Rahmen unserer Reduktionsstrategie.
	Zuckergehalt Frühstückscerealien	Dezember 2022	<ul style="list-style-type: none"> • Ziel ist bei allen Crownfield Frühstückscerealien die Einhaltung des Nährwertprofils der EU-Kommission mit 25,0 g Zucker pro 100 g Lebensmittel für die Kategorie Frühstückscerealien. • Bis 2022 streben wir einen Zuckergehalt von durchschnittlich 18,5 g/100 g an. • Damit wird ein Drittel der Crownfield Frühstückscerealien die Vorgabe für den Zuckergehalt des WHO-Nährwertprofils einhalten. 	<p>Heute liegt der Zuckergehalt durchschnittlich bei ca. 21,0 g/100 g.</p> <p>Ein Viertel unserer Crownfield Frühstückscerealien hält die WHO-Vorgabe von 15,0 g Zucker pro 100 g Lebensmittel ein.</p>
	Salzgehalt Steinofenpizzen	Dezember 2018	<p>Ziel ist es, den Salzgehalt auf 1,0 g/100 g zu reduzieren.</p> <p>Darüber hinaus ist es unser Ziel, die Kriterien des WHO-Nährwertprofils für Pizzen einzuhalten.</p>	<p>Heute liegt der Salzgehalt durchschnittlich bei 0,99 g/100 g.</p> <p>Durchschnittlich halten alle Steinofenpizzen das WHO-Nährwertprofil bereits ein.</p>
	Salzgehalt Bake Off Brot und Brötchen	Dezember 2019	Bis Ende 2019 möchten wir im Durchschnitt einen Salzgehalt von 1,0 g/100 g erreichen, wie er von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen empfohlen wird.	Heute liegt der durchschnittliche Salzgehalt unserer frischen Brote und Brötchen im Dauersortiment bei ca. 1,2 g/100 g und halten damit das WHO-Nährwertprofil für Brot und Backwaren ein.
	Salzgehalt/Fettsäuren Kartoffelchips	Dezember 2019	<ul style="list-style-type: none"> • Unser Ziel ist es, im Durchschnitt einen Salzgehalt von 1,2 g/100 g zu erreichen. • Überarbeitung der Rezepturen, um die Fettsäurezusammensetzung durch den Einsatz von Rapsöl zu verbessern. 	<ul style="list-style-type: none"> • Der durchschnittliche Salzgehalt liegt bei unseren Snack Day Kartoffelchips bei 1,4 g/100 g. • Keine Verwendung von Palmöl und Palmfett. • Die Umstellung auf Sonnenblumenöl ist bereits erfolgt.
	Zuckergehalt Fruchtojoghurt	Januar 2025	• Ziel ist bei allen Milbona Joghurts die Einhaltung des Nährwertprofils der WHO mit 10,0 g Zucker pro 100 g Lebensmittel für die Kategorie Joghurts.	Heute liegt der Zuckergehalt durchschnittlich bei ca. 14,1 g/100 g.
	Zuckergehalt Erfrischungsgetränke	Januar 2025	• Ziel ist es in unseren zuckergesüßten Erfrischungsgetränken den Zuckergehalt schrittweise zu reduzieren und das Nährwertprofil der EU-Kommission mit 8,0 g/100 ml Zucker pro Artikel einzuhalten.	Der durchschnittliche Zuckergehalt liegt bei unseren zuckergesüßten Erfrischungsgetränken bei 8,0 g/100 ml.

		Ziel 	Heute September 2018 
Sorgfältige Auswahl der Zutaten	Farbstoffe	Dezember 2020 <ul style="list-style-type: none"> • Unser Ziel ist es, weiterhin alle Produkte mit Farbstoffen zu prüfen, ob der Einsatz von Farbstoffen notwendig ist. • Wo der Einsatz erforderlich ist, sollen bevorzugt färbende Lebensmittel vor natürlichen Farbstoffen verwendet werden. • Wo es möglich ist, möchten wir auf künstliche Farbstoffe verzichten. • Vollständiger Verzicht auf Karmin und Erythrosin. 	<p>Aktuell befinden sich deutlich mehr Artikel mit färbenden Lebensmitteln und natürlichen Farbstoffen in unserem Dauersortiment als Lebensmittel mit künstlichen Farbstoffen.</p> <p>Das Ziel: Vollständiger Verzicht auf Chinolingelb, Karmin, Erythrosin und Grün S bis Dezember 2017 wurde wie folgt erreicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auf Chinolingelb und Grün S konnte erfolgreich verzichtet werden. • Erythrosin ist lediglich noch in den Cocktailkirschen des Fruchtcocktails enthalten. • Echtes Karmin ist noch in wenigen Produkten enthalten, die sich derzeit in Umstellung befinden.
	Konservierungsstoffe	Dezember 2020 <ul style="list-style-type: none"> • Unser Ziel ist es, den Einsatz von Konservierungsstoffen so weit wie möglich zu reduzieren oder gänzlich zu vermeiden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht beeinträchtigt wird. • Daher unterziehen wir alle Artikel mit Konservierungsstoffen einer Prüfung, ob der Einsatz von Konservierungsstoffen erforderlich ist. • Es wird fortwährend nach geeigneten Technologien gesucht, um Produkte auch ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen haltbar und sicher zu machen. 	<ul style="list-style-type: none"> • In unserem Dauersortiment befinden sich heute keine Artikel mit Konservierungsstoffen, bei denen die Verbraucherzentrale vom Verzehr abrät. • Den größten Anteil an Artikeln mit Konservierungsstoffen machen Artikel aus, bei denen Nitritpökelsalze für eine bessere Haltbarkeit und Gewährleistung der Produktsicherheit eingesetzt werden.
	Aromen	Dezember 2020 <ul style="list-style-type: none"> • Ziel ist es, alle Artikel mit Aroma einer Prüfung zu unterziehen, ob der Aromaeinsatz notwendig ist. • Unser Ziel ist es, so weit wie möglich auf künstliche Aromen zu verzichten. 	<p>Für unser Dauersortiment gilt heute:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mehr als die Hälfte der Artikel, bei denen Aromen eingesetzt werden, enthalten ausschließlich natürliche Lebensmittel-Aromen bzw. Extrakte. • Künstliche Aromen werden in weniger als 10 % der Artikel eingesetzt.

Ziel 		Heute September 2018 	
Sorgfältige Auswahl der Zutaten	Gehärtete Fette	Schnellstmöglich	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung des u. a. dänischen Grenzwertes für Transfettsäuren von maximal 2 g/100 g Fett. • Fettsäurezusammensetzung durch Einsatz von z. B. Rapsöl verbessern.
	Palmöl	Schnellstmöglich	<ul style="list-style-type: none"> • Mindestens Reduktion, wo möglich Ersatz von Palmöl.
	Glukose-Fruktose-Sirup	Januar 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Unser Ziel ist es, Glukose-Fruktose-Sirup nur noch zu verwenden, wenn dies technologisch notwendig ist, jedoch nicht weiter zu Zwecken der Süßung. • Ist Glukose-Fruktose-Sirup enthalten, ist der Fruktoseanteil geringer als 42 %. So stellen wir sicher, dass kein HFCS (High Fructose Corn Syrup) eingesetzt wird.
	Umgang mit Gentechnik	Schnellstmöglich	Sukzessive Ausweitung der Zertifizierung und Kennzeichnung mit dem „Ohne Gentechnik“-Siegel für unser Dauersortiment.
			<ul style="list-style-type: none"> • Kein Einsatz von gehärteten Fetten, wenn technologisch möglich. • Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme enthält inzwischen eine Mischung aus Rapsöl, Palmöl und Sonnenblumenöl.
			<p>Stetige Überprüfung unseres Dauersortiments, bei welchen Artikeln der Anteil an Palmöl reduziert bzw. komplett ersetzt werden kann.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etwa ein Drittel unseres Kekssortiments ist bereits palmölfrei.
			<p>Etwa 13 Prozent der Artikel in unserem Dauersortiment enthalten noch Glukose-Fruktose-Sirup.</p>
			<p>Heute bieten wir folgende Lebensmittel an, die das „Ohne Gentechnik“-Siegel tragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischeier • Frischmilch und H-Milch der Eigenmarke Milbona • Milbona Naturjoghurt, Kaffeesahne und Käseprodukte wie Emmentaler Scheiben • Frischgeflügel der Eigenmarke Landjunker • Dulano Geflügelfleischwurst (200 g) und Stapelpack-Geflügelbrühwurst (200 g) • Landjunker Selection Hamburger vom Rind