

PRO STEVIA SCHWEIZ

Kurt Steiner
Morillonstrasse 77/225
3007 Bern
T: 031 971 68 12
E: info@prostevia.ch
I: www.prostevia.ch
PC 30-216790-6



Jahresbericht 2016 des Präsidenten

Die Stevia-Jahre 2016/17

Die beiden Stevia-Berichte einer internationalen Koalition aus den Jahren 2015 und 2016 haben ein beachtliches Echo ausgelöst. Grosse Firmen wie Evolva / Cargill und Nestlé, aber auch kleinere Firmen, zeigen Interesse an einem Musterabkommen für den gerechten Vorteilsausgleich (Benefit Sharing) mit dem Guaraní-Volk. Jetzt steht die grosse Knochenarbeit an. Die Guaraní müssen, teils mit unserer Unterstützung, Strukturen aufbauen und sich klar werden, wozu sie das Benefit Sharing einsetzen wollen und wie die Entscheidungs- und Aufsichtsmechanismen aussehen sollen. Dieser Prozess wird wohl bis Ende 2018 dauern. Besonders für die Kaiowá in Brasilien wäre ein Erfolg dieser Verhandlungen ein grosser Fortschritt, leiden sie doch in letzter Zeit unter Vertreibungen aus ihren Wäldern, die ab und zu sogar tödlich enden.

Am 07. Juni 2017 wurde in Paris die Petition an Coca-Cola für das Eintreten auf Benefit Sharing-Verhandlungen mit den Guaraní mit 229'487 Unterschriften an Coca-Cola übergeben. Die Petition kann weiterhin unterzeichnet werden und ist auf www.stevia.publiceye.ch zu finden. Herzlichen Dank!

Das Thema des Benefit Sharings für das Guaraní-Volk wurde am 30. März 2017 sogar von SRF 1 im „Echo der Zeit“ aufgegriffen. Den Link finden Sie am Ende des Berichts.

Am 29. Mai 2017 strahlte ECO einen Beitrag über unser Projekt aus. Den Link zur Sendung finden Sie ebenfalls am Ende des Berichts.

Die JECFA (gemeinsamer FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe) hat im Sommer 2016 in den Spezifikationen der Steviol-Glykoside Rebaudiosid A aus der bio-synthetischen Produktion dem Rebaudiosid A aus dem Blatt gleichgestellt. Bis Ende 2017 müssen der JECFA Analysen eingereicht werden, in der alle Steviol-Glykoside aufgelistet sein müssen, die sich in der Pflanze Stevia rebaudiana **Bertoni** befinden.

Die EU-Kommission hat in der Verordnung (EU) 2016/1814 vom 13. Oktober 2016 die Spezifikationen von Steviol-Glykosiden neu geregelt. Darunter befindet sich auch das Rebaudiosid M, über dessen Herkunft einige Fragezeichen bestehen.

Die Pflanze Stevia rebaudiana Bertoni bildet in ihren Blättern unterschiedliche Steviol-Glykoside, die bei der Herstellung aus ihrem natürlichen Verbund herausgelöst werden, um die gesetzlich geforderte Reinheit von mindestens 95 % zu erreichen. Somit ist jedes kommerziell angebotene Steviol-Glykosid im Prinzip ein „Kunstprodukt“, weil es in dieser Form in der Natur nicht vorkommt.

Durch den technischen Fortschritt ist es heute möglich, Steviol-Glykoside wirtschaftlich zu modifizieren. So kann aus Steviosid enzymatisch Rebaudiosid A oder aus Rebaudiosid A enzymatisch Rebaudiosid D hergestellt werden. Durch eine chemische Abspaltung eines Glukosekörpers entsteht Rebaudiosid B. In Deutschland sind Steviol-Glykosid-Mischungen auf dem Markt, die einen hohen Anteil an Rebaudiosid B enthalten.

Weitere Neuerungen sind enzymatisch erzeugte glycosyl-Steviol-Glykoside, bei denen ein oder mehrere Glukosekörper an das jeweilige Steviol-Glykosid angehängt werden, die zu semi-synthetischen, in der Natur unbekanntem, chemischen Verbindungen führen. Solche Verbindungen haben in den USA „Notified Gras-Status“, können und werden aber auch als „Sweetness enhancers“ (Süsskraft- und/oder, Geschmacksverstärker) oder „Taste modifiers“ eingesetzt. Sie besitzen einen FEMA Gras Status (der amerikanischen Flavor Association), der offenbar auch in der EU anerkannt ist, weil solche Produkte auf dem Markt sind. In der EU werden solche Stoffe ohne Zulassung zum Teil als Süssungsmittel verkauft.

Seit einiger Zeit ist zu beobachten, dass den Lebensmittelherstellern nicht nur reine Steviol-Glykoside angeboten werden, sondern zum Teil auch massgeschneiderte Mischungen verschiedener Steviol-Glykoside. Diese Mischungen enthalten Sweetness enhancers, unterschiedlicher Provenienz, oder sogenannte glycosyl-Steviol-Glykoside, bei denen einem Steviol-Glykosid einfach noch ein Zuckermolekül angehängt wird. Dies sind sogenannte Steviol-Glykosid-Formulierungen, deren Zusammensetzung den Lebensmittelherstellern in der Regel unbekannt ist, weil sie von speziellen „Flavor“-Unternehmen als Mischungen vertrieben werden. Alle diese Produkte werden als Steviol-Glykoside angepriesen, obwohl sie sich mit jeder dieser Neuerungen immer weiter von der ursprünglichen, natürlichen Zusammensetzung der Steviol-Glykoside der Pflanze entfernen.

Was könnte in nächster Zeit auf den Märkten erscheinen?

- Cargill (amerikanischer Konzern) hat in den USA bereits eine GRAS Notification für sein Eversweet aus bio-synthetischer Produktion. In diesem Prozess produziert eine gentechnisch veränderte Bäckerhefe aus Mais-Dextrose die Steviol-Glykoside Rebaudioside A, D und M. Das Verfahren wurde von der schweizerischen Firma Evolva entwickelt.
- DSM (holländischer Konzern) plant eine bio-synthetische Produktion von Rebaudiosid A. Der Zulassungsantrag wurde im Dezember 2016 in der EU gestellt.
- Pure Circle (Malaysia) will Steviol-Glykoside aus dem Blatt mit Rebaudiosid D und M herstellen und hat in der EU einen Zulassungsantrag für glycosyl-Steviol-Glykoside gestellt.

Wie Sie jetzt vielleicht selbst bemerken, wird es immer schwieriger festzustellen, wer was wie herstellt. Über den Herstellungsprozess gibt niemand Auskunft. Es heisst höchstens, dass es jeder besser machen würde als der andere. Deshalb wird es auch in Zukunft sehr wichtig sein, ein Auge auf die Auslobungen der Steviol-Glykoside zu werfen.

Im November 2016 haben wir mit der Stiftung für Konsumentenschutz in einer gemeinsamen Aktion sämtliche Kantonschemiker darauf hingewiesen, dass der Vollzug der Auslobungsvorschriften unzureichend ist. Im Januar 2017 haben wir ebenfalls gemeinsam über 350 Läden, Firmen und Organisationen angeschrieben, um sie auf die irreführenden Auslobungen hinzuweisen. Wir waren auch in Kontakt und im Austausch mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Weil am 01. Mai 2017 ein neues Lebensmittelrecht in Kraft trat, wurde das Informationsschreiben Nr. 158 den heutigen Rahmenbedingungen angepasst. Sie finden dieses auf unserer Webseite unter Informationsschreiben BLV 2017/3.

Nun noch eine erfreuliche Information. Die EU denkt zurzeit darüber nach, *Stevia rebaudiana Bertoni* als generelles Lebensmittel (Lebensmittelzutat) frei zu stellen. Eine Entscheidung könnte noch in diesem Jahr gefällt werden.

Zur Erinnerung nochmals kurz zusammengefasst die heutige rechtliche Lage von Stevia:

- In der Schweiz sind nach wie vor Steviablätter nur in Teemischungen zugelassen (max. 2%). Sollten die Steviablätter in der EU nicht zugelassen werden, wären die Blätter in Teemischungen nach einer Übergangsfrist von einem Jahr auch in der Schweiz nicht mehr zugelassen.
- Steviablätter sind in der EU in keiner Form zugelassen, weil sie unter die Novel Food-Verordnung fallen.

- In der Schweiz und in der EU sind Steviol-Glykoside (E 960) offiziell zugelassen. Je nach Produkt, in dem Steviol-Glykoside verwendet werden, gilt eine unterschiedliche Höchstdosis. Die zulässige Tagesdosis beträgt 4 mg Steviol pro Tag und Kilo Körpergewicht. In Backwaren sind Steviol-Glykoside nicht zugelassen, ausgenommen davon sind Oblaten.

Das Jahr 2016 war wiederum ein sehr arbeitsintensives Jahr. Ich danke allen, die sich an diesen Arbeiten beteiligt und mich unterstützt haben.

Mitglieder

Erstmals seit langer Zeit nahm die Mitgliederzahl unseres Vereins leicht zu. Ende Jahr zählte Pro Stevia Schweiz 45 Mitglieder, 21 Aktivmitglieder und 24 Sympathisanten. Bitte neue Adressen an info@prostevia.ch melden. Besten Dank.

Webseite und Medienecho

Die Besucherzahlen von www.prostevia.ch haben eine leicht ansteigende Tendenz. Im Jahr 2015 besuchten 7'560 Personen die Webseite und letztes Jahr waren es 8'799 Personen. Medienanfragen waren selten. Das Medienecho auf unsere Stevia-Berichte war national wie international aber beachtlich.

Kochbuch

Der Bücherverkauf verharrt weiterhin auf tiefem Niveau. Im Jahr 2016 verkauften wir noch ein einziges Buch. Rückblickend war unser Engagement jedoch sehr erfolgreich. Seit Oktober 2004 hat der Verein insgesamt 3'676 Bücher verkauft.

Verkauf von Steviapflanzen

Auf unserer Webseite befindet sich ein Shop für Steviapflanzen, die von der Gärtnerei Maurer in Münsingen ausgeliefert werden. 2016 wurden 25 Pflanzen bestellt, was leider nur ein Bruchteil des Boomjahres 2009 mit 749 verkauften Pflanzen ist.

Ausblick

Wir hoffen auf ein Wunder aus Brüssel. Die Hoffnung ist nicht unberechtigt, dass vielleicht sogar in diesem Jahr Steviablätter frei handelbar werden.

Wir werden uns auch in Zukunft für ein Benefit Sharing für die Guaraní und für nicht täuschende Auslobungen einsetzen.

Wir danken allen, die den Verein und den Vorstand im vergangenen Jahr tatkräftig unterstützt haben und hoffen weiterhin auf Ihre Mithilfe.

Fortbestand und Fortschritt liegen in der Spannung zwischen Vision und Realität. Ohne Vision geht die Zukunft, ohne Realitätssinn die Gegenwart verloren. Ernst Reinhardt

Bern, im Juni 2017: Kurt Steiner

Links

Radio SRF 1

<http://www.srf.ch/sendungen/echo-der-zeit/erdogans-hoffnungen-auf-einen-kurswechsel>

ECO SRF 1 (0:50 - 9:50)

<https://www.srf.ch/play/tv/eco/video/stevia-gerechtigkeit--farbenfabrik-in-indien--extrem-job-3?id=1f022faf-5817-427c-bb21-d16b3edd0b1a>