

Kennzeichnung und Auslobung von Lebensmitteln unter Verwendung von Steviolglykoside (E960)

In der Vergangenheit überwiegen Auslobungen und Produktbezeichnungen, die den Verbraucher täuschen. Die sollte jetzt, nach dem seit dem 2. Dezember 2011, Steviolglykoside als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen sind, der Vergangenheit angehören. Die Auslobungen und Bezeichnungen sollten ausschließlich davon geleitet sein, dass eine Täuschung des Verbrauchers verhindert wird. Eine Täuschung des Verbrauchers wird dadurch verhindert, dass z. B. wissenschaftlich abgesicherte Erkenntnisse zur Anwendung kommen.

Leider muss man feststellen¹, dass dies nicht allen Unternehmen auf Anhieb gelingt. So wird zum Beispielausgeführt „Die Stevia-Pflanze (*Stevia rebaudiana*) wächst wild im Hochland von Süd- und Mittelamerika. Dort ist Stevia bei den Ureinwohnern als „Honigkraut“ bekannt, das sie von alters her verwenden, um Tee und Nahrung zu süßen.“

Eine solche Beschreibung ist in mehrfacher Hinsicht falsch: Weder kommt *Stevia rebaudiana* generell in Süd- und Mittelamerika wild vor. Das Wildvorkommen ist ausschließlich begrenzt auf das Hochland von Amambay, Paraguay. Auch wurde *Stevia rebaudiana* nicht generell von „Ureinwohnern“ aus Süd- und Mittelamerika zum süßen von Tee und Nahrung benutzt. Die Nutzung liegt geographisch um das Ursprungsgebiet und könnte das Dreiländereck Argentinien, Brasilien und Paraguay umfasst haben. Man nimmt an, dass die Guarani-Indianer getrocknete Blätter von *Stevia rebaudiana* zum Süßen von Mate-Tee benutzt haben. Historisch nachweisbar ist dies aber nicht, obwohl verschiedene neuere Publikationen dies behaupten. Untersucht man die angegebenen Quellen findet man grundsätzlich keine Hinweise. Einen Zusammenhang zwischen der Pflanze *Stevia rebaudiana* und der Nutzung der Steviolglykoside gibt es auf der Ebene der traditionellen Nutzung auch nicht, da traditionell keine Steviolglykoside hergestellt werden konnten. Die Herstellung von Steviolglykoside ist erstmals durch den Chemiker Ovidio Rebaudi zu Beginn des 20. Jahrhunderts bekannt geworden.

Auf der Zutatenlist einiger Produkte findet sich die Angaben wie z.B.: „Stevia Extrakt (Rebiana) 25%.“ Hier sind wir dann auch beim Kernproblem. Im Kern geht es ja darum, dass dem hoch aufgereinigten Lebensmittelzusatzstoff „Steviolglykosid“ natürliche Attribute „vermittelt“ werden. Auch der Vorschlag des „International Stevia Council (ISC)“ geht genau in diese Richtung: „ISC considers possibility to utilize on a voluntary basis terms such as **“stevia leaf extract”** or other sentences in the packaging, outside the ingredients list.“² Und genau hier fängt die Täuschung des Verbrauchers an.

Deshalb einige Sachverhalte zur Begriffsabgrenzung:

1. Begriffsabgrenzung „Stevia – Stevia-Tee - Stevia-Extrakt – Steviolglykoside“

Die Pflanze *Stevia rebaudiana* Bertoni produziert in ihren grünen Pflanzenteilen – Blätter wie auch Stängel – eine chemische Stoffgruppe, die süß schmecken – die sogenannten Steviolglykoside. Die Pflanze selbst schmeckt süß. Grundsätzlich können z.B. Blätter von *Stevia rebaudiana* zum Süßen eingesetzt werden. Bei einem am LG München anhängigen Verfahren ist der Begriff „Stevia-Tee“ als Süßungsmittel eingeführt worden. Dabei werden Blätter von *Stevia rebaudiana* mittels Wasser ausgezogen und dieser Auszug z.B. Joghurt zum Süßen zuge-

¹ <http://nevella.com/stevia/index.html>

² Maria Teresa Scardigli Executive Director International Stevia Council European Union's Approval of Stevia as a Food Additive FI Europe, 29 November 2011, Paris - France

setzt. Laut mündlicher Mitteilung des klagenden Unternehmens werden 6 Gramm Blätter von *Stevia rebaudiana* auf einen Liter Wasser eingesetzt. Wenn man die Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen zugrunde legt³, dann kann man Stevia-Blätter als „Teeähnliches Erzeugnis“ gemäß Ziffer 1. A. 3: „Teeähnliche Erzeugnisse sind Pflanzenteile, die nicht vom Teestrauch stammen und die dazu bestimmt sind, in der Art wie Tee verwendet zu werden.“ Demnach sind Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen definiert als „wässrige Auszüge aus teeähnlichen Erzeugnissen, denen Wasser entzogen ist“. Steviolglykoside dagegen sind hochreine Lebensmittelzusatzstoffe, deren einziger Zweck darin besteht, dass sie zum Süßen eingesetzt werden. Die Herstellung erfolgt durch ein sehr kompliziertes chemisches Verfahren, so dass die Steviolglykoside auch als Feinchemikalien eingestuft werden können, da sie einen garantierten Reinheitsgrad mit konkreten Angaben über Art und Mengen von Verunreinigungen aufweisen⁴.

2. Abgrenzung „Stevia-Extrakt“ - Steviolglykoside

Ein Pflanzenextrakt wird nach allgemeiner Verkehrsauffassung wegen seines Nährwertes einem Lebensmittel zu gesetzt. Der Nährwert eines Stoffes ist eine ganzheitliche Umschreibung seiner ernährungsphysiologischen Bedeutung in der menschlichen Ernährung. Der Nährwert einer Pflanze wird bestimmt durch den Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Proteinen, Ballaststoffen, Mineralsalzen, Vitaminen und auch sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, z.B. Polyphenole. Steviolglykoside dagegen bestehen zu mindestens 95 Prozent aus dieser Stoffklasse und haben keine weiteren ernährungsphysiologisch wirksamen Inhaltsstoffe. Sie schmecken nur süß. Durch den Herstellungsprozess werden alle ernährungsphysiologisch wirksamen Pflanzeninhaltsstoffe von den Steviolglykoside abgetrennt und dabei überwiegend auch zerstört d.h. Steviolglykoside haben keine ernährungsphysiologisch wirksamen Bestandteile mehr nachdem sie das Herstellungsverfahren durchlaufen haben. Sie sind nichts anders als süßschmeckende Lebensmittelzusatzstoffe mit der Nummer E960.

³ Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen vom 2.12.1998 (BAnz. Nr. 66a vom 9.4.1999, GMBI. Nr. 11 S. 228 vom 25.4.1999)

⁴ <http://de.wikipedia.org/wiki/Feinchemikalie>