



## **Täuschende Werbung wäre untersagt**

**Immer wieder werben Produkte mit Steviol-Glykosiden fälschlicherweise und die Konsumenten irreführend mit dem natürlichen Image der Steviapflanze. Unerlaubterweise.**

Bereits im Oktober 2010 wies das damals zuständige Schweizer Bundesamt für Gesundheit BAG in einem ausführlichen Informationsschreiben darauf hin, dass Steviol-Glykoside sauber deklariert werden müssen. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat im Mai das angepasste Informationsschreiben 2017/3 herausgegeben, weil auf den 01. Mai 2017 das neue Lebensmittelgesetz in Kraft trat. Die bisherigen Auslobungsvorschriften wurden beibehalten.

Es ist zum Beispiel eine Täuschung der Konsumenten von «natürlich gesüsst mit Stevia-Extrakt» oder von «natürlich gesüsst» zu sprechen, wenn Steviol-Glykoside eingesetzt werden. Denn diese kommen nicht natürlich in Lebensmitteln vor, sondern werden künstlich hergestellt und hinzugefügt. Angepriesen werden mit Steviol-Glykosiden gesüsste Produkte weiterhin mit Slogans wie «Natürliche Süsse dank Stevia». Auch *SteviaSweet* setzt auf seiner Webseite Stevia mit Steviol-Glykosiden gleich, auch wenn auf den Produkten zumindest die Deklaration korrekt erfolgt.

In vielen Verkaufsregalen und in Internet-Shops finden sich diverse «Stevia-Tabs» oder «Stevia-Extrakte», die mit Stevia-Pflanzen werben und verschweigen, dass ihr Produkt nichts mit der Pflanze zu tun hat, sondern ein chemisch hergestelltes Steviol-Glykosid ist, das nicht als Stevia vermarktet werden dürfte. In Drogerien angeboten werden «Stevia-Tropfen» zum Beispiel von «Sanaforce». Auf der Verpackung steht ganz gross «Stevia» und fast viermal kleiner «Süssungsmittel auf der Grundlage von Steviol Glykosiden.» Nach den Vorschriften müssten beide Schriften gleich gross sein.

Es wird auch von «Stevia Extrakt» geschrieben, obwohl es eben kein Extrakt ist oder «Stevia - der natürliche Süsstoff - süssen ohne Reue.» Alles Aussagen, die nach dem Informationsschreiben BLV 2017/3 nicht erlaubt sind.

Auch die meisten Stevia-Kochbücher stützen sich primär nicht auf die originale Stevia-Pflanze, sondern empfehlen bei den Zutaten vor allem Steviol-Glykoside als Süssungsmittel. Damit werden die massiven Unterschiede zwischen der Pflanze und dem chemischen Süsstoff gezielt relativiert.