



Positionspapier für bewusste Ernährung



Lidl lohnt sich.



Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	4
2	Lebensmittelsicherheit ist unser wichtigstes Ziel	6
2.1	Acrylamid	8
2.2	3-Monochlorpropandiol (3-MCPD).....	12
2.3	MOSH/MOAH – Mineralölübergänge auf Lebensmittel	14
2.4	Pyrrolizidinalkaloide (PA) und Tropanalkaloide (TA).....	17
2.5	Pflanzenschutzmittel	19
3	Lebensmittel für eine bewusstere Ernährung.....	21
3.1	Im Fokus: Fehlernährung und Übergewicht.....	21
3.2	Auf dem Prüfstand: Der Fett-, Zucker- und Salzgehalt unserer Eigenmarken	22
3.3	Unser Ziel: kontinuierliche Zucker- und Salzreduktion	24
3.4	Beispiele aus unserem Sortiment.....	26
3.4.1	Frühstückscerealien	26
3.4.2	Steinofenpizza	29
3.4.3	Fruchtjoghurt.....	32
3.4.4	Erfrischungsgetränke.....	34
3.5	Gesetzliche Restriktionen für die Veränderung von Inhaltsstoffen	36
4	Sorgfältige Auswahl der Zutaten.....	37
4.1	Farbstoffe.....	37
4.2	Konservierungsstoffe	40
4.3	Aromen	43
4.4	Fette (gehärtete Fette, Transfettsäuren, gesättigte und ungesättigte Fettsäuren) .	44
4.5	Palmöl	47
4.6	Vitaminisierung und Mineralisierung.....	49
4.7	Süsstoffe.....	50

Positionspapier für bewusste Ernährung

4.8	Isoglukose (Glukose-Fruktose-Sirup).....	53
5	Gute Lebensmittel für alle Bedürfnisse	56
5.1	Vegetarische und vegane Alternativen	56
5.2	Lebensmittel in Bio Qualität	57
6	Auf einen Blick: Wie wir Produkte kennzeichnen	58
7	Zusammenfassung und Ausblick.....	60
8	Ziele im Überblick.....	62

Anmerkung zur gendergerechten Schreibweise: Zu Gunsten der einfacheren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass mit dieser Schreibweise männliche und weibliche Leser gleichberechtigt angesprochen werden.

1 Vorwort

Als einer der etablierten Lebensmittelhändler leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Versorgung der Schweiz. Wir sind uns der Verantwortung gegenüber den Verbrauchern bewusst.

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 Interventionswerten und legen im Rahmen des konsequenten, vorbeugenden Verbraucherschutzes auch da Vorgaben fest, wo es aktuell keine gesetzlichen Regelungen gibt.

Mit unserer Reduktionsstrategie für Zucker-, Salz- und Fettgehalte in Lebensmitteln wollen wir dazu beitragen, unseren Kunden eine gesunde Ernährung zu ermöglichen und dadurch fehlernährungsbedingte Krankheiten vorzubeugen.

Darüber hinaus bekräftigen wir mit der Unterzeichnung eines „Memorandum of Understanding“ mit dem eidgenössischen Departement des Inneren (EDI) unser Engagement für eine bewusste Ernährung und zu qualitativ hochstehenden Lebensmitteln.

Kontinuierliche Aktualisierung der Grundsätze

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

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), dem Food Safety System Certification 22000 (FSSC) 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 werden Muster und Proben genommen und damit umfangreiche Qualitäts- und Sicherheitstests durchgeführt. 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.

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

Für viele unerwünschte Stoffe gibt es auf nationaler sowie 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.

Sicherheit in der Herstellung – Vermeidung unerwünschter Substanzen

Ein besonderes Augenmerk im Bereich der Lebensmittelsicherheit gilt unerwünschten Substanzen. In gewissen Bereichen gibt es für diese Kontaminanten in der Schweiz und in der EU noch keine gesetzlichen Grenzwerte, 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). Mit unseren Lieferanten befinden wir uns in einem ständigen Austausch, um bei diesen unerwünschten Substanzen gemeinsam eine Reduktion zu erreichen.

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 Rösti, 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 krebserzeugend 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. Die Lebensmittelindustrie selbst hat jedoch in den letzten fünfzehn Jahren Schritte unternommen, um die Acrylamidbildung während der Herstellung von vorgefertigten Lebensmitteln zu verringern. 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

¹ http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/acrylamide150604de.pdf (Stand: 21.02.2019)

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.

In der EU gelten gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/2158 seit dem 11. April 2018 Vorschriften und Richtwerte zur Minimierung der Acrylamidgehalte in Lebensmitteln. Gegenstand der Verordnung ist allerdings nicht die Festlegung verpflichtender Grenzwerte, sondern die Implementierung von gezielten Minimierungsmassnahmen im Rahmen der Produktionsprozesse. Werden Richtwerte überschritten, dürfen Produkte zwar weiter vermarktet werden, aber die Betriebe müssen Massnahmen treffen, um die Richtwerte zukünftig einzuhalten.

Der Bund sieht vor, die Bestimmungen der Verordnung (EU) 2017/2158 ins Schweizer Recht zu übernehmen. Die Übernahme der Richtwerte soll sicherstellen, dass auf allen Stufen die geeigneten Massnahmen umgesetzt werden.²

² <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/stoffe-im-fokus/acrylamid.html> (Stand: 19.12.2018)

Lidl und der Umgang mit Acrylamid

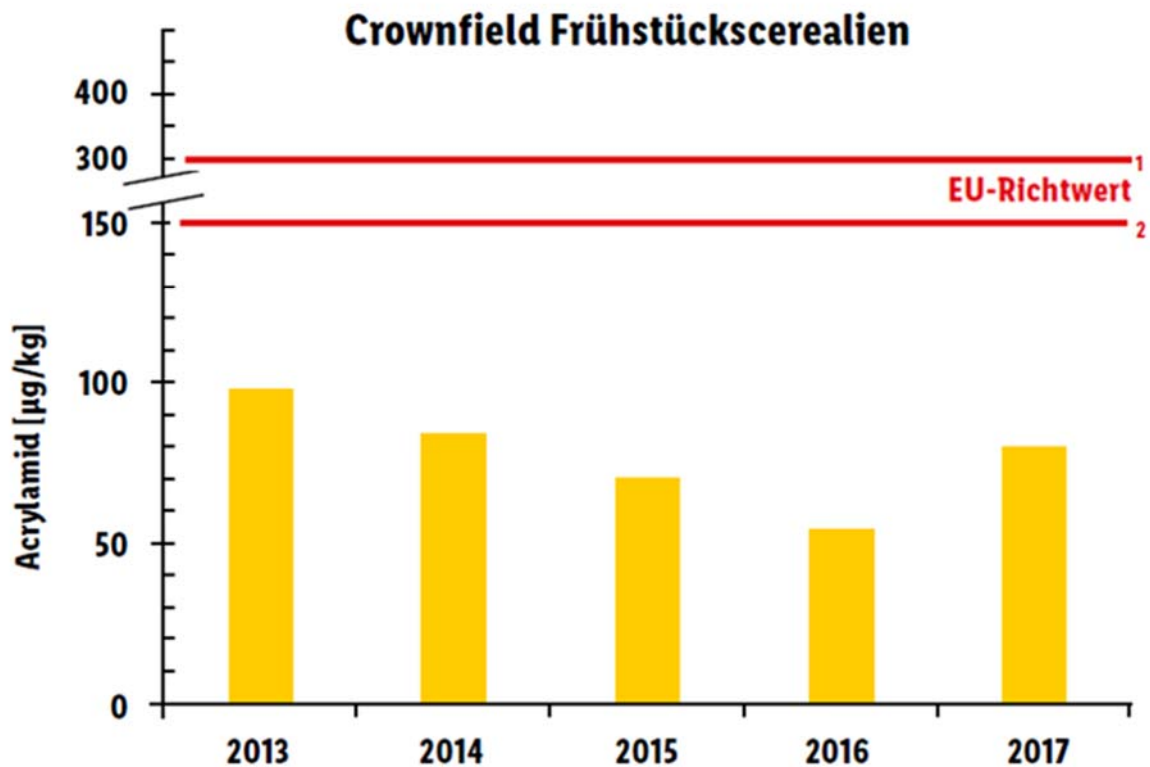
Schon bevor es konkrete gesetzliche Vorgaben gab, reduzierten wir konsequent den Acrylamidgehalt in unseren Eigenmarkenprodukten. Unser Ziel ist es, die EU-Richtwerte für Acrylamid in den besonders betroffenen Produktgruppen deutlich zu unterschreiten.

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

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 Crusti Croc und Snack Day Kartoffelchips wie unter anderem eine optimierte Frittierzeit und Erhitzungstemperatur sowie das Aussortieren von stark frittierten Kartoffelscheiben führt zur Reduktion des Acrylamidgehaltes.

Auch bei unseren Crownfield Frühstückscerealien liegen die Acrylamidgehalte deutlich unter dem EU-Richtwert: 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-Richtwertes. 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.



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



Schritt 1: Lidl-Zielwerte für alle Warengruppen erreichen
Schritt 2: Strengere Zielwerte setzen und erreichen.

Schnellst-
möglich

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 Sojasauce. 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 eine der ernährungsbedingt relevanten Aufnahmequellen von 3-MCPD wurden unter anderem Sojasauce und Erzeugnisse auf Sojasaucenbasis identifiziert. Auf Grundlage dessen hat die Europäische Kommission für 3-MCPD in Sojasauce einen gesetzlichen Grenzwert festgelegt. Auf nationaler Ebene hingegen wurden bisher weder für Sojasaucen noch für andere relevante Produkte wie Fette und Öle gesetzlichen Grenzwerte definiert.

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.



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.

Schnellst-
möglich

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 deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) – basierend auf Untersuchungsergebnissen des 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 Paniermehl 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 erste 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

Schnellst-
möglich

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 deutsche 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. In der Schweiz wurden diese Grenzwerte noch nicht übernommen.

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



Minimierung Pyrrolizidinalkaloide und Tropanalkaloide:
PA: Ausschöpfung des Referenzwertes bis maximal 50 %
TA: keine Belastung mit TA

**Schnellst-
möglich**

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 Schweiz nur dann angewendet werden, wenn es in einem strengen Verfahren geprüft und zugelassen wurde. In der Schweiz wird dieses Verfahren vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) 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 in der Schweiz in der Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) geregelt.


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.

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. Im Rahmen unseres Qualitätssicherungssystems führen wir deshalb ein engmaschiges Monitoring durch und stehen in regelmässigem Austausch mit unseren Lieferanten.

 <p>Ziel</p>	Unser Ziel ist es, Lebensmittel so weit wie möglich rückstandsfrei anzubieten.	Schnellstmöglich
---	--	------------------

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, wie Diabetes, Adipositas oder Herz-Kreislaufbeschwerden nach sich ziehen. Abgesehen vom menschlichen Leid, entstehen 80% der Gesundheitskosten durch solche nicht übertragbaren Krankheiten. Aus diesem Grund ist eine ausgewogene Ernährung ein wichtiger Bestandteil der Gesundheitsförderung³.

Mit unserem Sortiment von rund 3500 Eigenmarkenprodukte, 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 unterstützen wir gezielt Sport- und Kulturanlässe, mit dem Ziel der Bewegungsförderung der Schweizer Bevölkerung.

Hintergrundinformation:

Mit der „Roadmap for Action on Food Product Improvement“⁴, 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.

An der Expo in Mailand im August 2015 hat Bundesrat Alain Berset gemeinsam mit Schweizer Lebensmittelproduzenten und Vertreter des Detailhandels Ziele zur Zuckerreduktion vereinbart. Im September 2017 haben vier weitere Unternehmen die Erklärung von Mailand (Memorandum of Understanding) unterschrieben, darunter auch Lidl Schweiz. Ziel der Absichtserklärung war der Zuckergehalt in Joghurts und Frühstückscerealien bis 2018 zu reduzieren. Auf Grund der guten Zusammenarbeit mit den Lebensmittelproduzenten, soll die Erklärung von Mailand ab 2018 im Rahmen des Aktionsplans der Schweizer Ernährungsstrategie bis 2024 weitergeführt werden. Dabei sollen weiter Lebensmittelgruppen, wie auch die Themen Salz und Fette angegangen werden.

3 <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/strategien/schweizer-ernaehrungsstrategie.html> (Stand: 23.01.2019)

4 <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement> (Stand: 21.02.2019)

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 Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE)⁵ und der Weltgesundheitsorganisation (WHO)⁶ 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 diabetesschweiz– Schweizer Diabetes-Hilfe, neben fehlender Bewegung eine der Hauptursachen für Diabetes.

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.⁶

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: In der Schweiz liegt der durchschnittliche Konsum von Salz bei ca. 9 g pro Tag. Dieser Wert liegt deutlich über der, von der WHO empfohlenen Menge von weniger als 5 g Salz pro Tag⁷.

5 <http://www.sge-ssn.ch/media/Fette1.pdf> (Stand: 03.01.2019)

6 <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (Stand: 21.02.2019)

7 https://www.swissheart.ch/fileadmin/user_upload/Swissheart/Bilder_Inhalt/2.1_Gesund_bleiben/Salz_Faltblatt_de.pdf (Stand: 18.02.2019)

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.

3.3 Unser Ziel: kontinuierliche Zucker- und Salzreduktion

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 der Schweiz 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>
---	--	------------------------

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 Fruchtjoghurts 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 Süsstoffen.
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.

Woran messen wir unseren Fortschritt?

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

Das bedeutet: Innerhalb einer Lebensmittelgruppe wird von allen bei Lidl in der Schweiz 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
- Saucen (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 haben:

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

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.

**Ziel**

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.

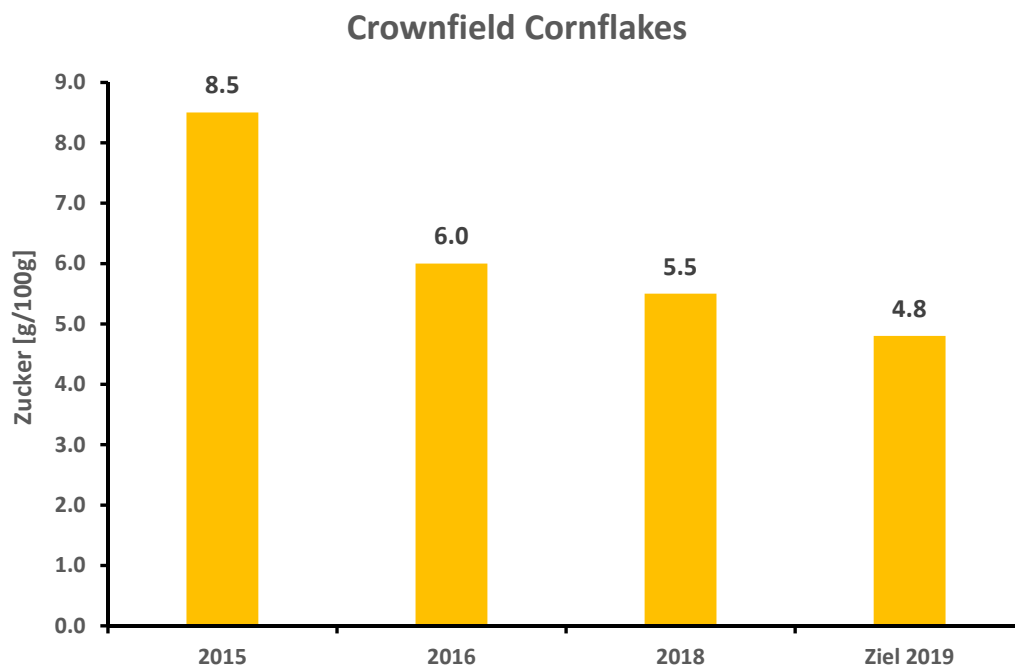
Bis **2022** streben wir einen Zuckergehalt von **durchschnittlich 18,5 g/100 g** an.

Damit wird ein **Drittel** der Crownfield Frühstückscerealien die **Vorgabe für den Zuckergehalt** des **WHO-Nährwertprofils** einhalten.

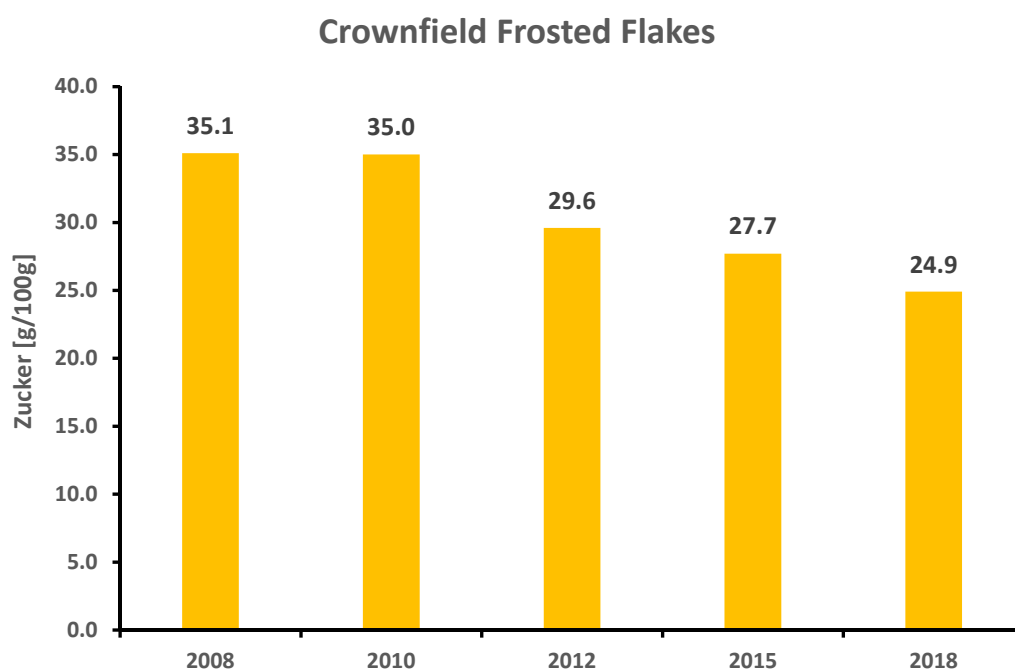
Dezember
2022

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.

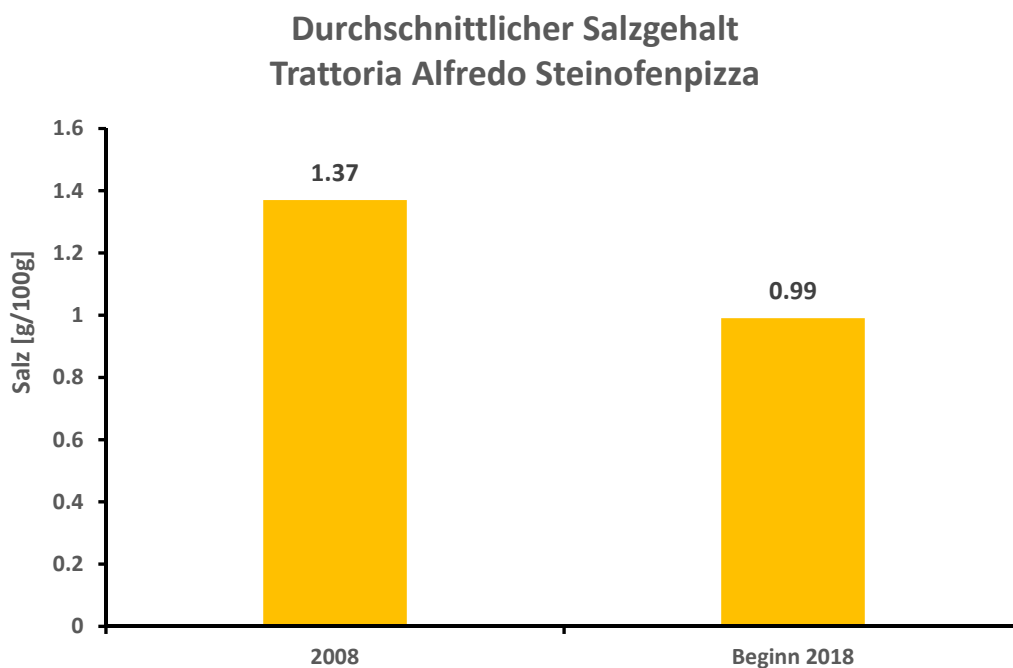


3.4.2 Steinofenpizza

Pizzen zählen zu den beliebtesten Tiefkühlprodukten in der Schweiz. 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.

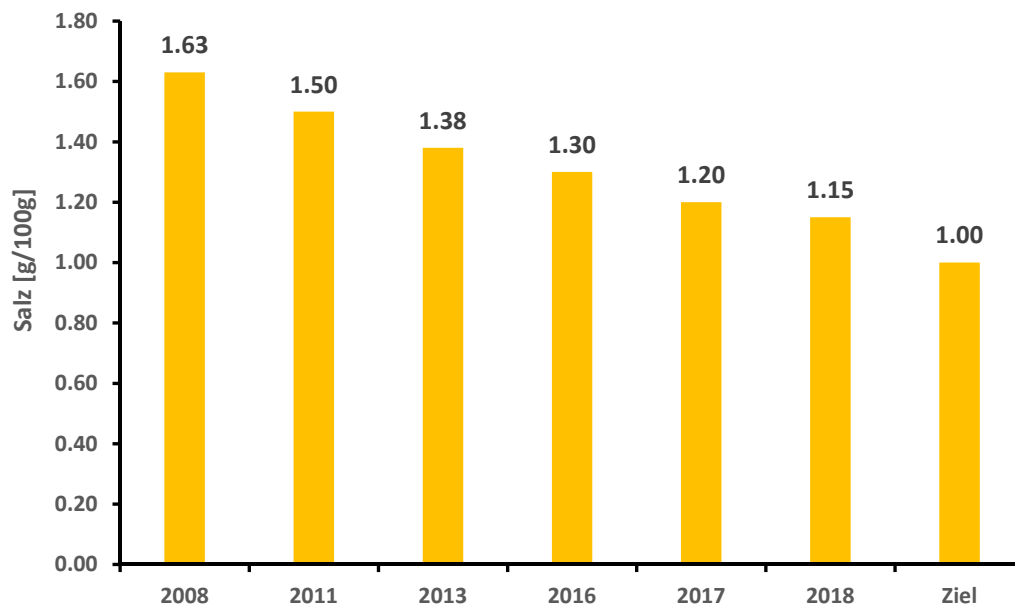
Lidl und der Umgang mit Salz in den Trattoria Alfredo Steinofenpizzen

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.



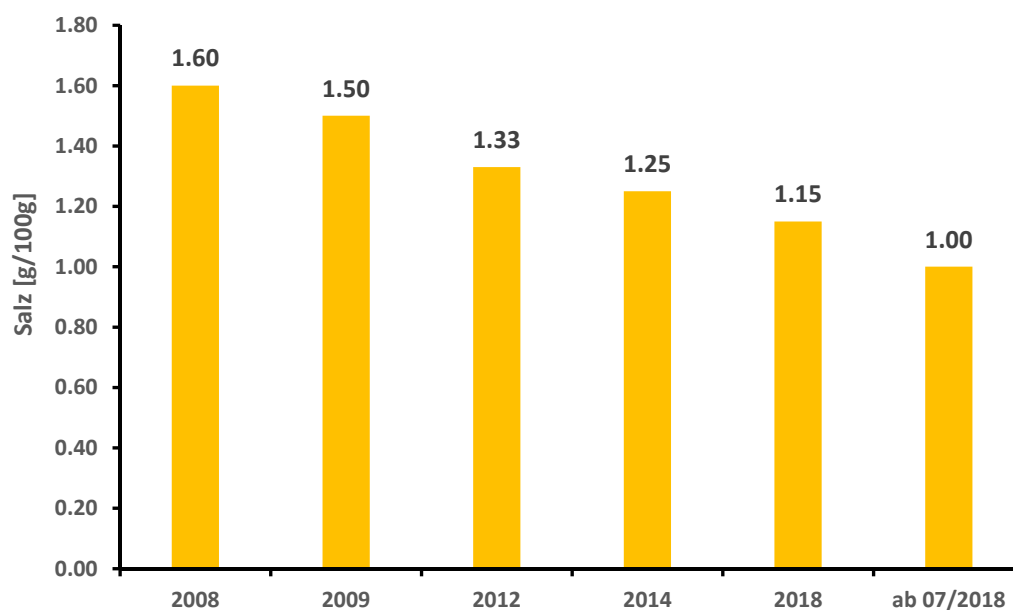
Beispiel Trattoria Alfredo Steinofenpizza Salami:


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.

Trattoria Alfredo Steinofenpizza Salami

Beispiel Trattoria Alfredo Steinofenpizza Speciale:

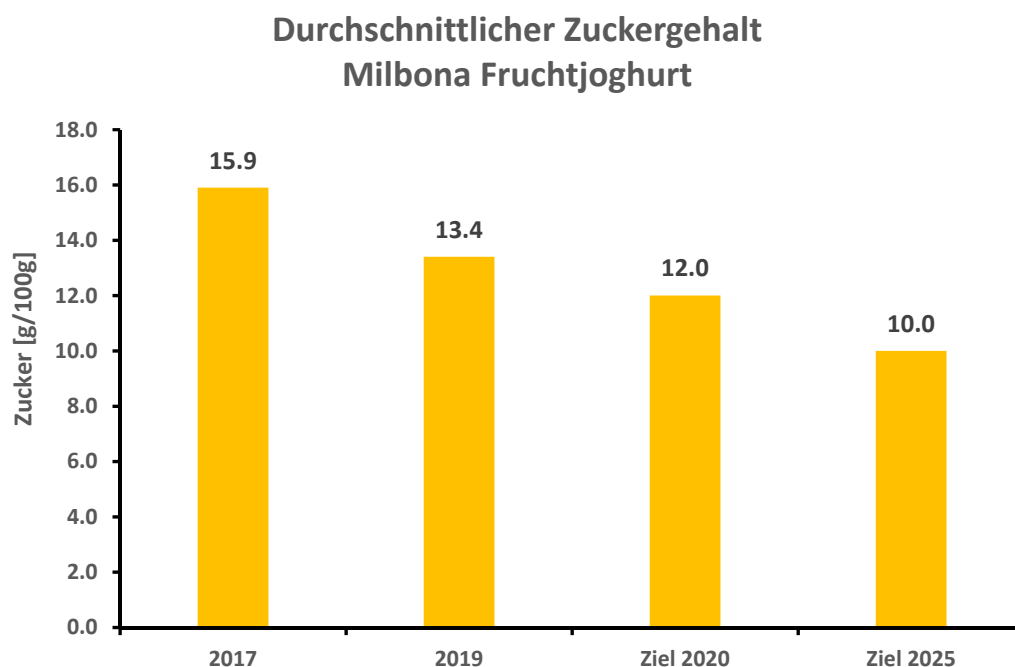
Einen ähnlichen Reduktionserfolg konnten wir bei der Steinofenpizza Speciale erzielen: Im Jahr 2008 lag der Salzgehalt noch bei 1,60 g/100 g. Durch eine kontinuierliche Optimierung der Rezeptur konnte der Salzgehalt um 38 Prozent auf aktuell 1,00 g/100 g gesenkt werden. Damit halten wir das WHO-Kriterium 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.

Trattoria Alfredo Steinofenpizza Salami

 <p>Ziel</p>	<p>Ziel ist es, den Salzgehalt für alle Steinofenpizzen auf 1,00 g/100 g zu reduzieren.</p> <p>Darüber hinaus ist es unser Ziel, die Kriterien des WHO-Nährwertprofils für alle Steinofenpizzen einzuhalten.</p>	<p>Schnellstmöglich</p>
---	---	-------------------------

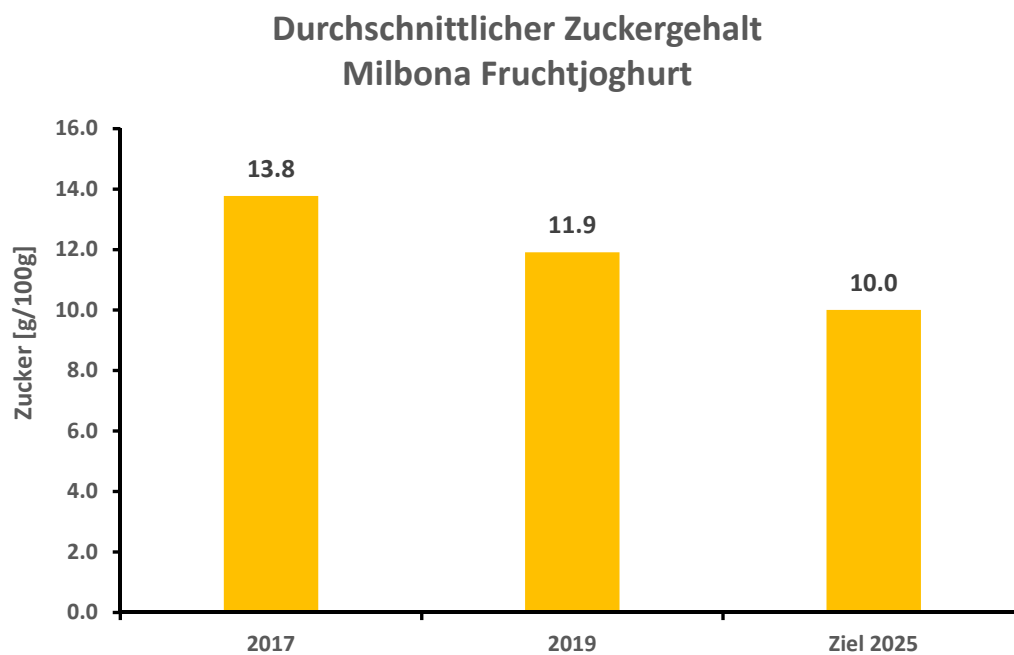
3.4.3 Fruchtjoghurt


Als Snack für zwischendurch oder als Dessert: Joghurts sind bei Klein und Gross beliebt. Im Trend liegen Joghurts mit Früchten. Die Schweizerische 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 unseren national produzierten Fruchtjoghurt von derzeit 13,4 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.



Der Klassiker: Erdbeerjoghurt

Der Milbona Joghurt Erdbeere wurde bereits unter die Lupe genommen und überarbeitet. Die Zuckerreduktion von 13,8 g/100 g auf 11,9 g/100 g konnte in einem ersten Schritt durchgeführt werden. Bis zu unserem Ziel von 10,0 g Zucker pro 100 g Joghurt liegt noch ein gutes Stück Weg vor uns.



 <p>Ziel</p>	<p>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.</p>	<p>Januar 2025</p>
---	---	------------------------

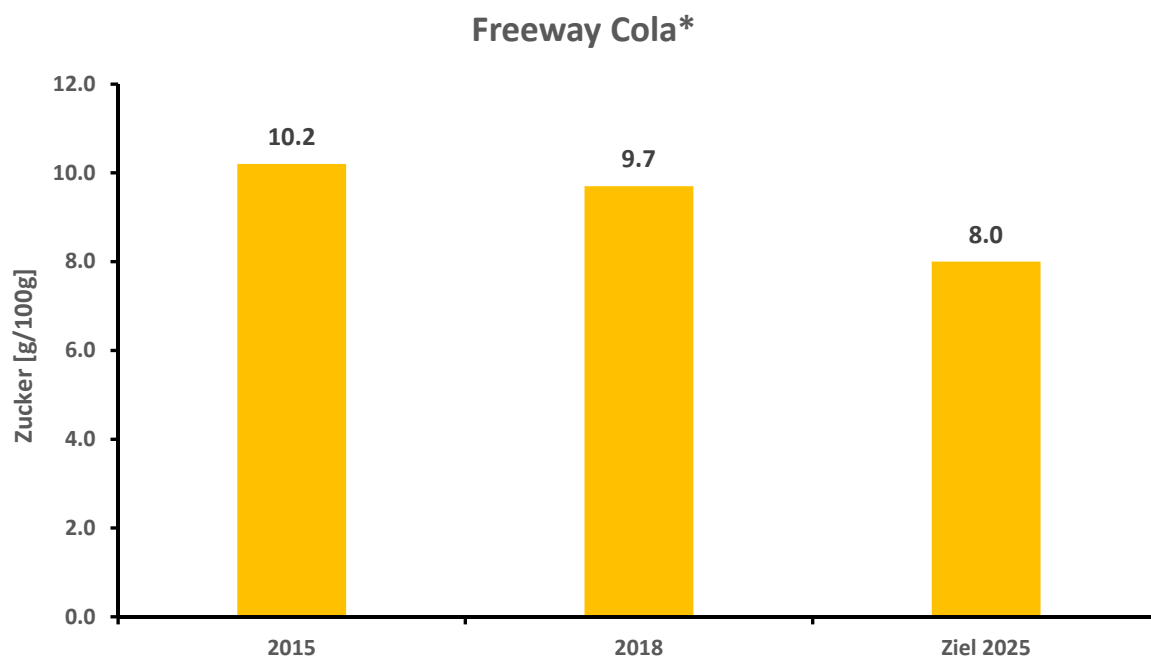
3.4.4 Erfrischungsgetränke

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 Gesundheitsförderung Schweiz das Risiko für Adipositas und Diabetes mellitus Typ 2⁸.

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.

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.

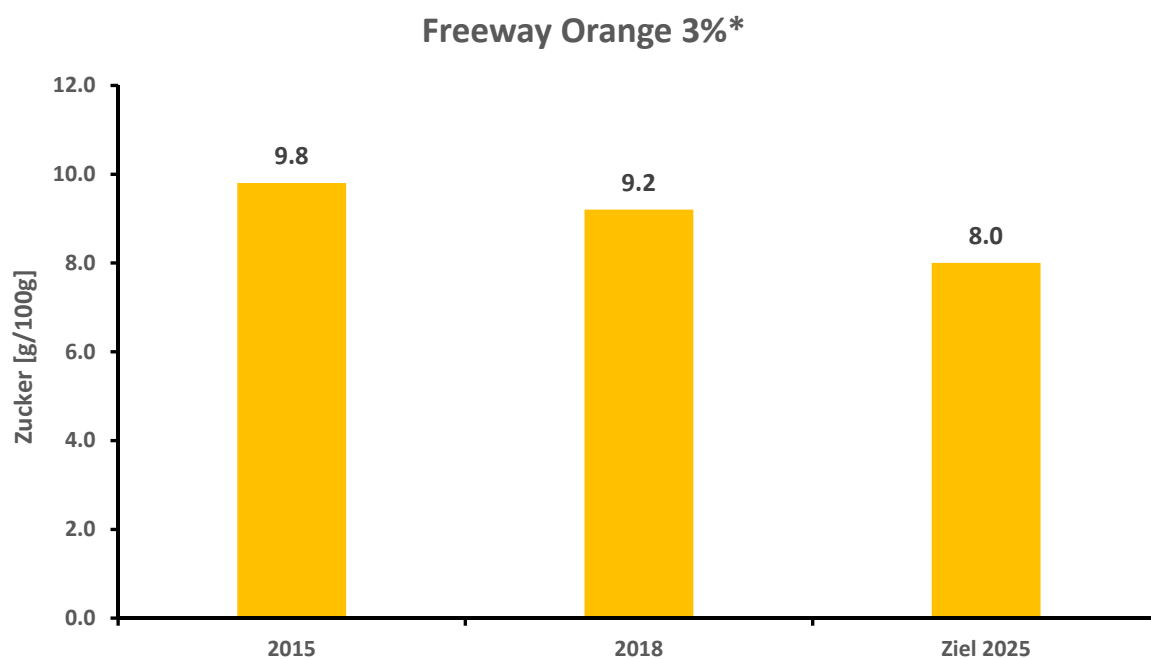


*Eventuell befinden sich noch Restmengen mit vorheriger Rezeptur im Verkauf


8 <https://gesundheitsfoerderung.ch/kantonale-aktionsprogramme/ernaehrung-und-bewegung/kinder-und-jugendliche/fokusthemen/suessgetraenke.html> (Stand: 08.01.2019)

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

 <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>
---	---	------------------------

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 Vacherin fribourgeois AOP verdeutlichen das.

Bei unseren **Maribel-Konfitüren** konnten wir den durchschnittlichen Gesamtzuckeranteil von 60 g auf 56 g je 100 g reduzieren. Für Konfitüren schreibt der Gesetzgeber allerdings einen Gesamtzuckeranteil von mindestens 50 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 **Vacherin fribourgeois AOP** sind feste Spezifikationen hinterlegt, sodass etwa der Fettgehalt nicht angepasst werden kann. Vacherin fribourgeois AOP muss der Vollfettstufe entsprechen, d. h. 45 bis 54.9 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 Schweiz sind Farbstoffe in der Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln (Zusatzstoffverordnung, ZuV) geregelt. Neue Farbstoffe bedürfen einer rechtlichen Zulassung durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Eine Zulassung durch das BLV entfällt, für Farbstoffe die gemäss Vorschriften der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen.

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 ausgeschriebenen Namen des jeweiligen Zusatzstoffes.

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.⁹

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



Unser Ziel ist es, weiterhin **alle Produkte** mit Farbstoffen zu prüfen, ob der **Einsatz von Farbstoffen notwendig** ist.

Dort, 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.

Dezember
2020

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.¹⁰

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage?

Wie bei allen Zusatzstoffen, wird auch die Sicherheit jedes einzelnen Konservierungsstoffes vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen oder 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 ausgeschriebenen Namen des jeweiligen Zusatzstoffs.

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.

¹⁰ https://www.bfr.bund.de/de/bewertung_mikrobieller_risiken_von_lebensmitteln-674.html (Stand: 18.02.2019)

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.



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.

Dezember
2020

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 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

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

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 der Schweiz gibt es einen gesetzlichen Grenzwert von 2,0 g Transfettsäuren/100 g Speiseöl und Fette, welcher nicht überschritten werden darf.

Lidl und der Umgang mit Transfettsäuren

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>	Fettsäurezusammensetzung durch Einsatz von z. B. Rapsöl verbessern.	Schnellst- möglich
---	---	-------------------------------

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“.¹¹

<p>Ziel</p> 	<p>Mindestens Reduktion, wo möglich Ersatz von Palmöl.</p>	<p>Schnellst- möglich</p>
---	---	--------------------------------------

¹¹ <https://verantwortung.lidl.ch/sortiment/rohstoffe-und-produkte/>

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 der Schweiz gilt der Versorgungszustand von Vitaminen und Mineralstoffen als ausreichend. Über eine ausgewogene 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 der Schweiz. 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 Süsstoffe

Was sind Süsstoffe und wofür werden sie eingesetzt?

Süsstoffe sind synthetisch hergestellte (z. B. Aspartam) oder natürliche Verbindungen (z.B. Stevia), die als energiefreier Zuckerersatz dienen. Sie sind praktisch kalorienfrei und haben eine bis zu 13'000-fache Süsskraft von Haushaltszucker und werden deshalb nur in sehr geringen Mengen eingesetzt. Der Einsatz von Süsstoffen 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 Süsstoffe zum Einsatz.¹²

Weshalb sind Süsstoffe in der Diskussion?

In der Öffentlichkeit stehen Süsstoffe immer wieder in der Kritik. Im Hinblick darauf, ob Süsstoffe 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 Süsstoffen, insbesondere die Kombination mehrerer Süsstoffe und zu den Folgen eines gesteigerten Einsatzes von Süsstoffen in Lebensmitteln. Es wird diskutiert, ob ein Zusammenhang zwischen dem Konsum von Süsstoffen und einem höheren Risiko für Krebsleiden, Verhaltensänderungen und Frühgeburten besteht.

12 https://gesundheitsfoerderung.ch/assets/public/documents/de/5-grundlagen/publikationen/ernaehrung-bewegung/faktenblaetter/Faktenblatt_004_GFCH_2014-10_-_Zuckerarten.pdf (Stand: 23.01.2019)

Besonders intensiv wird die Verwendung von Süsstoffen bei Kindern diskutiert. Der Konsum von Süsstoffen bei Kindern kann dazu führen, dass sie sich an die starke Süsse industriell hergestellter Produkte gewöhnen und die Wahrnehmung geringer natürlicher Süsse verlernen. Bei Kindern wird aufgrund ihres geringeren Gewichts die akzeptable tägliche 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 Süsstoffen gesüßten Limonaden reichen hierfür bereits 0,7 Liter aus.¹³

Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung sieht die SGE bei einem massvollen Umgang mit süsstoffhaltigen 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.¹³

Wie ist die entsprechende Gesetzeslage für Süsstoffe?

Süsstoffe zählen zu den Lebensmittelzusatzstoffen und müssen vor ihrer Zulassung umfangreiche Sicherheitsuntersuchungen durchlaufen. In der Europäischen Union (EU) sind derzeit elf Süsstoffe zugelassen. Für jeden einzelnen Süsstoff wird bei der gesundheitlichen Bewertung eine akzeptable tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake, ADI) ermittelt. Um eine durchgängige Sicherheit zu gewährleisten, werden einige Süsstoffe auch nach der Zulassung bei Bedarf weiter intensiv untersucht und die ADI-Werte bei neuer Erkenntnislage angepasst.¹⁴

Hintergrundinformation:

Die Kennzeichnung der mit Süsstoffen hergestellten Produkte ist in der Schweiz geregelt. In der Bezeichnung des Lebensmittels, die vor der Zutatenliste steht, muss der Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“ erfolgen, wenn das Lebensmittel ein oder mehrere zugelassene Süsstoffe enthält. Sind in einem Produkt sowohl Süsstoff(e) als auch ein oder mehrere Zuckerzusätze enthalten, lautet die Aufschrift „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“.

13 https://gesundheitsfoerderung.ch/assets/public/documents/de/5-grundlagen/publikationen/ernaehrung-bewegung/faktenblaetter/Faktenblatt_004_GFCH_2014-10_-_Zuckerarten.pdf (Stand: 23.01.2019)

14 http://www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf (Stand: 21.02.2019)

Lidl und der Umgang mit Süsstoffen

Bei der Zuckerreduktion ersetzen wir den Zucker nicht durch Süsstoffe. Denn süsstoffhaltige 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.

Wir wollen jedoch unseren Kunden neben den mit Zucker gesüsstten Artikeln auch zuckerreduzierte und zuckerfreie Alternativen anbieten. Für diese Artikel setzen wir unter anderem Süsstoffe 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 Süsstoffen (Cola Light und Cola 0% Zucker) im Sortiment. Somit bieten wir die Möglichkeit, sich bewusst für oder gegen die mit Süsstoffen gesüsstte 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).

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 Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) 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.¹⁵

Weshalb ist Glukose-Fruktose-Sirup in der Diskussion?

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

Fruktoseunverträglichkeit: Pro Tag werden nach Schätzungen ungefähr 40 g Fruktose aufgenommen.¹⁶ 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.¹⁷

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.¹⁸

15 <https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html> (Stand: 21.02.2019)

16 Volynets V, Kuper MA, Strahl S et al. (2012) Nutrition, intestinal permeability, and blood ethanol levels are altered in patients with non-alcoholic fatty liver disease (NAFLD). *Dig Dis Sci*; 57: 1932-1941 (Stand: 08.08.2018)

17 <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruktzucker> (Stand: 21.02.2019)

18 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

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.¹⁹

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.²⁰

Lidl und der Umgang mit Glukose-Fruktose-Sirup

Es ist 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.



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.

Januar
2025

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

20 <https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html> (Stand: 21.02.2019)

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 vegetarischen oder veganen Lebensmitteln bis hin zu Bio-Produkten für alle Anforderungen oder Vorlieben die richtige Auswahl.

5.1 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. Das Label garantiert, dass alle Zutaten sowie alle eingesetzten Zusatzstoffe die entsprechenden Kriterien „vegetarisch“ bzw. „vegan“ erfüllen.

Unsere Kunden finden unter der Eigenmarke „My best Veggie“ Produkte, die eine vegetarische Ernährung ermöglichen, wie beispielsweise Wurсталternativen. Unter der Marke „Kania“ bieten wir unterschiedliche vegane Brotaufstriche an, die komplett frei von tierischen Inhaltsstoffen sind.



5.2 Lebensmittel in Bio Qualität

Wir bieten bereits seit Jahren unterschiedlichste Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau an, die alle unter der Eigenmarke „Bio Organic“ angeboten werden. Unsere Bio-Produkte stammen mehrheitlich aus der Schweiz sowie der EU und sind der aktuellen Saison angepasst.

Hinter unserer Eigenmarke „Bio Organic“ stehen verbindliche Vorschriften, welche von allen Akteuren unserer Wertschöpfungskette eingehalten werden müssen. So gehören Lebensmittel mit dem Bio-Siegel zu den Produkten mit den höchsten gesetzlich gesicherten lebensmittelrechtlichen Standards.



Wir unterscheiden zwischen drei offiziellen Zertifizierungsstandards.

- Ein Grossteil unserer Bio-Produkte wird nach den Richtlinien der Schweizer Bio-Verordnung produziert. Die dafür eingesetzten Rohstoffe können aus dem In- und Ausland stammen. Produkte welche zu mindestens 90% mit Rohstoffen aus der Schweiz hergestellt wurden, sind zusätzlich durch das Schweizer Kreuz im Button gekennzeichnet.
- Produkte, die mit dem Bio Organic Logo und dem Euro-Blatt gekennzeichnet sind, werden nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert.



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.

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.

CH- und EU-weit einheitliche Kennzeichnung

Die Verordnung der EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) gibt klare Vorgaben zur Kennzeichnung und Information auf der Verpackung. Dazu gehören unter anderem:

- die Verkehrsbezeichnung 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 LIV hinaus zusätzlich Folgendes an: Die Haltbarkeitsangabe geben wir im selben Sichtfeld der genauen Bezeichnung des Produkts, der Füllmengenangabe und dem ggf. enthaltenen Alkoholgehalt an.

- 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 unseren Milkschokoladen gefüllt mit Alkohol.

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

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.

Hintergrundinformation:

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: <https://verantwortung.lidl.ch/>.

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.

Eines der wegweisenden Elemente unserer Einkaufspolitik für Lebensmittel ist die Optimierung der Lidl-Eigenmarken hinsichtlich ihres Zucker-, Fett- und Salzgehalts. 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 vegetarische und vegane Alternativen sowie Bio-zertifizierte Produkte.

Kontinuierliche Aktualisierung der Grundsätze

Das Positionspapier „bewusste Ernährung“ beschreibt die aktuellen Kriterien, Vorgaben und Ziele. Diese beziehen sich auf Eigenmarkenprodukte von Lidl Schweiz 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			
Lebensmittelsicherheit	Acrylamid	Schnellstmöglich	Schritt 1: Lidl-Zielwerte für alle Warengruppen erreichen Schritt 2: Strengere Zielwerte setzen und erreichen
	3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)	Schnellstmöglich	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.
	MOSH/ MOAH	Schnellstmöglich	Minimierung von Mineralölrückständen in allen Lebensmitteln: - MOSH-Gehalt max. 2 mg/kg - MOAH-Gehalt < Bestimmungsgrenze
	Pyrrrolizidinalkaloide (PA)/ Tropanalkaloide (TA)	Schnellstmöglich	Minimierung Pyrrrolizidinalkaloide und Tropanalkaloide: - PA: Ausschöpfung des Referenzwertes bis maximal 50 % - TA: keine Belastung mit TA
	Pflanzenschutzmittel	Schnellstmöglich	Unser Ziel ist es, Lebensmittel so weit wie möglich rückstandsfrei anzubieten.



Ziel

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.
	Salz	Januar 2025	Ziel ist es, in unserem Eigenmarkensortiment den absatzgewichteten, durchschnittlichen Gehalt an zugesetztem Salz um 20 % zu reduzieren.
	Zuckergehalt Frühstückscerealien	Dezember 2022	<p>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.</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>
	Salzgehalt Steinofenpizzen	Schnellstmöglich	<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>
	Zuckergehalt Fruchtjoghurt	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.
	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.



Ziel

Sorgfältige Auswahl der Zutaten	Farbstoffe	Dezember 2020	<p>Unser Ziel ist es, weiterhin alle Produkte mit Farbstoffen zu prüfen, ob der Einsatz von Farbstoffen notwendig ist.</p> <p>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>
	Konservierungsstoffe	Dezember 2020	<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>
	Aromen	Dezember 2020	<p>Ziel ist es, alle Artikel mit Aroma einer Prüfung zu unterziehen, ob der Aromaeinsatz notwendig ist.</p> <p>Unser Ziel ist es, so weit wie möglich auf künstliche Aromen zu verzichten.</p>
	Gehärtete Fette	Schnellstmöglich	Fettsäurezusammensetzung durch Einsatz von z.B. Rapsöl verbessern.
	Palmöl	Schnellstmöglich	Mindestens Reduktion, wo möglich Ersatz von Palmöl.
	Glukose-Fruktose-Sirup	Januar 2025	<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>