

Coca-Cola GmbH
Public Affairs & Communications

Stralauer Allee 4
10245 Berlin
Germany

Kontakt: Stefanie Effner

Pressestelle
T +49(0) 30 22 606 9800
F +49(0) 30 22 606 9110
presse@coca-cola-gmbh.de
www.coca-cola-gmbh.de

Auf einen Blick: Stevia

Die fünf wichtigsten Fakten:

- Stevia hat eine lange Tradition. Bereits seit 200 Jahren nutzen die indigenen Einwohner Paraguays die Glykoside aus der Pflanze zum Süßen von Getränken.
- Der hochreine Extrakt des Stevia-Blattes wird chemisch nicht verändert und enthält keine künstlichen oder synthetischen Bestandteile.
- Stevia-Süßstoffe sind kalorienfrei und ermöglichen Verbrauchern so eine bewusste Ernährung, ohne dass sie auf den Süßgeschmack verzichten müssen. Sie sind auch für Diabetiker geeignet.
- Stevia ist – wie alle in der EU zugelassenen Süßstoffe – gründlich geprüft und innerhalb der zugelassenen Mengen gesundheitlich unbedenklich.

Die Stevia-Pflanze und ihre Süßkraft

Stevia ist ein kleiner Strauch aus der Familie der Korbblütler und verwandt mit Kamille, Estragon, Sonnenblumen und Chrysanthemen. Ursprünglich stammt die Pflanze aus Paraguay. Aus Stevia-Blättern lassen sich verschiedene Süßstoffe gewinnen, die 200-mal süßer sind als Zucker – alle natürlichen Ursprungs und kalorienfrei.

Die Geschichte von Stevia

Die Pflanze wird bereits seit zwei Jahrhunderten in Südamerika angebaut, um Lebensmittel und Getränke zu süßen. Das Indianervolk der Guarani in Paraguay verwendete als erstes Stevia-Blätter in Pulverform zum Süßen von Getränken.

Nach der „Entdeckung“ von Stevia durch Botaniker M. S. Bertoni um 1887 erlangte die Pflanze auch außerhalb von Südamerika Bekanntheit.

1931 isolierten zwei französische Chemiker, M. Bridel und R. Lavielle, die Bestandteile, die Stevia ihren süßen Geschmack geben – die Steviolglykoside.

1977 begann man in Japan mit der Verwendung von Stevia-Extrakten als Süßstoff in Lebensmitteln und Getränken. Heute machen Stevia-Süßstoffe 40 Prozent des Süßstoffmarktes in Japan aus.

1986 ließ Brasilien eines der Steviolglykoside in Lebensmitteln und Getränken zu. Weitere Länder folgten in den 90er-Jahren.

2008 ließ die Lebensmittelsicherheitsbehörde der USA das hochreine Stevia-Extrakt Rebaudiosid A für die Anwendung in Lebensmitteln und Getränken zu.

2008 bestätigte der gemeinsame FAO/WHO-Expertenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA), dass die Verwendung bestimmter Stevia-Süßstoffe in Lebensmitteln und Getränken sicher ist.

2009 wurde die Verwendung von Rebaudiosid A in Lebensmitteln und Getränken in Frankreich zugelassen. Gleichzeitig wurde die Zulassung durch die Europäische Union beantragt. Mittlerweile bietet Coca-Cola mehr als 30 Produkte mit dem Stevia-Süßstoff an. Sie sind außer in Frankreich in Argentinien, Kanada, Japan, der Schweiz und den USA erhältlich.

Seit Anfang Dezember 2011 sind Stevia-Süßstoffe für die Verwendung in Lebensmitteln und Getränken in Europa zugelassen. In Deutschland ist Stevia beispielsweise in NESTEA Grüntee Citrus Geschmack und GLACÉAU vitaminwater enthalten. Der Eistee enthält 30 Prozent weniger Zucker.

Der Anbau und die Gewinnung von Stevia

Stevia ist zunächst ein Steckling, der in Gewächshäusern angebaut wird. Im Frühjahr, wenn die jungen Pflanzen sieben bis zehn Zentimeter hoch sind, werden sie aufs offene Feld umgesetzt. Voll ausgewachsene Stevia-Pflanzen erreichen eine Höhe von etwa 1,20 Meter. Sobald die Pflanzen blühen, werden ihre Blätter per Hand gepflückt, anschließend getrocknet und in Bündeln gelagert.

In einem ähnlichen Verfahren wie beim Ziehen von Tee werden die getrockneten Stevia-Blätter in Wasser getränkt, um den am besten schmeckenden Inhaltsstoff des Blattes freizusetzen. Der Extrakt wird dann gereinigt. Der hochreine Extrakt des Stevia-Blattes wird chemisch nicht verändert und enthält keine künstlichen oder synthetischen Bestandteile.

Alle Lieferanten von Inhaltsstoffen für das System von Coca-Cola müssen äußerst genaue Prüfprozesse durchlaufen, bevor sie zugelassen werden.

Der Nutzen für die Ernährung

Gewichtskontrolle: Kalorienreduzierte und kalorienfreie Süßstoffe wie Steviolglykoside können einen nützlichen Beitrag zur Gewichtskontrolle leisten. Dazu müssen sie jedoch konsequent verwendet werden – als Teil einer ausgewogenen Ernährung und in Verbindung mit regelmäßiger körperlicher Aktivität.

Studien zeigen, dass Getränke mit Süßstoffen den Appetit nicht anregen und auch zu keiner Gewichtszunahme führen. Die Forschung hat außerdem nachgewiesen, dass Lebensmittel und Getränke mit Süßstoffen Konsumenten dabei helfen, die Energieaufnahme zu kontrollieren. Zudem tragen sie zur Gewichtskontrolle bei, wenn sie konsequent zur Reduzierung der Kalorien verwendet werden.

Typ-2-Diabetes: Süßstoffe wie Stevia können Menschen mit Typ-2-Diabetes dabei helfen, die Kalorien und Kohlenhydrate in ihrer Ernährung zu regulieren, da sie sich nicht auf die Blutzuckerwerte auswirken. Klinische Studien haben gezeigt, dass der tägliche Verzehr von Stevia-Süßstoff (in Dosen, die der täglichen Höchstmenge entsprechen oder diese sogar übersteigen) null Kalorien liefert, keinerlei Auswirkungen auf die Blutzuckerwerte hat und von Diabetikern gut vertragen wird.

Flüssigkeitsbedarf: Im Hinblick auf eine optimale Flüssigkeitsversorgung braucht der menschliche Körper 2 bis 2,5 Liter Wasser pro Tag. Etwa 20 bis 30 Prozent davon stammen aus Lebensmitteln und etwa 70 bis 80 Prozent aus Getränken. Studien zeigen, dass ein vielfältiger Getränkemix dabei helfen kann, ausreichend Flüssigkeit zu sich zu nehmen. Alle Getränke hydratisieren, auch jene mit Kohlensäure oder Koffein. Mit Stevia kann Coca-Cola noch mehr gut schmeckende Getränke anbieten, die den Flüssigkeitsbedarf der Verbraucher decken, dabei aber weniger oder keine Kalorien enthalten.

Die Sicherheit des Stevia-Süßstoffes

Der Stevia-Süßstoff ist genau wie alle anderen Süßstoffe, die in den Produkten von Coca-Cola verwendet werden, sicher und von der Europäischen Kommission nach ausführlichen Prüfungen der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) zugelassen. Die Sicherheit von Stevia-Süßstoffen beruht auf mehreren Komponenten.

- Stevia Süßstoffe haben weltweit eine lange Anwendungsgeschichte, vor allem in Japan und Paraguay.
- Seit mehr als 25 Jahren werden die süß schmeckenden Inhaltsstoffe des Stevia-Blattes wissenschaftlich erforscht.
- Coca-Cola und Cargill – ein internationaler Anbieter von Lebensmittelprodukten – haben eine umfassende wissenschaftliche Forschungsarbeit in Auftrag gegeben, in deren Rahmen Sicherheitsstudien veröffentlicht wurden.
- Die EFSA hat im April 2012 eine wissenschaftliche Stellungnahme veröffentlicht und darin bestätigt, dass Steviolglykoside sicher für die Anwendung in Lebensmitteln und Getränken sind. Für Stevia gilt ein ADI-Wert (Duldbare tägliche Aufnahmemenge) von 4mg/kg Körpergewicht. Eine 75 Kilogramm schwere Person dürfte jeden Tag zum Beispiel bei Einsatz der rechtlich zugelassenen Höchstmenge bis zu 3,75 Liter eines Erfrischungsgetränkes trinken.
- Die Ergebnisse der Studien zeigen, dass der von Coca-Cola verwendete Stevia-Süßstoff für alle Teile der Bevölkerung sicher ist. Das gilt auch für schwangere und stillende Frauen und Kinder.

Die Verwendung von Süßstoffen bei Coca-Cola

Coca-Cola arbeitet seit nahezu 50 Jahren an Innovationen im Bereich Süßstoffe, um einen Beitrag zur Produktvielfalt zu leisten und Verbrauchern Optionen für eine bewusste Ernährung zu bieten, ohne dass sie auf den Süßgeschmack verzichten müssen. In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage nach gut schmeckenden Getränken mit Inhaltsstoffen natürlichen Ursprungs und weniger Kalorien weiter gestiegen.

Süßstoffe sind um ein Vielfaches süßer als Zucker und werden deshalb nur in sehr kleinen Mengen verwendet. Die am weitesten verbreiteten Süßstoffe in Europa, die auch in den Getränken von Coca-Cola Deutschland eingesetzt werden, sind Aspartam, Acesulfam K (Ace K), Saccharin, Cyclamat und Sucralose. In den meisten kalorienreduzierten und kalorienfreien Getränken werden mehrere Süßstoffe in Kombination verwendet. Kein Süßstoff schmeckt genau wie Zucker (Saccharose), aber Mischungen von Süßstoffen können Süße-Qualitäten erreichen, die dem sehr nahe kommen.

Coca-Cola hat mit Cargill zusammengearbeitet, um den ersten kalorienfreien Süßstoff aus einer natürlichen Quelle zu entwickeln.

Coca-Cola hat als eines der ersten Unternehmen in Europa einen Süßstoff auf Stevia-Basis eingeführt (Fanta Still in Frankreich – März 2010). Die Markenbezeichnung für diesen Süßstoff lautet Truvia™ und Cargill hält das Patent darauf. Truvia™ ist ein hochreiner Stevia-Süßstoff, gewonnen aus dem am besten schmeckenden Teil des Stevia-Blattes. Heute verwendet Coca-Cola den Stevia-Süßstoff in mehr als 30 Produkten weltweit. Dabei ergänzt der neue Süßstoff die Süßstoffpalette von Coca-Cola, ohne andere Süßstoffe zu ersetzen.

Über Coca-Cola

Die The Coca-Cola Company mit Sitz in Atlanta (USA) ist mit einem Portfolio von mehr als 500 Marken und über 3.500 Produkten der weltgrößte Anbieter von alkoholfreien Getränken. Weltweit sind wir Anbieter Nummer 1 von Erfrischungsgetränken, Ready-to-Drink Kaffees, Säften und Fruchtsaftgetränken. Zu unserem Sortiment zählen auch Wässer, Sportgetränke, Energydrinks, Tees sowie Heißgetränke. Täglich werden in mehr als 200 Ländern mehr als 1,8 Milliarden Mal Produkte unseres Hauses verzehrt.

Weltweit arbeiten über 700.000 Mitarbeiter für Coca-Cola. Wir produzieren immer lokal, in Deutschland seit 1929. Die Coca-Cola GmbH und die Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG beschäftigen hierzulande über 10.000 Mitarbeiter an mehr als 60 Standorten. Unser Portfolio umfasst mehr als 70 Produkte aus allen Segmenten alkoholfreier Getränke.

Mit „Lebe die Zukunft“ verfolgt Coca-Cola eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie. Wir haben in den sieben Handlungsbereichen Produkt, Wasser, Klimaschutz, Verpackung, Arbeitsplatz, Aktiver Lebensstil und Gesellschaft ehrgeizige Ziele formuliert und berichten regelmäßig über die Fortschritte. Coca-Cola Deutschland wurde von der VERBRAUCHERINITIATIVE e.V. als Nachhaltiger Hersteller 2011 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Weitere Informationen auf: www.thecoca-colacompany.com und www.coca-cola-gmbh.de.