



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

JODSALZVERWENDUNG IN PRODUKTEN DES
LEBENSMITTELEINZELHANDELS:
EINE STATISTISCHE MARKTERHEBUNG FÜR
DEUTSCHLAND

Anna Pfisterer, Katharina Bissinger,
Irmgard Jordan, Roland Herrmann

Anna.K.Pfisterer@ernaehrung.uni-giessen.de

Institut für Agrarpolitik und Marktforschung, Justus-Liebig-Universität,
Senckenbergstrasse 3, Gießen



2018

Posterpräsentation anlässlich der 58. Jahrestagung der GEWISOLA
(Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaues e.V.)

„Visionen für eine Agrar- und Ernährungspolitik nach 2020“

Kiel, 12. bis 14. September 2018

Copyright 2018 by authors. All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.

JODSALZVERWENDUNG IN PRODUKTEN DES LEBENSMITTELEINZELHANDELS: ERGEBNISSE EINER STATISTISCHEN MARKTERHEBUNG IN DEUTSCHLAND

Zusammenfassung

Aus gesundheitspolitischer Sicht empfiehlt die Bundesregierung „Wenn Salz, dann Jodsalz“ bei der Zubereitung von Speisen und in der Lebensmittelherstellung (BMEL, 2017). Um den Umfang der Jodsalzverwendung in der Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel sowie wesentliche Bestimmungsfaktoren für dessen Einsatz zu evaluieren, wurde eine Vollerhebung der relevanten Produktgruppen (30.345 Produkte) im Lebensmitteleinzelhandel durchgeführt. Der Anteil der Produkte, die mit einem jodierten Salz hergestellt sind, liegt insgesamt bei 28,5 %. Da den Rezepturenentscheidungen der Verarbeiter eine Schlüsselrolle in der Jodversorgung der Bevölkerung zukommt, müssen ernährungspolitische Aufklärungsmaßnahmen u. a. vermehrt an diese adressiert werden.

Keywords

Jodsalz, verarbeitete Lebensmittel, Produktvollerhebung, logistische Regressionsanalyse

1. Einleitung

Der menschliche Jodbedarf wird zu einem großen Anteil durch den Verzehr von jodiertem Speisesalz gedeckt (JOHNER et al., 2013: 1716) und ist gesundheitspolitisch erwünscht, um jodmangelbedingten Krankheiten vorzubeugen (BMEL, 2017). Gleichzeitig stellt die Reduzierung des Salzkonsums ein wesentliches Ziel der europäischen Ernährungspolitik dar (BMEL, 2018). Vor dem Zielkonflikt einer adäquaten Jodversorgung einerseits, und der Salzreduktion andererseits, äußert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den Grundsatz „Wenn Salz, dann Jodsalz!“ (BMEL, 2017). Obwohl die Hauptsalzaufnahme der Bevölkerung über verzehrfertige Lebensmittel erfolgt (HARNACK et al., 2017: 1780), gab es bisher keine validen Daten darüber, inwieweit Jodsalz in der Lebensmittelherstellung verwendet wird. Daher ist das Ziel der vorliegenden Studie einerseits, den Anteil der Jodsalzverwendung in den relevanten Lebensmittelgruppen zu bestimmen und andererseits zu untersuchen, welche möglichen Determinanten für die Verwendung von Jodsalz in der Lebensmittelproduktion entscheidend sein könnten (vgl. im Detail BISSINGER et al., 2018).

2. Empirische Methoden und Analyserahmen

Die Warengruppen Brotwaren, Fleischwaren und Milchwaren werden durch die Nationale Verzehrsstudie II als am bedeutsamsten für die Salzzufuhr ausgewiesen (MRI, 2008: 127) und sind folgerichtig für die Jodsalzverwendung in der Produktherstellung von Bedeutung. Eine Produktvollerhebung dieser drei relevanten Warengruppen wurde in acht Geschäften der umsatzstärksten Vertriebslinien (z.B. Aldi, Rewe, Edeka, Kaufland) an je vier verschiedenen Standorten (Dresden, Düsseldorf, Hannover und Stuttgart) durchgeführt. Die Erhebung fand in 2017 statt und führte zu einer Datenbasis von 30.345 Produkten. Die erhobenen Daten wurden mittels deskriptiver und induktiver Analysemethoden hinsichtlich der Verwendung von jodiertem Salz ausgewertet. Zudem wurde eine logistische Regressionsanalyse für die Warengruppen Brot und Fleisch durchgeführt, um Determinanten der Jodsalzverwendung in der Produktherstellung ($Y=1$) bestimmen zu können. Mögliche Determinanten sind u. a. Betriebstyp/Vertriebslinie, Preis (g/100g), Salzgehalt und die Größe des Herstellers.

3. Ergebnisse

Nachfolgend werden ausgewählte Ergebnisse vorgestellt, welche von Relevanz für gesundheitspolitische Maßnahmen sein könnten (vgl. im Detail BISSINGER et al., 2018). Sofern Salz in der Herstellung zugesetzt ist, enthalten 10 % der Brotwaren, 2 % der Milchwaren und 47 % der Fleischwaren ein jodhaltiges Salz. Insgesamt sind 28,5 % der salzhaltigen Produkte über alle Warengruppen hinweg mit Jodsalz hergestellt worden.

Durch die logistische Regressionsanalyse lassen sich Zusammenhänge zwischen der Jodsalzverwendung in der Herstellung und einzelnen Determinanten schätzen: In Relation zu Discountern, lässt sich für Brotwaren ein signifikant negativer Zusammenhang zwischen Supermarkt und der abhängigen Variablen, sowie zwischen SB-Markt und der Jodsalzverwendung bestätigen (Odds-Ratio¹ Supermarkt: -0,525; Odds-Ratio SB-Markt: 0,494). Während sich Sortimentsentscheidungen von Discountern positiv darauf auswirken, Brotwaren mit jodiertem Salz zu erhalten, spielt der Betriebstyp bei Fleischwaren keine signifikante Rolle. Erklärend hierfür könnte sein, dass die Unterkategorien der Brotwaren (Brötchen und Gerichte auf Brotbasis) einerseits häufiger mit jodiertem Salz hergestellt sind und andererseits einen größeren Anteil des Sortiments von Discountern ausmachen.

Zudem zeigt sich, dass 85 % der Hersteller von Brot und 43 % von Fleisch zumindest für einen Teil der angebotenen Produkte Jodsalz in der Herstellung verwenden. Des Weiteren erhöht sich das Chancenverhältnis der Jodsalzverwendung bei großen Herstellern², im Vergleich zu kleinen Herstellern, signifikant (Odds-Ratio Brot: 4,293; Odds-Ratio Fleisch: 1,606).

Ein weiteres Ergebnis ist, dass keine der erhobenen Bio-Brotwaren jodiertes Salz enthält. Bei Bio-Fleischwaren sinkt das Chancenverhältnis zwischen der Wahrscheinlichkeit der Jodsalzverwendung und der Wahrscheinlichkeit keines zu verwenden signifikant um den Faktor 0,389.

Des Weiteren wirkt sich ein hoher Salzgehalt (Brotwaren: Salzgehalt > 1,27 g/100g; Fleischwaren: Salzgehalt > 2,39 g/100g) signifikant positiv darauf aus, ob jodiertes Salz in der Herstellung verwendet wird (Odds-Ratio Salzgehalt hoch Brot: 1,574; Odds-Ratio Salzgehalt hoch Fleisch: 1,132; Referenz: niedriger Salzgehalt).

Ein Anstieg des Produktpreises um einen Euro pro 100 g lässt bei beiden Warengruppen (Brot- und Fleischwaren) das Chancenverhältnis der Jodsalzverwendung sinken (Odds-Ratio Brot: 0,240; Odds-Ratio Fleisch: 0,379).

4. Schlussfolgerungen

Ein Ergebnis der Studie ist, dass Jodsalz bei Bio-Produkten eine untergeordnete Rolle spielt - obwohl die Verwendung nach EU-Vorschriften zulässig wäre (BLE, 2017). Da der Markt für Bio-Lebensmittel hohe, jährliche Wachstumsraten verzeichnet (BÖLW, 2015), könnte in Zukunft die Gefahr bestehen, dass das Angebot an Produkten, bei welchen jodiertes Salz in der Herstellung verwendet wird, sinkt. Auch warnt die Weltgesundheitsorganisation (WHO) vor einem Nachfrageanstieg nach „reinem“ Meersalz, welcher sich in Zukunft hemmend auf den Jodsalzkonsum auswirken könnte (WHO, 2007: 28f.).

Die Ergebnisse der Markterhebung zeigen, dass bei 28,5 % der erhobenen salzhaltigen Lebensmittel Jodsalz in der Produktherstellung verwendet wird. Dieses Ergebnis weist darauf hin, dass die Erfüllung des Grundsatzes „Wenn Salz, dann Jodsalz!“ (BMEL, 2017) in der Zukunft weiter vorangetrieben werden sollte. Indem vermehrte Aufklärungsarbeit betrieben wird, die Konsumenten und Herstellern die Bedeutung von Jod aufzeigt, könnte Einfluss auf Konsum- und Rezepturenentscheidungen genommen werden.

¹ Odds-Ratios (Chancenverhältnisse) lassen sich als Verhältnis zwischen der Wahrscheinlichkeit eines Ereignisses und der Wahrscheinlichkeit des Nichteintritts eines Ereignisses interpretieren (BEHNKE, 2015: 34f.).

² Die Variable große Hersteller bezeichnet solche, die mehr als 2 % der erhobenen Brotwaren, bzw. mehr als 1 % der erhobenen Fleischwaren angeboten haben.

Literatur

- BEHNKE, J. (2015): Logistische Regressionsanalyse: Eine Einführung, Wiesbaden: Springer VS.
- BISSINGER, K.; BUSL, L.; DUDENHÖFER, C.; FAST, D.; HEIL, E. A.; HERRMANN, R.; JORDAN, I. und PFISTERER, A. (2018): Repräsentative Markterhebung zur Verwendung von Jodsalz in handwerklich und industriell gefertigten Lebensmitteln. Schlussbericht zum Forschungsprojekt zur Bereitstellung wissenschaftlicher Entscheidungshilfe des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Gießen.
- BUND ÖKOLOGISCHE LEBENSMITTELWIRTSCHAFT (BÖLW) (Hrsg.) (2015): Zahlen, Daten, Fakten. Die Bio-Branche 2015, <https://www.boelw.de/zahlendatenfakten.html%5d> (Zugriff am: 12.08.2018).
- BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG (BLE) (Hrsg.) (2017): Rechtliche Grundlagen für den Einsatz von Salz in Bioprodukten, <https://www.oekolandbau.de/verarbeiter/rohstoffe/sonstige-zutaten/salz/gesetzgebung-in-deutschland/> (letzter Zugriff: 10.08.2018).
- BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) (Hrsg.) (2017): Jodversorgung in Deutschland: Ergebnisse des Jodmonitorings, https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/_Texte/DEGS_JodStudie.html (letzter Zugriff: 03.08.2018).
- BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) (Hrsg.) (2018): Warum eine Nationale Strategie zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten notwendig ist, https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Hintergrundinfo%20Reformulierung.pdf?__blob=publicationFile (letzter Zugriff: 01.08.2018).
- HARNACK, L. J.; COGSWELL, M. E.; SHIKANY, J. M.; GARDNER, C. D.; GILLESPIE, C.; LORIA, C. M.; ZHOU, X.; YUAN, K. und STEFFEN, L. M. (2017): Sources of Sodium in US Adults from 3 Geographic Regions. In: *Circulation* 135 (19): 1775–1783.
- JOHNER, S. A.; GÜNTHER, A. L. B. und REMER, T. (2011): Current trends of 24-h urinary iodine excretion in German schoolchildren and the importance of iodised salt in processed foods. In: *British journal of nutrition* 106 (11): 1749-1756.
- MAX RUBNER-INSTITUT (MRI) (Hrsg.) (2008): Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht, Teil 2: Die bundesweite Befragung zur Ernährung von Jugendlichen und Erwachsenen. Karlsruhe.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) (Hrsg.) (2007): Iodine deficiency in Europe: A continuing public health problem. Unter Mitarbeit von Maria Andersson, Bruno de Benoist, Ian Darnton-Hill und François Delange. Geneva