



Steviasol AG

An unsere Konsumenten und Vertriebspartner

In den neusten Diskussionen um Stevia werden vermehrt die Themen Biopiraterie, Synthetische Herstellung von Steviolglycosid und der Herstellungsprozess von Steviolglycosid thematisiert. Wir möchten unsere Kunden dazu informieren. Das wichtigste in drei Punkten vorab:

1. Steviasol AG verwendet in allen Produkten nur die gemäss BAG zugelassenen Steviolglycoside, welche aus der Pflanze extrahiert werden (siehe Info BAG unten). Damit gelten Steviasol Produkte als sicher.
2. Steviasol AG distanziert sich von der biosynthetisch hergestellten Produktion des Süsstoffs mittels gentechnisch manipulierter Hefen und verwendet keine biosynthetischen Steviolglycoside.
3. Steviasol bekennt sich zu einem Vorteilsausgleich zu Gunsten der Guarani Indianer und lehnt jede Form von Biopiraterie ab. Steviasol unterstützt die Umsetzung des Nagoya Protokolls.

Quelle BAG

Blätter und Süsstoff von Stevia

Die Stevia-Pflanze (*Stevia rebaudiana bertonii*) wird seit Jahrhunderten zum Süssen gebraucht. Heute wird Stevia auch bei uns in verschiedenen Formen als Süssungsmittel verwendet. Einerseits werden die Blätter der Stevia-Pflanze wegen des süssen Geschmacks eingesetzt. Andererseits werden Steviolglycoside aus den Pflanzenblättern extrahiert und als Süssungsmittel verwendet. Steviolglycoside haben eine höhere Süsskraft als Zucker. Sie sind im Gegensatz zu Zucker jedoch nahezu kalorienfrei. Die Blätter der südamerikanischen Stevia-Pflanze schmecken süss. Aus dieser Pflanze hergestellte Steviolglycoside sind nach dem Lebensmittelrecht als Zusatzstoff (E 960) zugelassen.

Die rechtliche Situation in der Schweiz

Bei der Zulassung für die Anwendung in Lebensmitteln besteht ein Unterschied zwischen der Stevia-Pflanze und den Steviolglycosiden.

a) Stevia-Pflanze

Da die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Stevia-Pflanze nicht vollständig belegt ist, dürfen Stevia-Blätter nicht als Lebensmittel oder zur Süssung von Lebensmitteln vermarktet werden. Mit einer Ausnahme: Stevia-Blätter dürfen als Zutat, jedoch nur in sehr kleinen Mengen, in Kräutertees verwendet werden. Ein solcher Kräutertee darf als Mischung 1 – 2 % Stevia-Blätter enthalten. Alle anderen Anwendungen der Stevia-Blätter sind auf Grund des Gesundheitsschutzes in der Schweiz nicht zulässig. In der EU ist die Stevia-Pflanze als Lebensmittel ebenfalls nicht zugelassen.

b) Steviolglycoside

Mit der 2014 revidierten Zusatzstoffverordnung können Steviolglycoside (E960) als Zusatzstoffe verwendet werden. In der Schweiz können somit Produkte mit dem Süsstoff Steviolglycoside ohne Bewilligung vermarktet werden.

Die Herstellung der Steviolglycoside

Die als Süsstoffe verwendeten Steviolglycoside werden in einem industriellen Verfahren aus der Stevia-Pflanze gewonnen und gereinigt. In diesem Verfahren können potenziell toxikologisch bedenkliche Substanzen entfernt werden.

2008 hat das Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) die Steviolglycoside toxikologisch beurteilt und die täglich tolerierbare Aufnahmemenge, den sogenannten ADI-Wert (Acceptable Daily Intake), auf 0 – 4 mg/kg Körpergewicht festgelegt. Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (ANS Panel der EFSA) hat 2010 die JECFA-Beurteilung von 2008 bestätigt. Somit gelten nur Steviolglycoside, welche die technischen Spezifikationen erfüllen, als gesundheitlich unbedenklich.

2011, 2014 und 2015 hat die EFSA jeweils eine Neubeurteilung der Höchstwerte für den Einsatz von Steviolglycosiden als Zusatzstoff in Lebensmittel durchgeführt und die gesundheitliche Unbedenklichkeit der zugelassenen Werte bestätigt.

Quelle BAG