

Hintergrund

Fragen und Antworten zur Liberalisierung des Zuckermarktes / Isoglukose

Stand: 21. September 2017

ZUSAMMENFASSUNG

Ab Oktober 2017 soll der bisher stark regulierte Zuckermarkt in der Europäischen Union liberalisiert werden. Damit werden die Preise für den Rohstoff Zucker fallen. Für die Lebensmittelhersteller bedeutet das: Es wird (noch) lukrativer, Süßwaren und Softdrinks zu verkaufen und deren Verzehr zu bewerben. Deshalb wird es wichtiger denn je, dass die Politik geeignete Maßnahmen zur Reduzierung des Zuckerkonsums vorlegt. Denn wir essen in Deutschland im Schnitt ohnehin schon deutlich mehr Zucker als die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt.

HINTERGRUND / FRAGEN UND ANTWORTEN

Was regelt die EU-Zuckermarktordnung?

Der europäische Zuckermarkt ist seit Jahrzehnten staatlich gesteuert. Die sogenannte EU-Zuckermarktordnung¹ sorgt dafür, dass der Zuckerpreis in der Europäischen Union höher liegt als auf dem Weltmarkt und weniger Schwankungen ausgesetzt ist². Das geschieht im Wesentlichen durch folgende Instrumente:

- Feste Produktionsmengen für Zucker (Saccharose) und Isoglukose (Flüssigzucker aus Mais oder Weizen)
- Mindestpreise für Zuckerrüben
- Handelshemmnisse in Form von Importzöllen und Exportbeschränkungen

Diese Regeln dienen vor allem dem „Schutz“ der heimischen Landwirte und der Sicherung der „Wettbewerbsfähigkeit“ des europäischen Rübenanbaus im globalen Wettbewerb. Etwa 80 Prozent des weltweit produzierten Zuckers wird aus Zuckerrohr gewonnen. In der EU hingegen wird Zucker aufgrund der klimatischen Bedingungen fast ausschließlich aus Zuckerrüben hergestellt.³ Die Herstellung von Isoglukose – einem Flüssigzucker, der aus Mais oder Weizen gewonnen wird – ist mit weniger Kosten verbunden als die Zuckerproduktion aus Rüben.⁴ Durch die festen Produktionsmengen wird der Isoglukose-Anteil am EU-Zuckermarkt jedoch bislang künstlich niedrig gehalten.

Was ändert sich ab 2017?

Zum 1. Oktober 2017 sollen wesentliche Instrumente der Zuckermarktordnung fallen: sowohl die Mindestabnahmepreise für Zuckerrüben, die Produktionsquoten als auch die Exportbeschränkungen.⁵ Die Importzölle sollen hingegen bestehen bleiben.⁶ Mit dem Wegfall dieser Maßnahmen wird die europäische Isoglukoseproduktion und damit der Isoglukose-Anteil am EU-Zuckermarkt steigen, Schätzungen zufolge von derzeit fünf auf bis zu 20 Prozent des Zuckermarktes.⁷ Das staatliche Thünen-Institut, eine Forschungsbehörde unter dem Dach des Bundeslandwirtschaftsministeriums, geht davon aus, dass die europäische Zuckerindustrie ihre Gewinnspanne um circa 40 Prozent reduzieren muss, um gegenüber Isoglukose

¹ http://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Agrarpolitik/1_EU-Marktregelungen/Texte/EU-Zuckermarktregelungen.html

² <http://www.zuckerverbaende.de/zuckermarkt/eu-zuckerpolitik/eu-marktregelung.html>

³ <https://www.ti.bund.de/de/thema/maerkte-handel-zertifizierung/warum-wir-uns-maerkte-ansetzen/zucker-das-weiße-gold-und-sein-markt/>

⁴ <https://www.ti.bund.de/de/infotehk/presse/pressearchiv/pressemitteilungen-2013/isoglukose-aus-mais-stellt-die-eu-zuckerproduktion-vor-grosse-herausforderungen/>

⁵ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1308&from=de>

⁶ http://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Agrarpolitik/1_EU-Marktregelungen/Texte/EU-Zuckermarktregelungen.html

⁷ <http://www.foodnavigator.com/Market-Trends/Will-European-sugar-users-switch-to-isoglucose-when-quotas-end>

wettbewerbsfähig zu bleiben.⁸ Zudem werde durch das geringere Preisniveau der Gesamtverbrauch von Zucker (Saccharose und Isoglukose)) leicht steigen.⁹

Analysten von JP Morgan hatten bereits im Jahr 2006 festgestellt, dass die Lebensmittelwirtschaft in einem Dilemma steckt: Bei gesunden Produktkategorien wie Obst, Gemüse oder Wasser ist die Profitabilität vielfach geringer als bei ungesunden Produktkategorien wie Softdrinks, Süßwaren oder Snacks – dies erschwere es den Unternehmen, gesündere Produkte anzubieten.¹⁰ Wenn durch den anstehenden Preisverfall kalorienhaltige Süßungsmittel für die verarbeitende Industrie günstiger werden, wird sich diese Situation verschärfen. Die Industrie braucht Anreize, ausgewogene Lebensmittel zu vermarkten.

Was ist Isoglukose?

Isoglukose ist ein Glukose-Fruktose-Sirup. Anders als Haushaltszucker (Saccharose) ist Isoglukose flüssig und wird nicht aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr, sondern aus Mais oder Weizenstärke gewonnen.¹¹ Haushaltszucker besteht zu 50 Prozent aus Glukose und zu 50 Prozent aus Fruktose. Isoglukose besteht üblicherweise zu 55 Prozent aus Fruktose und zu 45 Prozent aus Glukose. In den USA ist Isoglukose unter dem Namen High Fructose Corn Syrup (HFCS) bekannt und macht in etwa die Hälfte des Zuckermarktes aus.¹² Der billige Flüssigzucker wird vor allem als Süßungsmittel in Getränken verwendet.¹³

Welche Arten von Isoglukose gibt es und wofür werden sie verwendet?

Isoglukose kann unterschiedliche Mischungsverhältnisse von Glukose und Fruktose aufweisen – je höher der Fruktose-Anteil, desto süßer der Sirup. Für die USA liegen genauere Statistiken vor: Am gebräuchlichsten ist dort Isoglukose mit 55 Prozent Fruktose-Anteil (HFCS-55). Diese Variante wird vor allem genutzt, um Getränke zu süßen. Die zweithäufigste Isoglukose-Variante hat einen Fruktose-Anteil von 42 Prozent (HFCS-42) und wird ebenfalls Getränken, aber auch anderen verarbeiteten Lebensmitteln, Backwaren, Milchprodukten und Süßwaren beigemischt.¹⁴ Neben diesen beiden Varianten existiert noch ein besonders süßer Isoglukose-Sirup mit 90 Prozent Fruktose-Anteil (HFCS-90).¹⁵ Dieser findet allerdings kaum Verwendung, wenn dann, um „Light“-Produkte zu süßen. In den offiziellen Statistiken des US-amerikanischen Agrarministeriums taucht HFCS-90 nicht auf.¹⁶

Ist Isoglukose ungesünder als Haushaltszucker?

Ob Zuckergetränke mit Isoglukose oder Saccharose (Haushaltszucker) gesüßt werden, ist aus gesundheitlicher Sicht unerheblich.¹⁷ Zuckergetränke fördern nachweislich die Entstehung von Übergewicht und chronischen Krankheiten wie Typ-2-Diabetes.^{18,19} Das wird insbesondere darauf zurückgeführt, dass Zuckergetränke den Sättigungsmechanismus des Körpers „austricksen“. Sie liefern zusätzliche Kalorien, die jedoch kaum Sättigung verursachen.^{20,21,22} Deshalb spielen Zuckergetränke nach einhelliger Einschätzung – unabhängig von der

⁸ <https://www.ti.bund.de/de/infotehk/presse/pressearchiv/pressemitteilungen-2013/isoglukose-aus-mais-stellt-die-eu-zuckerproduktion-vor-grosse-herausforderungen/>
⁹ <https://www.thuenen.de/de/ma/projekte/modellgestuetzte-politikfolgenabschaetzung/der-europaeische-zuckermarkt-im-wandel-was-passiert-nach-dem-quotenende-2017/>

¹⁰ Vgl. S. 16ff http://www.unepfi.org/fileadmin/documents/materiality2/obesity_jpmorgan_2006.pdf

¹¹ <http://www.starch.eu/updated-factsheet-on-glucose-fructose-syrups-isoglucose-and-high-fructose-corn-syrup/>

¹² <http://www.foodnavigator.com/Market-Trends/Will-European-sugar-users-switch-to-isoglucose-when-quotas-end>

¹³ <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/ucm324856.htm>

¹⁴ Vgl. <https://www.bundestag.de/blob/407580/9a8492710c85684294fea52c77d7f4cd/wd-9-084-15-pdf-data.pdf>

¹⁵ Vgl. <https://www.ers.usda.gov/topics/crops/sugar-sweeteners/background/>

¹⁶ <https://www.ers.usda.gov/data-products/sugar-and-sweeteners-yearbook-tables/sugar-and-sweeteners-yearbook-tables/#Corn%20Sweetener%20Supply,%20Use,%20and%20Trade>

¹⁷ Vgl. u.a. <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/ucm324856.htm> oder <http://www.cspinet.org/reports/chemcuisine.htm#hfcs>

¹⁸ Vgl. <https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2012/10/sugary-drinks-and-obesity-fact-sheet-june-2012-the-nutrition-source.pdf>

¹⁹ Vgl. <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-drinks/soft-drinks-and-disease/>

²⁰ Pan A, Hu FB (2011) Effects of carbohydrates on satiety: differences between liquid and solid food. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care* 14(4): 385–390

²¹ Dubois L, Farmer A, Girard M et al. (2007) Regular sugar-sweetened beverage consumption between meals increases risk of overweight among preschool-aged children. *Journal of the American Dietetic Association* 107(6): 924–934; discussion 934–925

²² Almiron-Roig E, Chen Y, Drewnowski A (2003) Liquid calories and the failure of satiety: how good is the evidence? *Obesity reviews: an official journal of the International Association for the Study of Obesity* 4(4): 201–212

verwendeten Zuckerart – eine wesentliche Rolle in der globalen Epidemie von Übergewicht und chronischen Krankheiten.²³

Wie viel Zucker essen wir? Wie viel sollten wir maximal essen?

Die WHO empfiehlt, maximal 10 Prozent der täglichen Energiemenge durch sogenannte „freie Zucker“ aufzunehmen, besser wären weniger als 5 Prozent. Freie Zucker meint alle in Form von Mono- und Disacchariden zugesetzte Zucker sowie Zucker aus Honig, Sirup und Säften – also auch Isoglukose(-sirup). Umgerechnet heißt das für eine erwachsene Frau mit einem Energiebedarf von 2000 kcal eine Zuckeraufnahme von maximal 50 Gramm, beziehungsweise besser noch 25 Gramm am Tag.²⁴ Hierzulande nehmen nach Berechnung des Max-Rubner-Instituts Frauen täglich etwa 60 Gramm und Männer etwa 80 Gramm solcher „freien Zucker“ auf – mehr als doppelt so viel wie die WHO empfiehlt.²⁵

Die WHO warnt, dass ein hoher Zuckerverzehr die „Nährstoffqualität der Ernährung bedroht“, da „viele Kalorien ohne spezifische Nährstoffe“ geliefert werden, was zu einer „ungesunden Gewichtszunahme und einem erhöhten Risiko von Adipositas und verschiedenen nicht übertragbaren Krankheiten führt.“²⁶

Was muss geschehen?

Die globale Adipositas-Epidemie ist eine der größten Herausforderungen für das Gesundheitswesen. Appelle an den Einzelnen und Programme zur Ernährungsbildung und Bewegungsförderung allein haben sich als unzureichend erwiesen.²⁷ Zahlreiche medizinische Fachgesellschaften und Organisationen fordern aus diesem Gründen ein Gegensteuern durch die Politik. Das spiegelt sich zum Beispiel in den aktuellen Empfehlungen der WHO-Kommission Ending Childhood Obesity (ECHO)²⁸ sowie im Strategiepapier der Deutschen Allianz Nichtübertragbare Krankheiten (DANK)²⁹ wieder. Folgende Maßnahmen sieht foodwatch als vorrangig an, um Fehlernährung vorzubeugen:

- Eine verbraucherfreundliche Nährwertkennzeichnung in Ampelfarben auf Verpackungsvorderseite, damit Zuckerbomben auf einen Blick entlarvt werden
- Beschränkungen für an Kinder gerichtetes Marketing, so dass ausschließlich gesunde Produkte zum Beispiel mit Comics oder Spielzeugbeigaben beworben werden dürfen
- Verbindliche Standards für die Verpflegung in Kitas und Schulen, die unverbindlichen DGE-Qualitätskriterien sollten zur Mindestanforderung werden
- Eine Herstellerabgabe für zuckergesüßte Getränke nach dem Vorbild Großbritanniens als Anreiz für die Getränke-Industrie, ihre Rezepturen grundlegend zu verbessern

²³ Vgl. ebd.

²⁴ Vgl. Guideline: Sugars intake for adults and children. World Health Organization. 2015

²⁵ Vgl. Entwurf der Nationalen Strategie für die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten des Bundesernährungsministeriums vom Stand 05.04.2017 (unveröffentlicht)

²⁶ Übersetzung aus dem Englischen durch foodwatch, Original: „Free sugars contribute to the overall energy density of diets and higher intakes of free sugars threaten the nutrient quality of the diet by providing significant energy without specific nutrients, leading to unhealthy weight gain and increased risk of obesity and various NCDs, particularly dental caries which is the most prevalent NCD globally“, siehe <http://www.who.int/elena/titles/free-sugars-adults-ncds/en/>

²⁷ https://www.dkfz.de/de/tabakkontrolle/download/Deutsche_Konferenzen_fuer_Tabakkontrolle/11_Deutsche_Konferenz_fuer_Tabakkontrolle/Manfred_James_Mueller_2103.pdf

²⁸ http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/204176/1/9789241510066_eng.pdf

²⁹ http://www.dank-allianz.de/files/content/dokumente/150612_DANK-Strategiepapier.pdf