



## Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW 40190 Düsseldorf

Frau  
Leni Reuters  
Kapellenstraße 15  
  
52441 Linnich

Dienstgebäude und Lieferanschrift:  
Schwannstraße 3, 40476 Düsseldorf  
Telefon (02 11) 45 66 – 0  
Telefax (02 11) 45 66 -432 oder 388  
e-mail [poststelle@munlv.nrw.de](mailto:poststelle@munlv.nrw.de)  
Datum **08. April 2004**  
Aktenzeichen (bei Antwort bitte angeben)  
**VI-2 - 0.0550**  
Bearbeitung: Frau Roth  
Durchwahl (02 11) 45 66 - 719  
**Infoservice MUNLV**  
e-mail [infoservice@munlv.nrw.de](mailto:infoservice@munlv.nrw.de)  
Telefon (02 11) 45 66 – 666  
Telefax (02 1 1) 45 66 – 388

### Ihr Schreiben vom 01. Februar 2004

Sehr geehrte Frau Reuters,

Frau Ministerin Bärbel Höhn dankt ihnen für Ihr Schreiben. Sie hat mich gebeten, Ihnen zu antworten.

In Ihrem Schreiben legen Sie die Probleme des Jodzusatzes zu Futtermitteln und Lebensmitteln im Hinblick auf eine Hashimoto-Thyreoiditis-Erkrankung sehr ausführlich dar. Das Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW kann sich nicht fachlich zu auslösenden bzw. verstärkenden Effekten von Jod bei einer Hashimoto-Thyreoiditis-Erkrankung äußern. Für diesen Bereich ist das Gesundheitsministerium zuständig.

Die Tatsache, dass Sie überempfindlich auf Jod reagieren, ist bedauerlich. Denn Deutschland gilt immer noch als Jodmangelgebiet, weshalb die Experten der Vereinten Nationen, UNICEF, WHO und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung die Speisesalz-Jodierung und die ubiquitäre Verwendung von Jodsalz für die Lebensmittelverarbeitung und zur Speisenzubereitung empfehlen. Zwar hat sich die Situation der Jodversorgung in Deutschland in den vergangenen Jahren deshalb erfreulich gebessert, beseitigt ist der Jodmangel aber noch längst nicht. Denn der natürliche Jodgehalt unserer Nahrung ist, bis auf wenige Ausnahmen, nur sehr gering. Die letzte Eiszeit hat das Jodaus dem Boden gewaschen und in die Meere geschwemmt. Die auf den jodarmen Böden erzeugten pflanzlichen und tierischen Produkte enthalten daher nur wenig von diesem lebenswichtigen Spurenelement.

Jod ist für die meisten lebensnotwendig zur Bildung der Schilddrüsenhormone und damit essentiell für einen normalen Stoffwechsel. Bei Jodmangel ist die Schilddrüsenfunktion gestört. Außerdem entwickelt sich ein Kropf. Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes in Deutschland wird von Experten derzeit eine generelle Obergrenze von 500 µg Gesamtojodaufnahme pro Tag empfohlen. Der Jodgehalt bei Seefischen liegt im Bereich zwischen ca. 50 µg - 200 µg/100g essbarem Anteil. Die von ihnen erwähnten Milchprodukte enthalten im Vergleich hierzu deutlich weniger. So weist Vollmilch ca. 3 µg Jod/100g, Buttermilch ca. 5 µg Jod/100g, Joghurt (3,5% Fett) ca. 6 µg Jod/100g und Speisequark (20% Fett i.Tr.) ca. 4 µg Jod/100g auf [1].

In Ihrem Schreiben sprechen Sie die Jodierung von Tierfutter an. Eine Überversorgung mit Jod durch eine unkontrollierte Jodierung der Mineralstoffgemische bzw. der Futtermittel wird in Deutschland durch die Festlegung von Höchstmengen nach dem Futtermittelgesetz unterbunden. So sind die Jodfuttermittelkonzentrationen auf 4 mg/kg für Pferde und 10 mg/kg für sonstige Tierarten festgesetzt, um eine optimale Versorgung der Tiere sicherzustellen und andererseits Schädigungen der Gesundheit von Tier und Mensch auszuschließen.

Sie beklagen außerdem, dass auf Lebensmittel nicht zu erkennen wäre, wo sie herkommen bzw. hergestellt wurden. Dies trifft nicht für alle Lebensmittel zu. So gibt es für Obst und Gemüse die Verpflichtung zur Herkunftsangabe. Auch für Lebensmittel tierischer Herkunft werden solche Angaben zunehmend aufgeführt. Dennoch fordern die Verbraucherverbände umfangreichere Informationen. Dieser Forderung kann ich mich nur anschließen. Allerdings gilt, dass die Angabe der Herkunft sich immer schwieriger gestaltet, je zusammengesetzter ein Lebensmittel ist. Bei Frischobst und Gemüse sind Herkunftsangaben einfacher anzugeben als bei Pizza oder anderen Fertiggerichten.

Aufgrund der Jodmangelsituation und dem wachsenden Gesundheitsbewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland gewinnt die Verwendung von Jodsalz bei industriell hergestellten Fertigprodukten immer mehr an Bedeutung: Ich kann Ihnen deshalb nur raten, sich bei Ihrem Einkauf intensiv die Lebensmittelkennzeichnung anzusehen (häufig wird die Verwendung von Jodsalz vom Hersteller auf dem Etikett noch besonders hervorgehoben) und sich bei Ihrem Bäcker oder Metzger nach dem Einsatz von Jodsalz bei der Herstellung zu erkundigen. Ich hoffe, hiermit zur Klärung Ihrer Fragen beigetragen zu haben.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag



(Roth)

[1] "Der kleine Souci Fachmann Kraut, Lebensmitteltabelle für die Praxis", 2. Auflage (1991), Hrsg.: Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart