



Verwendung von jodiertem Salz in industriell verarbeiteten Lebensmitteln: Markterhebung

September 2022/cbs

Zusammenfassung

Von gut 750 verarbeiteten Lebensmitteln wie Tiefkühlgerichte, frische Fertiggerichte und Fleisch- und Käseersatzprodukte wurde rund ein Drittel mit jodiertem Salz hergestellt! Der Anteil, der in der Schweiz mit jodiertem Salz hergestellten Produkte, ist im Vergleich zum Ausland wesentlich höher (46,7 % gegenüber 9,1 %). Zudem ist die Kategorie «verarbeitete Fleischwaren, Fleischzubereitungen» diejenige Kategorie mit dem höchsten Anteil an jodiertem Salz (77,6 %). Im Gegensatz dazu ist die Kategorie «vegane Produkte (Fleischersatz, Käseersatz, Tofu usw.)» diejenige mit dem geringsten Anteil (8,4 %).

Dies sind die Ergebnisse einer Markterhebung der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) im Auftrag des BLV über die Verwendung von jodiertem Salz in industriell verarbeiteten Lebensmitteln. Die Datenerhebung erfolgte in den Verkaufsläden von den marktführenden Supermärkten in der Schweiz und im Internet. Die Auswertung zeigt, dass Handlungsbedarf besteht. Ein grosser Teil der untersuchten Produkte enthielt kein jodiertes Salz, insbesondere Produkte der Kategorien «Tiefkühlprodukte», «vegane Lebensmittel», «Ersatzprodukten für tierische Produkte» und «salzigen Lebensmittel».

Ausgangslage

In der Schweiz ist der Jodstatus für die meisten Bevölkerungsgruppen angemessen. Für gefährdete Personen wie schwangere oder stillende Frauen und Frauen im gebärfähigen Alter ist er jedoch immer noch unzureichend. Zudem warnt die Eidgenössische Ernährungscommission (EEK) vor einer weiteren potenziellen Risikogruppe, den Veganerinnen und Veganern, da sie auf Lebensmittel verzichten, die von Natur aus reich an Jod sind wie Fisch, Meeresfrüchte, Eier und Milchprodukte.

Es gibt verschiedene Massnahmen, um den Jodstatus von gefährdeten Personen zu verbessern. Einzelne wurden bereits vor einigen Jahren umgesetzt. Dazu gehören die Erhöhung der Jodkonzentration im Salz oder die Empfehlung zur Verwendung von jodhaltigen Nahrungsergänzungsmitteln während der Schwangerschaft. In der Vergangenheit waren bereits verschiedene andere Massnahmen diskutiert worden, die jedoch noch nicht näher geprüft wurden. Obwohl freiwillig ist, war die häufigere Verwendung von jodiertem Salz bei industriell hergestellten Lebensmitteln war eine davon, da der Verkauf von jodiertem Salz tendenziell zugunsten von nichtjodiertem Salz zurückgeht. Da die Daten über die Verwendung von jodiertem Salz in industriellen Lebensmitteln derzeit noch unbekannt sind, ist es das Ziel dieser Markanalyse, eine Vorstellung von dieser Verwendung zu bekommen.

Ziel

Ziel dieser Marktanalyse ist es, einen Überblick über die Verwendung von jodiertem Salz in industriell hergestellten Lebensmitteln zu gewinnen. Geprüft werden soll also, ob es ein Verbesserungspotenzial für die Verwendung von jodiertem Salz in diesen Produkten gibt. Gegebenenfalls sind gezielte Massnahmen für bestimmte Lebensmittelkategorien und/oder Bevölkerungsgruppen denkbar, damit auch die gefährdeten Bevölkerungsgruppen ihren Jodbedarf decken.

Methode

Um den Anteil an jodiertem Salz in industriell hergestellten Lebensmitteln zu ermitteln, beauftragte das BLV die ZHAW mit der Durchführung einer nicht repräsentativen Markterhebung. Diese fand zwischen November 2021 und Januar 2022 statt. Analysiert wurden Produkte von zuvor festgelegten Lebensmittelgruppen (Fleischersatz- und Milchprodukte, frische und tiefgekühlte Fertiggerichte, Fleischprodukte usw.) (siehe Anhang). Für die Markterhebung wurden Produkte berücksichtigt, die in den marktführenden Supermärkten der Schweiz angeboten werden. Die Lebensmitteletiketten wurden online (auf den jeweiligen Websites der Supermärkte oder Vertrieber) konsultiert, sofern die Daten verfügbar waren. Andernfalls wurden die Informationen im Rahmen eines Store-Checks erhoben. Soweit möglich wurden die folgenden Daten erhoben: Produktname, Inhalt, Vertrieber, Hersteller, Produktionsland, Salzmenge, Verwendung von jodiertem oder nichtjodiertem Salz, Nettogewicht der Verpackung und Portionengrösse sowie Produktionsweise, die den «Bio»-Kriterien des Produkts entspricht. Für die Markterhebung wurden nur Lebensmittel mit mehr als 0,5 g Salz pro 100 g Produkt berücksichtigt.

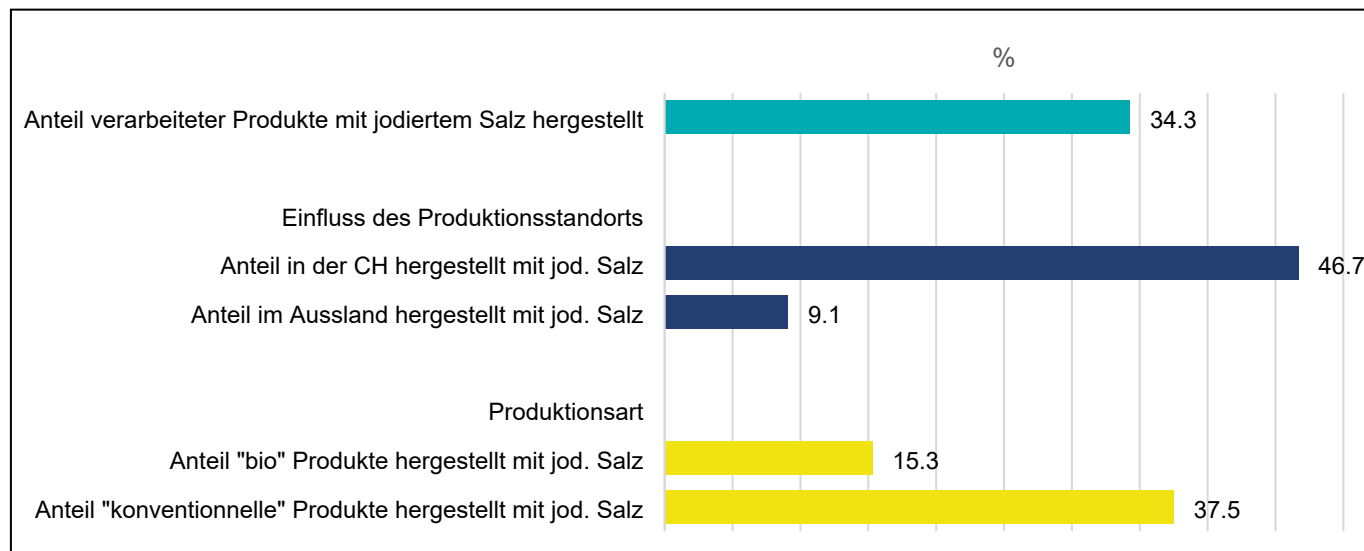
Gemäss der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) muss auf die Verwendung von jodiertem Salz auf dem Etikett hingewiesen werden (EDI, 2016). Ein Produkt wurde daher als jodiert betrachtet, wenn mindestens eine der Zutaten aus jodiertem Salz bestand. Zutaten von Gewürz- oder Kräutermischungen, die weniger als 2 Prozent des Endprodukts ausmachen, müssen im Zutatenverzeichnis nicht deklariert werden. Für diese Erhebung wurde angenommen, dass diese zusammengesetzten Zutaten kein jodiertes Salz enthalten. Es wurde ein konservativer Ansatz gewählt. Wenn ein Produkt hingegen sowohl jodiertes als auch nicht jodiertes Salz enthielt, wurde das Produkt als jodiertes Salz enthaltend gezählt.

Resultate und Diskussion

Die detaillierten Ergebnisse sind im Anhang des vorliegenden Berichts aufgeführt.

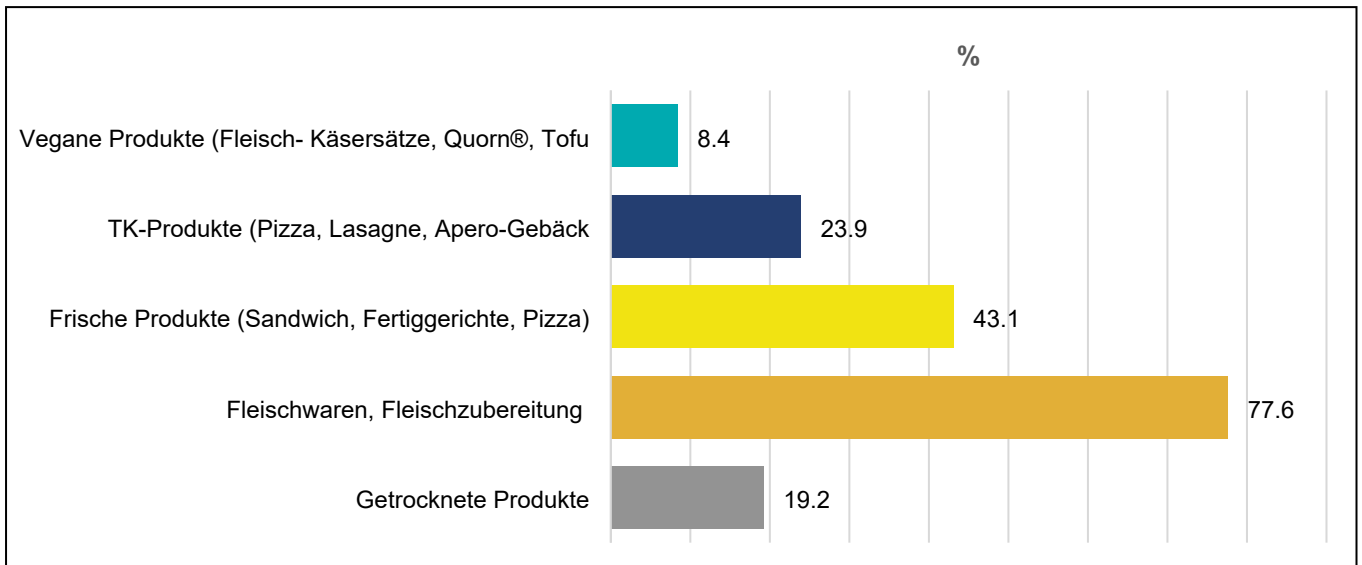
Von den 769 erfassten Produkten wurden 34,3 Prozent mit jodiertem Salz hergestellt. Bei Produkten aus der Schweiz wurden weniger als die Hälfte (46,7 %) mit jodiertem Salz hergestellt. Bei den im Ausland hergestellten Produkten ist dieser Anteil mit 9,1 Prozent wesentlich geringer. Dies kann darauf zurückzuführen sein, dass die Sensibilität für die Verwendung von jodiertem Salz bei den Produzenten nicht so ausgeprägt ist wie in der Schweiz, obwohl nur wenige Länder den Zusatz von jodiertem Salz in verarbeiteten Produkten verbieten. Der Einsatz von jodiertem Salz bei der Herstellung von «Bio»-Produkten ist mit 15,3 Prozent niedriger im Vergleich zu 37,5 Prozent bei «Nicht-Bio»-Produkten (Abbildung 1).

Abbildung 1: Anteil in Prozent von jodiertem Salz in verarbeiteten Produkten



Auch bei den einzelnen Produktkategorien zeigen sich Unterschiede (Abbildung 2).

Abbildung 2: Anteil in Prozent von jodiertem Salz Bei der Herstellung der wichtigsten Lebensmittelgruppen



In der Kategorie verarbeitete Fleischwaren, Fleischzubereitungen wurde bei der Herstellung am häufigsten jodiertes Salz verwendet (77,6 %). Die Kategorie Frischprodukte folgt mit 43,1 Prozent. In dieser Kategorie verzeichnet die Produktgruppe Sandwichs mit 73,5 Prozent den höchsten Anteil. Dies ist sicherlich darauf zurückzuführen, dass die Verwendung von jodiertem Salz bei der Brotherstellung üblich ist. Gemäss letztem Brotmonitoring verwendeten 86 Prozent der Bäckereien jodiertes Salz (Stalder et al. 2021). Die Zugabe von jodiertem Salz bei der Herstellung von veganen Produkten ist mit 8,4 Prozent relativ gering. Die tiefe Abdeckung mit jodiertem Salz könnte für die Zielgruppe der Veganerinnen und Veganer besorgniserregend sein, da diese selbst ein erhöhtes Risiko für einen Jodmangel aufweisen. Für die letztgenannte Kategorie wurden bei der Datenerhebung fast gleich viele im Ausland wie in der Schweiz hergestellte Produkte erfasst (59 bzw. 60 Produkte). 17,6 Prozent der in der Schweiz hergestellten Produkte enthielten jodiertes Salz gegenüber 1,7 Prozent der im Ausland hergestellten Produkte.

Zudem wurde kein jodiertes Salz für diese Produkte der folgenden Untergruppen eingesetzt (Ergebnis nicht ausgewiesen): Produkten auf der Basis von Quorn (n = 12), Käse-Ersatzprodukte (n = 38), Tiefgekühlte (TK)-Pizza (n = 25), TK-Pommes / gewürzte Gemüse (n = 15) und Snacks aus Nüssen/Hülsenfrüchten (n = 44).

Fazit

Die Markterhebung zeigt, dass die Verwendung von jodiertem Salz in industriell verarbeiteten Lebensmitteln in der Schweiz gering ist (34,3 %). Der vermehrte Einsatz von jodiertem Speisesalz bei der Produktion von verarbeiteten Lebensmitteln weist ein erhebliches Potential für eine verbesserte Jodversorgung der Bevölkerung auf. Auch die Autoren des letzten Jodmonitorings schlussfolgern, dass eine alleinige Erhöhung der Jodkonzentration im Salz die Jodaufnahme bei schwangeren Frauen und Frauen im gebärfähigen Alter möglicherweise nicht verbessert, wenn die Verwendung von jodiertem Salz in verarbeiteten Lebensmitteln nicht stärker verbreitet ist. (Andersson et al., 2020). Um den Jodstatus aller gefährdeten Gruppen in der Schweizer Bevölkerung zu verbessern, sollte der Durchdringungsrate von jodiertem Salz in verarbeiteten Lebensmitteln grösserer Beachtung geschenkt werden. Zu diesem Zweck sollte eine enge Zusammenarbeit mit den Unternehmen, die in der Schweiz verarbeitete Produkte vertreiben, aufgebaut werden, um die systematische Verwendung von jodiertem Salz in deren Produktion zu fördern.

Referenzen

Andersson, M., Hunziker, S., Fingerhut, R., Zimmermann, M. B., & Herter-Aeberli, I. (2020). Effectiveness of increased salt iodine concentration on iodine status: trend analysis of cross-sectional national studies in Switzerland. *European Journal of Nutrition*, 59(2), 581-593.

Eidgenössisches Departement des Inneren, Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) vom 16. Dezember 2016, Stand am 1. Juli 2020. SR 817.022.16.

Stalder U, Haldimann M (2021) Salz im Brot – darf es eine Prise weniger sein? Schweizer Ernährungsbulletin: Seiten 48–59 DOI: 10.24444/blv-2021-0111.

Anhang: detaillierte Ergebnisse

Produktkategorie	Produktgruppe	Anzahl Produkte	Anzahl Produkte mit jodiertem Salz	% mit jodiertem Salz	Anzahl "Bio"-Produkte insgesamt	Anzahl "Bio"-Produkte mit jodiertem Salz	Anzahl in der CH hergestellte Produkte insgesamt	Anzahl in der CH hergestellte Produkte mit jodiertem Salz
Vegane Produkte	Fleischersatz Basis pflanzlicher Proteine	81	10	12	12	4	39	9
	Käse-Ersatzprodukte	38	0	0	19	0	21	0
	Zwischentotal	119	10	8	31	4	60	9
Tiefgekülte Produkte (TK)	TK-Pizza und TK-Lasagne	49	6	12	5	0	13	6
	TK- Pommes / gewürzte Gemüse	13	0	0	4	0	11	0
	TK Apéro-Gebäck	30	16	53	3	1	26	16
	Zwischentotal	92	22	24	12	1	50	22
Frische Produkte	Fertige Salate	69	30	43	11	7	61	30
	Frische Pizza und Pasta-Produkte (zum warm essen)	60	25	42	7	1	43	23
	Frische / TK Asiatische Gerichte	37	17	46	0	0	24	16
	Frische Stärke-Beilagen	32	5	16	12	2	23	4
	Frische Fertiggerichte	31	17	55	0	0	28	17
	Sandwichs	34	25	74	1	1	34	25
	Frische Suppen	20	3	15	5	0	15	3
	Zwischentotal	263	119	45	31	11	213	115

Produktkategorie	Produktgruppe	Anzahl Produkte	Anzahl Produkte mit jodiertem Salz	% mit jodiertem Salz	Anzahl "Bio"-Produkte insgesamt	Anzahl "Bio"-Produkte mit jodiertem Salz	Anzahl in der CH hergestellte Produkte insgesamt	Anzahl in der CH hergestellte Produkte mit jodiertem Salz
Fleischprodukte	Wurstwaren/ Charcuterie (nicht gepökelt)	24	18	75	3	0	22	18
	Gewürzte Fleisch- und Geflügelprodukte (frisch / TK)	74	58	78	3	1	72	57
	Zwischentotal	98	76	78	6	1	94	75
Getrocknete Produkte	Getrocknete Fertigprodukte	32	15	47	5	0	10	6
	Chipsis und Nüsse	41	0	0	5	0	17	0
	Snacks, aus Getreide / Mehl	30	2	7	1	0	9	1
	Dosen / Konserven	39	7	18	5	0	31	6
	Saucen / Bouillons	35	10	29	3	0	17	4
	Zwischentotal	197	37	19	24	0	99	20
	Total	769	264	34.3	104	17	516	241