



## **Täuschende Deklaration: Stevia ist nicht gleich Steviol-Glykoside**

**Nicht alles ist Stevia, und Steviol-Glykoside sind nicht gleich Stevia: Sehr oft werden diese Begriffe falsch verwendet und die Produkte falsch deklariert.**

Wie wir bei den Recherchen festgestellt haben, werden die Begriffe Stevia und Steviol-Glykoside sehr oft vermischt. Auslobungen der Produkte und Webseiten wirken für Konsumentinnen und Konsumenten oft täuschend bis irreführend:

- Als Stevia dürfen nur die Steviablätter bezeichnet werden, und diese sind in der EU und in der Schweiz (mit Ausnahme von 2 % in Teemischungen) nach wie vor nicht zugelassen.
- Steviol-Glykoside werden fälschlicherweise oft als natürliches Produkt oder als ein Extrakt dargestellt. Die seit November 2011 offiziell zugelassen Steviol-Glykoside sind aber ein chemisches Produkt, das in einem aufwändigen chemischen Verfahren hergestellt wird und nichts mehr mit Steviablättern zu tun hat. Der Hinweis, dass die Urbevölkerung Südamerikas seit Jahrhunderten Stevia verwenden würden, ist im Zusammenhang mit einem Produkt mit Steviol-Glykosiden täuschend
- Auch ein Steviablatt oder -blätter zieren immer wieder die Verpackung – auch dies ist gemäss bestehendem Recht nicht zulässig.

**Auf der nächsten Seite finden Sie das Infoblatt dazu.**

Nachtrag Juli 2017

Siehe Nachtrag unter «Umkämpfte Zulassung»

Produkte mit Steviol-Glykosiden werden oft als „natürlich“ und „mit Stevia“ dargestellt

## Steviol-Glykoside: Irreführende Deklaration

„Natürlich gesüsst mit Stevia“ - mit diesem und ähnlichen Slogans bewerben Hersteller ihre Produkte. Falls Sie solche Produkte in Ihrem Angebot haben, laufen Sie Gefahr, Ihre Kundinnen und Kunden in die Irre zu führen: Die eigentliche Pflanze Stevia ist in der Schweiz nicht zugelassen.

Süssen ohne Zucker und Chemie – das verspricht die Stevia-Pflanze. Das traditionelle Süssungsmittel der südamerikanischen Naturvölker soll helfen, auf natürliche Art und Weise Kalorien und Karies zu vermeiden.

**Aber:** Die Stevia-Pflanze ist weder in Europa noch in der Schweiz zugelassen. In der Schweiz dürfen nur in Teemischungen kleine Anteile von bis 2 % Stevia-Blätter enthalten sein. 2014 wurden nur Steviol-Glykoside in der Zusatzstoffverordnung als E960 aufgenommen.

Für die Gewinnung des chemischen Süsstoffes braucht es einen aufwändigen Prozess aus Extraktion, Entfärbung, Absorption, Konzentration und Kristallisation, welcher problematischen Abfall produziert und die Verwendung von verschiedenen alkoholischen Lösungen und u.a. Aluminiumsalzen erfordert. Das Bundesamt für Gesundheit hat bereits 2010 festgehalten: „Die Steviol-Glykoside kommen nicht natürlich in Lebensmitteln vor, sondern werden ‚künstlich‘ hinzugefügt.“



### Irreführende Werbung

Rechtlich ist es deshalb untersagt, Steviol-Glykoside als natürlich anzupreisen oder mit der Abbildung der Blätter in Verbindung zu bringen. Irreführend ist zum Beispiel

- Natürlich gesüsst / Natürlicher Süsstoff / Stevia statt Zucker
- Mit Stevia / natürliches Stevia
- Mit Stevia-Extrakt (aus biologischem Anbau)
- Bilder oder grafische Elemente, welche die Stevia-Pflanze symbolisieren

### Beachten Sie deshalb:

Sie verkaufen bei einem mit Steviol-Glykosiden gesüsstem Produkt keine natürliche Alternative zu Zucker. Listen Sie irreführende Produkte aus, klären Sie das Verkaufspersonal auf und informieren Sie die Konsumentinnen und Konsumenten korrekt.

Bern, Januar 2017