

Zehn Fakten zu Aspartam

Die Verunsicherung von Konsumenten über sichere und nützliche Nahrungsmittel-Zusatzstoffe hat negative Auswirkungen auf das Gesundheitswesen. Alljährlich lassen sich etwa 70.000 neue Fälle von Krebs auf Übergewicht und Fettleibigkeit zurückführen. Lesen Sie im Folgenden die zehn wichtigsten Fakten zu Aspartam:

1. Aspartam ermöglicht es Nahrungsmittel- und Getränkeherstellern, mit ihren Produkten ihre Verpflichtung zu erfüllen, die gesundheitlichen Gefahren von Übergewicht und Fettleibigkeit in Angriff zu nehmen.
2. Aspartam lässt sich nicht einfach durch andere Süßstoffe ersetzen. Im Vergleich zu allen kalorienarmen Süßstoffen weist Aspartam ein Süßprofil auf, das am ehesten demjenigen von Zucker gleicht. Es ist daher ein wesentlicher Bestandteil vieler kalorienarmer und zuckerfreier Produkte, die von Menschen in ganz Europa bevorzugt werden.
3. Umfassende wissenschaftliche Studien haben aufgezeigt, dass Aspartam Menschen dabei hilft, ihr Gewicht zu kontrollieren.
4. Aspartam wird auf natürliche Weise zu kleinen Bestandteilen üblicher Nahrungsmittelkomponenten verstoffwechselt. Dabei werden die Bausteine, aus denen es hergestellt wird, wieder frei. Diese Bausteine kommen auch natürlich in Speisen und Getränken vor – Aspartam fügt dem Spektrum unserer Nahrungsmittel keine neuen Elemente hinzu.
5. Aspartam ist der von allen zugelassenen Zusatzstoffen am gründlichsten getestete Nahrungsmittelbestandteil.
6. Behauptungen, dass die Ergebnisse von Studien zu Aspartam von ihrer Finanzierungsseite beeinflusst worden sind, sind unbegründet.
7. Aspartam wurde im Verlauf der letzten 30 Jahre wiederholt von den zuständigen Behörden weltweit überprüft. Es gibt keine Grundlage für die Behauptung, dass Aspartam unsachgemäß zugelassen wurde.
8. Die vom Ramazzini-Institut aufgestellten Behauptungen über Aspartam wurden von den Behörden ausgewertet und als fehlerhaft zurückgewiesen.
9. Aspartam ist für Schwangere und ihre Babys unbedenklich.
10. Die Herstellung von Aspartam stellt eine weit effizientere und nachhaltigere Nutzung natürlicher Ressourcen dar als die Herstellung von Zucker.

Auf den folgenden Seiten finden Sie weitere Details zu den einzelnen Fakten.

1. Aspartam ermöglicht es Nahrungsmittel- und Getränkeherstellern, mit ihren Produkten ihre Verpflichtung zu erfüllen, die gesundheitlichen Gefahren von Übergewicht und Fettleibigkeit in Angriff zu nehmen.

- Historische Aufzeichnungen aus frühen Kulturen zeigen, dass die Menschen süß schmeckende Nahrungsmittel schon immer geschätzt haben. Seit vielen hundert Jahren wurde Zucker zum Süßen von vielen Speisen und Getränken verwendet. Mit der Erfindung von Saccharin gegen Ende des 19. Jahrhunderts boten kalorienarme Süßstoffe eine begrenzte Alternative.
- Die Erfindung von Aspartam vor 30 Jahren jedoch bedeutete, dass der Geschmack kalorienarmer Produkte für eine weit größere Zahl von Menschen annehmbar wurde. Durch den ausgezeichneten, süßen Geschmack ohne Zuckerkalorien stellt Aspartam einen bedeutenden Beitrag zum Bemühen der Lebensmittelhersteller dar, kalorienarme Alternativen anzubieten. Der Unterschied des Kaloriengehalts stellt sich wie folgt dar:

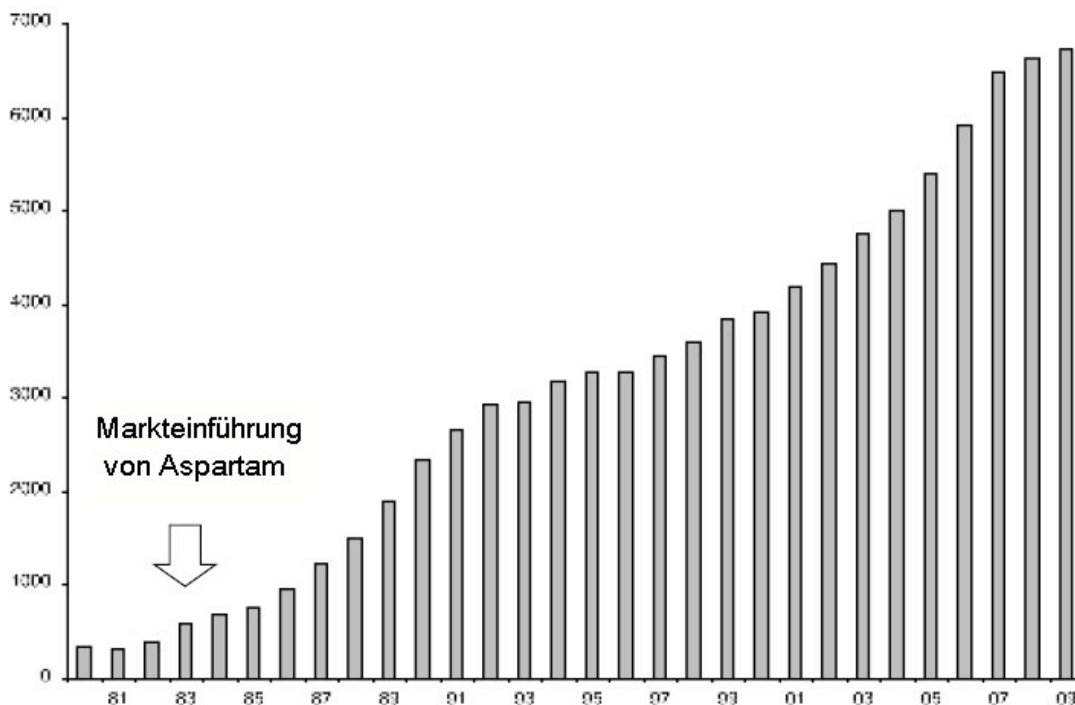
Produkt	Portionsgröße	Kalorien	
		mit Zucker	mit Aspartam
Kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke	330ml	145	1
Getränkepulver	240ml	86	5
Desserts	240g	150	75
Fruchtjoghurts	180g	207	81
Süßstofftabletten	Tablette	16	<1

- In Großbritannien hat das „Change4Life“-Regierungsprogramm anerkannt, dass kalorienarme und zuckerfreie Getränke eine Rolle dabei spielen können, Konsumenten beim Erhalt eines gesunden Körpergewichts zu helfen.
- Die Analyse von Daten aus einer YouGov-Umfrage, die unter 2.000 Erwachsenen in Großbritannien im Jahr 2010 durchgeführt wurde, zeigt auf, dass 36% der Erwachsenen angeben, regelmäßig Diätgetränke bzw. kalorienarme, kohlenstoffhaltige Erfrischungsgetränke zu sich zu nehmen (mindestens einmal wöchentlich), dass 28% zuckerfreie Getränke (andere als Wasser) regelmäßig konsumieren und dass 20% kalorienarme Süßstoffe zum Süßen von Tee und Kaffee verwenden. Diejenigen, die mit kalorienarmen Süßstoffen gesüßte Produkte konsumierten, taten dies in der Überzeugung, dass kalorienarme Süßstoffe sie dabei unterstützen können, ihr Gewicht zu halten oder abzunehmen, im Glauben, dass dies allgemein besser für sie sei und weil sie den Geschmack mochten.

2. Aspartam lässt sich nicht einfach durch andere Süßstoffe ersetzen. Im Vergleich zu allen kalorienarmen Süßstoffen weist Aspartam ein Süßprofil auf, das am ehesten demjenigen von Zucker gleicht. Es ist daher ein wesentlicher Bestandteil vieler kalorienarmer und zuckerfreier Produkte, die von Menschen in ganz Europa bevorzugt werden.

- Aspartam hat ein Geschmacksprofil, das stark mit demjenigen von Zucker übereinstimmt. Eine Vielzahl von Geschmackstests hat gezeigt, dass die meisten Menschen keinen Unterschied erkennen können zwischen Produkten, die mit Aspartam gesüßt wurden und zuckergesüßten Produkten. In einem Test wurden Konsumenten darum gebeten, zwei gleich süße Wasserlösungen zu probieren. Eine davon war mit Aspartam gesüßt, die andere mit Zucker. Als sie befragt wurden, welche Probe mit Zucker gesüßt war, wählten 57% die mit Aspartam gesüßte Probe.
- Der Pro-Kopf-Verbrauch an kalorienarmen, kohlenstoffhaltigen Getränken ist in denjenigen Ländern am höchsten, in denen die führenden Produkte entweder ausschließlich mit Aspartam gesüßt werden (wie z.B. in den Vereinigten Staaten), oder in denen eine Mischung mit hohem Aspartam-Anteil verwendet wird (wie z.B. in Großbritannien). In Belgien liegt der Pro-Kopf-Verbrauch an kalorienarmen, kohlenstoffhaltigen Getränken bei 34,6 Litern jährlich, in Großbritannien bei 29,7 Litern und in den Niederlanden sowie in Irland bei 22 Litern jährlich. In allen diesen Märkten verwenden die führenden kalorienarmen Getränkemarken aspartamreiche Mischungen.
- Die Verkaufszahlen von kalorienarmen, kohlenstoffhaltigen Getränken sind seit der Einführung von Aspartam in Westeuropa im Jahre 1983 jährlich angestiegen:

Liter in Mio.



3. Umfassende wissenschaftliche Studien haben aufgezeigt, dass Aspartam Menschen dabei hilft, ihr Gewicht zu kontrollieren.

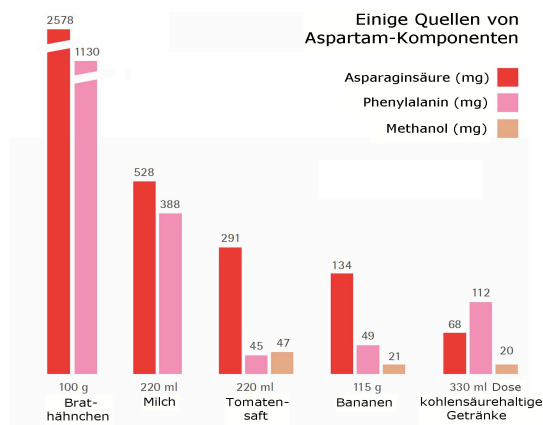
- Zu den wichtigsten Belegen gehören:
 - Eine Studie von Astrup et al., die im *American Journal of Clinical Nutrition* im Jahr 2002 veröffentlicht wurde. Diese Studie hat aufgezeigt, dass Individuen mit Übergewicht, die ihre Diät während einer Zeitperiode von zehn Wochen mit zuckerhaltigen Speisen und Getränken ergänzten, an Gewicht zunahmen, während diejenigen, die ihre Diät mit Speisen und Getränken ergänzten, die kalorienarme Süßstoffe enthielten, dies nicht taten.
 - Eine Studie von Ludwig et al., die im *The Lancet* im Jahr 2001 veröffentlicht wurde. Diese Studie zeigte auf, dass bei Schulkindern ein Zusammenhang zwischen der erhöhten Einnahme zuckerhaltiger Getränke und einem zunehmenden Körpermasseindex (*Body-Mass-Index*) besteht. Gleichzeitig zeigte diese Studie auf, dass die Kinder je seltener zu Fettleibigkeit neigten, je häufiger sie kalorienarme Erfrischungsgetränke konsumierten.
 - Eine Studie von Fantino et al., die im *Appetite* im Jahr 1998 erschienen war. Diese Studie zeigte auf, dass Teilnehmer, die ein mit Zucker gesüßtes Getränk tranken, bei der folgenden Mahlzeit genauso viele Kalorien konsumierten wie diejenigen, die ein mit Aspartam gesüßtes Getränk zu sich nahmen. Diejenigen Teilnehmer, die das mit Aspartam gesüßte Getränk tranken, nahmen daher insgesamt weit weniger Kalorien zu sich.
 - Eine Studie von Blackburn et al., die 1997 im *American Journal of Clinical Nutrition* erschienen war. Diese Studie zeigte auf, dass bei der Verwendung von Aspartam im Rahmen eines 19wöchigen Gewichtskontrollprogramms der Süßstoff den Teilnehmern dabei half, ihr Gewicht zu reduzieren. Zwei Jahre nach Beginn der Studie hatten Aspartam-Konsumenten einen größeren Anteil ihres Gewichtsverlustes halten können als diejenigen, die kein Aspartam konsumierten.
 - Eine Studie von Tordoff et al., die im Jahr 1990 im *American Journal of Clinical Nutrition* veröffentlicht worden war. Diese Studie zeigte auf, dass normalgewichtige Individuen beim Konsum von aspartamgesüßter Cola eher Gewicht verloren als beim Konsum von „üblicher“ Cola, wobei das entsprechende Getränk im Zeitraum von 3 Wochen täglich eingenommen wurde.
 - Eine systematische kritische Prüfung von Studien zu Aspartam und Gewicht von de la Hunty et al., veröffentlicht im *Nutrition Bulletin* im Jahr 2006, stellte fest: „Die Meta-Analysen zeigen auf, dass die Einnahme von Speisen und Getränken, die mit Aspartam anstatt mit Saccharose gesüßt wurden, zu einer deutlichen Abnahme sowohl der Energiezufuhr als auch des Körpergewichts führt. Die Meta-Analysen sowohl der Energiezufuhr als auch des Gewichtsverlustes bringen einen geschätzten Gewichtsverlust von etwa 0.2kg pro Woche hervor.“
- Unter Einbezug aller verfügbaren wissenschaftlichen Belege wird deutlich, dass – wie vermutet – Süße ohne Kalorien einen positiven Effekt auf die Gesundheit hat.

4. Aspartam wird auf natürliche Weise zu kleinen Bestandteilen üblicher Nahrungsmittelkomponenten verstoffwechselt. Dabei werden die Bausteine, aus denen es hergestellt wird, wieder frei. Diese Bausteine kommen auch natürlich in Speisen und Getränken vor – Aspartam fügt dem Spektrum unserer Nahrungsmittel keine neuen Elemente hinzu.

- Im Jahr 2002 stellte das Wissenschaftliche Expertenkomitee für Lebensmittel (SCF, heute EFSA) der Europäischen Kommission fest: „Aspartam ist insofern einzigartig im Vergleich zu anderen intensiven Süßstoffen, dass die Einnahme seiner Bestandteile mit der Einnahme derselben Substanzen aus natürlichen Lebensmitteln verglichen werden kann.“
- Die beiden Aminosäuren im Aspartam sind Asparaginsäure und Phenylalanin. Phenylalanin ist eine essenzielle Aminosäure – das bedeutet, dass wir sie aus unserer Nahrung gewinnen müssen, um gesund zu bleiben. Asparaginsäure kann von unserem Körper produziert werden. Phenylalanin und Asparaginsäure finden sich in Eiern, Fleisch, Käse, Fisch, Getreide, Früchten und Milch. Wenn wir Aspartam konsumieren, wird es im Verdauungstrakt zu den ursprünglichen Bausteinen, die denen aus der üblichen Nahrung gleichen, verstoffwechselt. Aspartam fügt daher dem Spektrum unserer Nahrungsmittel keine neuen Elemente hinzu.
- Das im Aspartam befindliche Phenylalanin ist als Methylester präsent. Diese spezielle Verbindung verleiht dem Dipeptid seine Süße.

Wenn wir mit Aspartam gesüßte Produkte konsumieren, wird das Aspartam im Verdauungstrakt zu kleinen Anteilen von Asparaginsäure, Phenylalanin und Methanol zersetzt, das aus dem Methylester stammt. Geringe Mengen von Methanol sind kein Anlass für Bedenken: es findet sich auch in frischen Früchten und Gemüse. In einer einzigen Banane findet sich genauso viel Methanol (21mg) wie in 330ml Erfrischungsgetränk, das mit Aspartam gesüßt wurde (20mg). Im Vergleich dazu weist ein Glas Tomatensaft (220ml) die doppelte Menge an Methanol auf (47mg). Natürliche Spuren von Methanol finden sich auch in unserem Blut, im Speichel sowie in unserem Atem. Beim menschlichen Stoffwechsel werden 300-1200mg Methanol täglich produziert.

Es stimmt, dass Methanol, ebenso wie viele andere Komponenten unserer Nahrungsmittel, in großen Mengen giftig ist. Diese Mengen sind das mindestens Hundertfache der Mengen, die Bananen, Tomatensaft oder mit Aspartam gesüßte Getränke enthalten. Die in Nahrungsmitteln und Getränken enthaltenen Mengen sind nicht schädlich. Trotzdem haben einige Panikmacher versucht, Menschen über Aspartam durch die Behauptung zu verunsichern, dass winzige Spuren von Methanol eine Gesundheitsgefahr darstellen, was wissenschaftlich unhaltbar ist.



5. Aspartam ist der von allen zugelassenen Zusatzstoffen am gründlichsten getestete Nahrungsmittelbestandteil.

- Aspartam war das Fachthema von über 200 wissenschaftlichen Studien, von denen viele an renommierten Forschungsinstituten und Universitäten durchgeführt wurden.
- Aspartam wurde zuerst in den Vereinigten Staaten und in Kanada im Jahre 1981 zugelassen. Das kanadische Amt für Gesundheitsvorsorge schrieb in seiner Informationsbroschüre: *„Die Daten zur Sicherheit von Aspartam stellen die umfassendsten Daten dar, die das Amt für Gesundheitsvorsorge jemals zugunsten eines Lebensmittelzusatzstoffes erhalten hat.“*
- Aus Studien, die an freiwilligen menschlichen Probanden durchgeführt wurden, gehen eindeutige Beweise dafür hervor, dass Aspartam keine Nebenwirkungen hat. So haben beispielsweise die Professoren Leon und Hunninghake, die an der Universität von Minnesota forschen, eine Studie in den *Archives of Internal Medicine* veröffentlicht, in der sie den Teilnehmern in einem Zeitraum von sechs Monaten täglich eine Dosis Aspartam verabreichten, die dem Aspartam-Gehalt von 30 Dosen Diät-Erfrischungsgetränken entspricht. Es gab keine Nebenwirkungen.
- Die wissenschaftlichen Ergebnisse zu Aspartam wurden vom gemeinsamen Expertenkomitee zu Lebensmittelzusatzstoffen der Weltgesundheitsorganisation und der UN-Welternährungsorganisation überprüft, von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und von Regulierungsbehörden in weiteren 100 Ländern weltweit. Alle diese Behörden und Gremien haben die Unbedenklichkeit von Aspartam bestätigt und seine Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen.
- Aspartam ist zur Verwendung als Zusatzstoff in Speisen sowie Getränken weltweit zugelassen. Im Gegensatz zum gelegentlich zirkulierenden Mythos ist Aspartam nirgends „verboten“.
- Eine umfassende Kritik aller wissenschaftlichen Studien, die jemals zu Aspartam durchgeführt worden sind, wurde im September 2007 in *Critical Reviews in Toxicology* veröffentlicht. Dieser Bericht bestätigte die Unbedenklichkeit des Süßstoffes. Ein Sachverständigenrat, der sich aus international angesehenen Experten in den entsprechenden wissenschaftlichen Disziplinen zusammensetzte, prüfte über 500 Studien, Artikel und Berichte zu Aspartam und kam zu dem Ergebnis: *„Die vorliegenden, gewichtigen Beweise lassen den Schluss zu, dass Aspartam in den heute üblichen Verbrauchsmengen und -formen ungefährlich ist. ... Es gibt keinen glaubhaften Beweis dafür, dass Aspartam krebserregend oder neurotoxisch sei oder dass es andere negativen Auswirkungen auf die Gesundheit habe.“*

6. Behauptungen, dass die Ergebnisse von Studien zu Aspartam von ihrer Finanzierungsseite beeinflusst worden sind, sind unbegründet.

- Anschuldigungen, dass von der Industrie finanzierte Studien Aspartam als ungefährlich einstufen, während die „unabhängige“ Forschung Nebenwirkungen aufgezeigt habe, lassen sich auf die Behauptungen von Dr. Ralph Walton zurückführen, die im Internet im Jahr 1999 zirkulierten. Walton behauptete, dass von den 166 Artikeln, die in medizinischen Fachzeitschriften zwischen 1980 und 1985 veröffentlicht worden waren, bei 74 es sich um Studien handele, die von der Industrie finanziert worden waren und Aspartam als ungefährlich eingestuft hatten. Dagegen hätten von 92 unabhängig finanzierten Artikeln 84 gesundheitsschädliche Nebenwirkungen aufgezeigt.
- Eine gründliche Lektüre des Materials von Walton zeigt jedoch, dass von den 92 „Forschungs“-Ergebnissen 85 (nicht 84) als solche bezeichnet wurden, die Nebenwirkungen aufgezeigt hätten. Von diesen 85 jedoch:
 - Handelte es sich bei 10 Studien um Studien, die Aspartat, nicht Aspartam untersuchten. Aspartat ist das Salz der Asparaginsäure. Asparaginsäure ist ein häufig vorkommender Bestandteil von Nahrungsmitteln. Diese Studien sind daher für die Untersuchung der Sicherheit von Aspartam irrelevant.
 - 18 dieser Studien stellten überhaupt keine negativen Schlussfolgerungen zu Aspartam auf.
 - Bei 5 dieser Artikel handelte es sich um Artikelkritiken, nicht von Expertenkollegen geprüfte Studien.
 - 2 von ihnen waren „kurze Berichte“ oder „Fallberichte“, nicht von Expertenkollegen geprüfte Studien.
 - Bei 5 von ihnen handelte es sich um Anekdoten, auf Grundlage der Beobachtungen von Patienten, die der jeweilige Verfasser angestellt hatte.
 - 11 von ihnen waren Konferenzverläufe, keine von Expertenkollegen geprüfte Studien.
 - Bei 19 davon handelte es sich um Briefe an verschiedene medizinische Fachzeitschriften.
 - 3 davon waren verschiedene Berichte zu derselben Studie.
 - Bei 2 von ihnen handelte es sich um exakte Duplikate anderer Dokumente, die in der Liste genannt wurden.
 - 3 davon waren verschiedene Berichte zu denselben Anschuldigungen.
- Die verbliebenen Dokumente werfen methodologische und andere Fragen auf, wie zum Beispiel die Verwendung von Mißbrauch-Dosierungen bei Tierversuchen. In einigen dieser Studien wurde den Tieren an einem einzigen Tag eine Aspartam-Dosis verabreicht, die ein Mensch mit einer Menge von 1.000 Litern Erfrischungsgetränken aufnehmen würde. Als Fazit wird deutlich, dass Waltons Anschuldigungen nicht ernstgenommen werden können.

7. Aspartam wurde im Verlauf der letzten 30 Jahre wiederholt von den zuständigen Behörden weltweit überprüft. Es gibt keine Grundlage für die Behauptung, dass Aspartam unsachgemäß zugelassen wurde.

- Das erste, als Süßstofftabletten vermarktete Produkt mit Aspartam wurde in Apotheken in Frankreich ab 1979 verkauft.
- Die US-amerikanische Behörde für Lebensmittel- und Arzneimittelsicherheit (FDA) hat Aspartam zur Verwendung in Trockenprodukten im Jahr 1981 und zur Verwendung in kohlenstoffhaltigen Getränken im Jahr 1983 zugelassen. Bevor die FDA Aspartam 1981 zugelassen hatte, wurden die Studien zum Süßstoff unabhängig von der FDA und vom Universitätenverbund für Forschung und Bildung im Bereich Pathologie (UAREP) überprüft. Zusätzlich dazu schrieb Dr. Nauta, Vorsitzender eines 1980 zur Klärung einiger offen verbliebener Fragen eingesetzten öffentlichen Untersuchungsausschusses an den FDA-Beauftragten und stellte fest: „Wir möchten unserer Befürwortung Ihrer endgültigen Entscheidung in dieser Frage Ausdruck verleihen.“
- Im Jahr 1987 überprüfte der US-Bundesrechnungshof (GAO) den Vorgang, der zur Zulassung von Aspartam durch die FDA 1981 in Trockenprodukten geführt hatte, und stellte fest, dass die Behörde korrekt gehandelt hatte. Die FDA hatte die Unbedenklichkeit von Aspartam nicht weniger als 26 mal bestätigt, was schließlich zur Zulassung von Aspartam als Universal-Süßstoff im Jahr 1996 geführt hatte.
- Aspartam wurde vom gemeinsamen Expertenkomitee zu Lebensmittelzusatzstoffen der UN-Welternährungsorganisation und der Weltgesundheitsorganisation, von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sowie von Regulierungsbehörden in über 100 Ländern überprüft und für unbedenklich befunden, einschließlich:

Lebensmittelstandards, Australien Neuseeland

Gesundheit Kanada

Gesundheitsministerium, China

Dänisches Lebensmittel-Institut

Landesbehörde für Handel und Verbraucherinteressen, Finnland

Ministere d'Affaires sociales et de l'Emploi, de la Santé et de la Famille, Frankreich

Bundesministerium für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit, Deutschland

Landeszentrum für Hygiene, Lebensmittelkontrolle und Umweltschutz, Island

Gesundheitsbehörde, Irland

Gesundheitsministerium, Italien

Gesundheitsministerium, Israel

Gesundheitsministerium, Niederlande

Gesundheitsdirektion, Norwegen

Instituto de Qualidade Alimentar, Portugal

Ministerio de Sanidad y Consumo, Spanien

Statens Livmedelsverk, Schweden

Bundesamt für Gesundheitswesen, Schweiz

Gesundheitsministerium, Türkei

Ministerium für Gesundheit, Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittel, Großbritannien

Behörde für Lebensmittel- und Arzneimittelsicherheit (FDA), Vereinigte Staaten

8. Die vom Ramazzini-Institut aufgestellten Behauptungen über Aspartam wurden von den Behörden ausgewertet und als fehlerhaft zurückgewiesen.

- Im Mai 2006 hatte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) unmissverständlich die von Morando Soffritti vom Ramazzini-Institut auf Grundlage einer Studie an Ratten aufgestellte Behauptung zurückgewiesen, dass Aspartam bedenklich sei. Im April 2007 stellte Dr. Soffritti weitere Anschuldigungen auf und bezog sich dabei auf eine weitere Studie zu Aspartam an Ratten. Dieses Material wurde von der EFSA überprüft, die wiederum feststellte, dass es keine Grundlage für eine Änderung ihrer Meinung gab. Im Jahr 2010 veröffentlichte Dr. Soffritti eine Abhandlung, deren Grundlage eine Studie zu Aspartam war, die an Mäusen durchgeführt wurde. Im Februar 2011 teilte die EFSA mit, dass die Gültigkeit dieser Studie nicht überprüft werden kann und ihre Ergebnisse daher für eine Interpretation nicht in Frage kommen.
- Bei der Auswertung der Anschuldigungen des Ramazzini-Instituts zur Bedenklichkeit von Aspartam sollten die folgenden Punkte in Betracht gezogen werden:
 - Das Laboratorium, an dem die Arbeit des Ramazzini-Instituts durchgeführt wird, folgt nicht den international anerkannten Grundsätzen zu Laborpraktiken („GLP“). Die Rattenkolonie ist nicht frei von Krankheitserregern.
 - Das Ramazzini-Institut legt die Quellen seiner Finanzierung nicht offen.
 - Das Ramazzini-Institut weigert sich, Regulierungsbehörden der Regierung vollen Zugang zu seinen Ergebnissen zu gewähren. So wurden beispielsweise nach der ersten vom Ramazzini-Institut an Ratten durchgeführten Studie zu Aspartam im Jahre 2005 nur 70 Pathologie-Objektträger an die EFSA überreicht. Man vergleiche dies mit den etwa 39.000 Objektträgern zu Krebserreger-Studien zu Aspartam, die der FDA übergeben wurden, bevor Aspartam zum ersten Mal in den USA zugelassen wurde.
 - Die Gestaltung und Durchführung der Arbeit am Ramazzini-Institut wurde vom britischen Gesundheitsbehörden-Komitee zur Kanzerogenität (United Kingdom Department of Health Committee on Carcinogenicity) kritisiert, von der französischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (AFSSA), von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und von der US-Behörde für Lebensmittel- und Arzneimittelsicherheit (FDA).
 - Es gibt umfassende Daten aus Studien an Menschen, die die Unbedenklichkeit von Aspartam nachweisen. So veröffentlichte beispielsweise das Nationale Krebsinstitut der Vereinigten Staaten im Jahr 2006 die Ergebnisse einer 5jährigen Studie, die an 500.000 Menschen durchgeführt wurde und zu dem Schluss kam, dass kein Zusammenhang zwischen Aspartam und Leukämie, Lymphomen oder Gehirntumoren festgestellt werden kann.
- Entscheidungen auf Grundlage der vom Ramazzini-Institut vorgelegten Daten zu Aspartam zu treffen, wäre wissenschaftlich nicht vertretbar. Durch seinen herausragenden süßen Geschmack ohne Kalorien stellt sich Aspartam als ein hilfreicher Beitrag zu einer gesunden Ernährung mit kontrolliertem Kalorienverbrauch dar. Dadurch kann es Menschen dabei behilflich sein, Übergewicht und Fettleibigkeit sowie die damit verbundene Krankheiten zu vermeiden. Die Verwendung wissenschaftlich unkorrekter Methoden, um Menschen über einen unbedenklichen und nützlichen Lebensmittelzusatzstoff zu verunsichern, kann Folgen für die Gesundheit der Bevölkerung haben.

9. Aspartam ist für Schwangere und ihre Babys unbedenklich.

- Die Abhandlung von Halldorsson et al., die eine Verbindung zwischen Frühgeburten und dem Konsum kalorienarmer Erfrischungsgetränke vermutet, wurde von anderen Epidemiologen kritisiert. Bei den darin aufgestellten Mutmaßungen über Aspartam wird die Tatsache ignoriert, dass Aspartam dem Spektrum der Nahrungsmittel-Inhaltsstoffe kein neues Element hinzufügt.

Die von den Autoren gezogenen Schlussfolgerungen lassen sich als unzureichend begründet bezeichnen. Hierfür gibt es mehrere Gründe. Dazu gehören:

- Die im Rahmen von Studien durchgeführten Mehrgenerationen-Tierversuche haben den Schluss zugelassen, dass Aspartam für Schwangere und ihre Babys unbedenklich ist. Nebenwirkungen wurden niemals festgestellt.
 - Bei Studien mit einer hohen Anzahl an Probanden treten beträchtliche unzulängliche Verknüpfungen in statistischen Analysen aufgrund der großen Anzahl von Subjekten auf. Die in dieser Studie beobachteten Verknüpfungen sind alle unzulänglich (d.h. Quotenverhältnisse liegen unter 2.0).
 - Trotz der sehr großen Anzahl an Probanden (59.334 Frauen) mussten die Autoren drei Untergruppen mit einer hohen Aufnahme zu einer zusammenfügen, um statistische Aussagekraft zu demonstrieren. Wenn es einen echten Zusammenhang zwischen Dosis und Reaktion gegeben hätte, wäre ein Zusammenfügen dieser drei Kategorien nicht notwendig gewesen.
 - Es wurden nur Getränke mit kalorienarmen Süßstoffen in Betracht gezogen – keine anderen Quellen kalorienarmer Süßstoffe. Die Einnahme wurde nur einmal während der gesamten Schwangerschaft beurteilt. Alle kalorienarmen Süßstoffe wurden – obwohl sie sehr unterschiedliche Eigenschaften haben – zu einer einzigen Variable in der Studie zusammengelegt.
 - Wie dies auch bei vielen Früchten und Gemüsesorten der Fall ist, wird nach dem Konsum von Aspartam eine kleine Menge an Methanol produziert und sofort zersetzt. Die Autoren mutmaßen, dass diese Produktion mit ihren Ergebnissen in Zusammenhang stehen könnte. Doch die Menge Methanol, die nach der Einnahme einer Dosis Aspartam produziert wird, wie sie in 300ml Erfrischungsgetränk enthalten ist, ist genau so hoch wie diejenige, die eine mittelgroße Banane enthält und entspricht weniger als der Hälfte der Menge, die ein 220ml-Glas Tomatensaft enthält. Die Verknüpfung mit Methanol ist nicht plausibel.
 - Die wissenschaftlichen Mitarbeiter stellen in dieser Abhandlung fest: „Wir können nicht ausschließen, dass unsere Forschungsergebnisse sich aus nicht identifizierten und nicht bereinigten Störfaktoren herleiten lassen“. Nach Auffassung von Dr. Halldorsson liefert diese Studie keinen Nachweis eines Kausalzusammenhangs.
- Am 28. Februar 2011 teilte die EFSA mit, dass sie im Anschluss an ihre Überprüfung der Studie von Halldorsson et al. keinen Beweis erkennen kann, der die Vermutung einer kausalen Beziehung zwischen dem Konsum kalorienarmer Erfrischungsgetränke und Frühgeburten bestätigen würde.

10. Die Herstellung von Aspartam stellt eine weit effizientere und nachhaltigere Nutzung natürlicher Ressourcen dar als die Herstellung von Zucker.

- Um den Zucker zu produzieren, den wir essen, müssen die Rohstoffe – einschließlich Zuckerrübe, Zuckerrohr und Maisstärke – geerntet, zur Raffination verladen und transportiert werden. Zum Raffinationsprozess gehört die Extraktion des Zuckers aus der Feldfrucht durch Zerkleinerung, Zerhacken oder Schleifen und die Behandlung mit Wasser.
- Die Rohstoffe für die Herstellung von Aspartam stammen aus einem Gärungsprozess, bei dem Aminosäuren aus einem Melasse-Rohstoff (ein dicker Sirup aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben), Sojahydrolysat und Getreide produziert werden. Die Aminosäuren werden anschließend verbunden und kristallisiert. Diese Kristalle werden danach gereinigt und in verschiedenen Körnungen abgepackt.
- Aspartam ist beinahe 200 Mal süßer als Zucker. Das bedeutet, dass eine weit geringere Menge vonnöten ist, um Speisen und Getränke zu süßen. In der Folge davon:
 - wird weniger Verpackungsmaterial benötigt,
 - werden Emissionen aus dem Herstellungsprozess sowie aus dem Transport reduziert,
 - natürliche Ressourcen werden geschont,
 - wird der CO₂-Ausstoß reduziert,
 - wird weniger Platz für die Lagerung benötigt.
- Der Anbau von Zucker wirkt sich nachteilig auf den Boden aus, da die Humusschicht mit der Feldfrucht während der Ernte mitgerissen wird. Dadurch wird eine erhöhte Kohlenstoff-Emission verursacht, da dies das Gewicht während des Transports erhöht und weitere Ressourcen für die Reinigung vonnöten sind. Für die Herstellung von Aspartam ist eine weit geringere Anbaufläche vonnöten, wodurch die durchschnittliche Produktivität des Landes bedeutend gesteigert wird. Aspartam kann die Nachfrage nach Süße unter Verwendung einer weit geringeren Anbaufläche decken, wodurch auch die Bodenerosion um ein Vielfaches verringert wird.
- Der mit Aspartam verbundene agrochemische Verbrauch liegt zwischen 0,4 und 1% im Vergleich zum aus der Verwendung von Zucker hervorgehenden Verbrauch. Er beträgt 0,4% im Vergleich zu Zuckerrohr, 0,9% im Vergleich zu Maissirup und 1% im Vergleich zu Zuckerrüben.
- Die Wassermenge, die zur Produktion von Aspartam benötigt wird, beträgt weniger als 2% derjenigen, die zur Herstellung von Zucker nötig ist.
- Aspartam hat eine längere Haltbarkeit als Zucker. Das bedeutet, dass es weniger für Zerfallprozesse anfällig ist und weniger Abfälle anfallen. Es ist auch weit weniger für Schädlinge anfällig, was zu einem geringeren Bedarf an Schädlingsbekämpfungsmitteln führt und dadurch weniger Zusatzprodukte aus anderen Produktionsprozessen nötig sind. Ebenso werden für Aspartam, im Gegensatz zu anderen Süßmitteln, keine klimatisierten Lagerräume benötigt, was den Energieverbrauch reduziert.

25. August 2011