

## Pressemitteilung:

### Tiefkühlhersteller bereits sehr erfolgreich bei Salzreduktion

#### Faktencheck der Tiefkühlwirtschaft / Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie

Berlin, 30. April 2024. Bundesernährungsminister Cem Özdemir hat am 25. April den [zweiten Zwischenbericht zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie \(NRI\) für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten](#) veröffentlicht. Dieser zeige, so das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), dass „weiterer Handlungsbedarf“ bestehe. In der medialen Berichterstattung dazu wird immer wieder die Tiefkühlpizza genannt, an der es in diesem Zusammenhang angeblich Kritik gäbe.

Die Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**), Sabine Eichner, nimmt dazu für die Tiefkühlwirtschaft wie folgt Stellung:

- **„Tiefkühlpizza und Tiefkühlfertiggericht liegen bei der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie voll auf Kurs.** Die Hersteller kommen ihrer Verantwortung nach – freiwillig, vorbildlich und sehr erfolgreich.
- Das **dti** hat 2018 stellvertretend für die Tiefkühlwirtschaft eine freiwillige Selbstverpflichtung abgegeben, bis Ende 2025 den durchschnittlichen Salzgehalt in TK-Pizzen auf 1,25 g/100 g zu reduzieren.
- Das Max Rubner-Institut (MRI), das die Fortschritte untersucht, hat im aktuellen Zwischenbericht festgestellt, dass der durchschnittliche Salzgehalt bei TK-Pizzen bereits 2019 bei 1,27 g/100 g lag (S. 20).
- Bei TK-Komplettfertiggericht lag der mediane Salzgehalt schon 2021 mehrheitlich unter 1,00 g/100 g. Das MRI hat signifikante Verringerungen der Gehalte an Energie, gesättigten Fettsäuren und Salz konstatiert im Vergleich zu 2016 (S. 19).
- Das MRI plant folgerichtig **keine weitere Untersuchung von TK-Pizza und TK-Fertigprodukten.**
- In dem vom MRI derzeit durchgeführten Stakeholderprozess mit Akteuren aus Wissenschaft und Wirtschaft werden nach unserer Kenntnis **keine wissenschaftlichen Reduktionsziele** für TK-Warengruppen erarbeitet und ist die Tiefkühlwirtschaft entsprechend auch nicht involviert.
- Mit Blick auf die bisherigen großen Erfolge der TK-Hersteller bei der Salzreduktion erwartet das **dti**, dass die Salzgehalte wie vereinbart für die bis Ende 2025 laufende NRI auf den zugesagten Zielwert sinken werden.“

#### TK-Hersteller sehr erfolgreich bei der Optimierung von Rezepturen

Die Hersteller optimieren seit mehr als zehn Jahren schrittweise sehr erfolgreich die Rezepturen der beliebten TK-Pizza und anderer TK-Fertiggerichte. Dabei beachten sie die aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen, zum Beispiel der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Das belegt auch das Engagement der Branche für den Nutri-Score, den die Unternehmen schon früh freiwillig als einfach verständliches Nährwertlabel eingesetzt haben.

#### Rezepturfreiheit statt „Einheitspizza“

In seinem ersten Fortschrittsbericht hatte das MRI 2020 außerdem festgestellt, dass die Haushalte „mit Blick auf die marktrelevanten Tiefkühl-Pizzen bei der überwiegenden Zahl der Produktuntergruppen eher zum Kauf von Produkten mit geringerem Salzgehalt tendieren.“ **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner: „Eine Vorgabe von Reduktionszielen und Rezepturen ist daher nicht nötig und wird nach unserer Kenntnis vom BMEL auch nicht geplant. Um die Wünsche der Kund:innen bestmöglich zu

erfüllen, brauchen die Tiefkühl-Unternehmen Rezepturfreiheit. Denn mit einer ‚Einheitspizza‘, die nicht mehr schmeckt und die sich nicht verkauft, ist niemandem geholfen. Der Geschmack hat höchste Priorität!“

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 20 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

**Kontakt:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)

Nina Kollas

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

E-Mail: [kollas@tiefkuehlkost.de](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)

[www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)