

Zusammensetzung von Milch-Snacks

Gemeinsame Kampagne des Kantonalen Laboratoriums Basel-Landschaft und Basel-Stadt (Schwerpunktlabor)

Untersuchte Proben: 21 zu beanstanden: 5
Beanstandungsgrund: unvollständige Deklarationen

Ausgangslage

Auf dem schweizer Markt gibt es immer mehr Snacks, die durch Abbildungen von Milchgläsern, -eimern oder -krügen und fettgedruckten Aufschriften „Milch“ den Anschein erwecken, sie enthielten viel Milch und seien deswegen als Zwischenmahlzeit insbesondere für Kinder besonders wertvoll.

Untersuchungsziel

Um zu untersuchen, ob der Konsument durch Milchanpreisungen einer Täuschung unterliegt, wurden in unserem Laboratorium 21 Milchsnacks genauer analysiert. Dazu wurde sowohl die Deklaration auf der Verpackung geprüft, wie auch durch den Einsatz diverser Methoden die Menge an Calcium, Milchzucker (Laktose) und Milchfett experimentell bestimmt. Diese Parameter sollen eine Abschätzung des tatsächlich Milchanteils ermöglichen.

Gesetzliche Grundlagen

- Gemäss Art. 19 der LMV dürfen die für Lebensmittel verwendeten Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Packungen und Packungsaufschriften sowie Arten der Aufmachung nicht zur Täuschung über Zusammensetzung und Inhalt Anlass geben. Insbesondere sind Angaben, die zu verstehen geben, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel die selben Eigenschaften besitzen, verboten.
- Art. 20 Abs. 2 Buchst. c der LMV schreibt vor, dass in der Sachbezeichnung nur dann auf bestimmte Zutaten hingewiesen werden darf, wenn diese die sensorischen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Produkts deutlich prägen.
- Wird auf der Packung eines Lebensmittels eine Zutat besonders hervorgehoben, muss gemäss Art. 33 Abs. 1 der Lebensmittelverordnung (LMV) der Mindestgehalt dieser Zutat in Massenprozenten angegeben werden.

Methoden

Nach Mikrowellen-Aufschluss der Proben wurde die Calcium-Konzentration am Atom-Absorptions-Spektrometer gemessen. Die Ionenchromatographie wurde zur Bestimmung des Gehalts an Mono- und Disacchariden eingesetzt. Aus dem mit Hilfe der Gaschromatographie bestimmten Gehalt von Buttersäuremethylester wurde der Milchfettanteil berechnet. Der Gesamtfettgehalt wurde nach enzymatischem Aufschluss bestimmt.

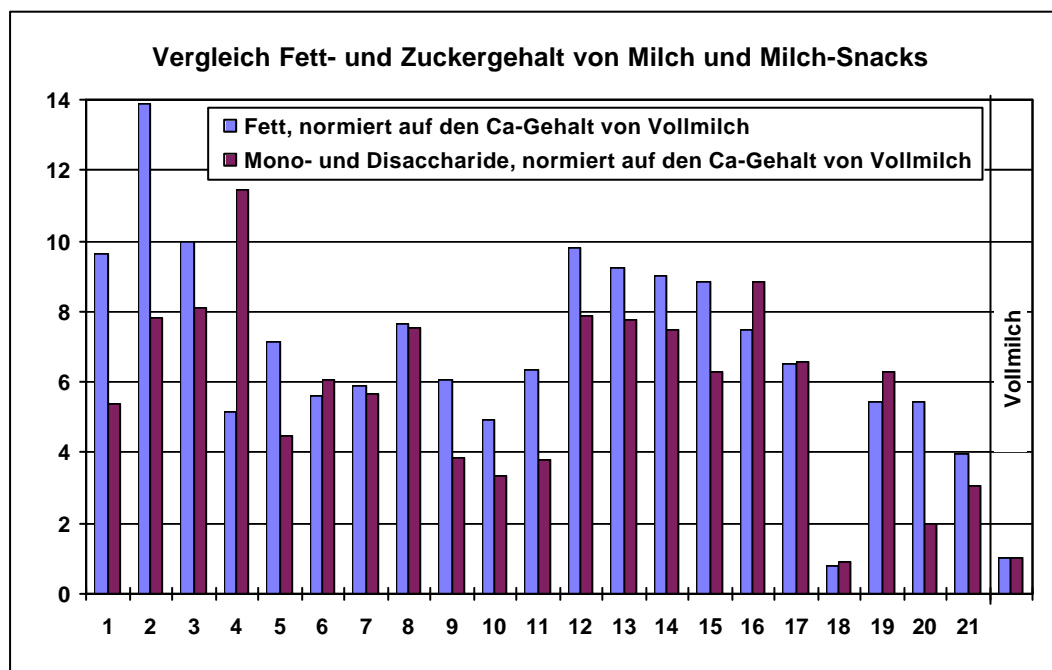
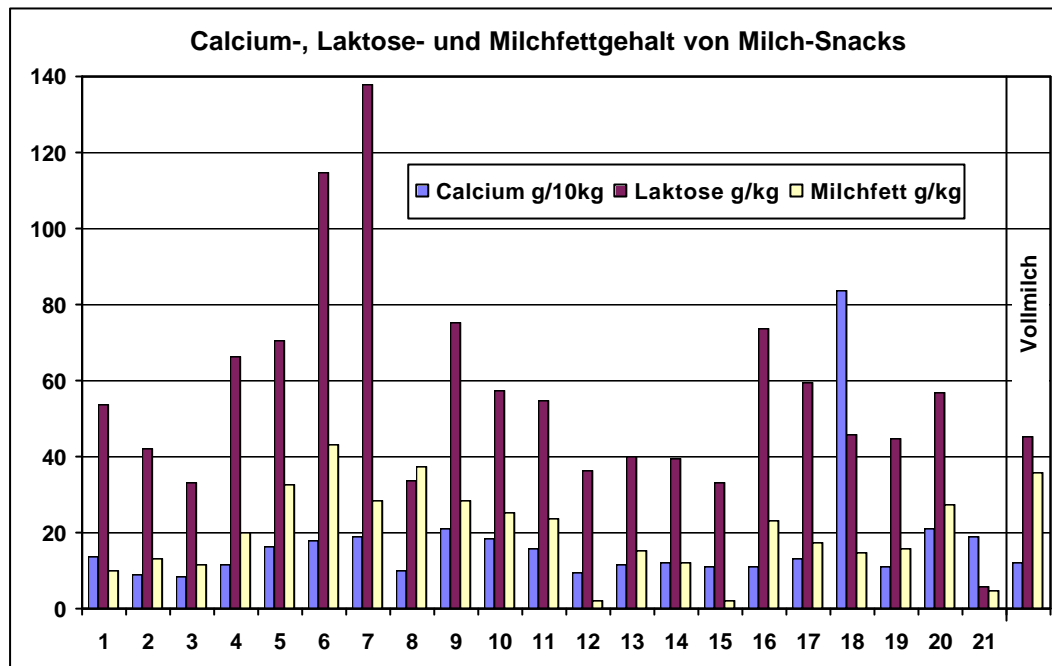
Ergebnisse

Bereits bei Betrachtung der Zutatenliste fällt auf, dass in den wenigsten Fällen tatsächlich Milch in Milch-Snacks enthalten ist. Meist ist nur Milchpulver deklariert und dies ziemlich am Ende der Zutaten-Liste, was bereits auf einen geringen „Milch“-Anteil hinweist.

Sowohl aus dem Milchfett-Anteil als auch aus der Laktose-Konzentration, sofern keine Laktose zugesetzt wurde, konnte die eingesetzte Menge an Milch oder Milchpulver abgeschätzt werden. Die berechneten Milchgehalte bestätigten die geringen Milchanteile der meisten Snacks.

Die Bestimmung des Gehalts an Calcium, Milchzucker (Laktose) und Milchfett ermöglichte zusätzlich, die Milch-Snacks untereinander und mit reiner Milch zu vergleichen (siehe erste Figur). Für die äquivalente Menge an Calcium, wie sie in Vollmilch enthalten ist, müssten mit

Milch-Snacks im Durchschnitt die 7-fache Menge an Fett und die 6-fache Menge an Mono- und Disacchariden eingenommen werden (siehe zweite Figur). Da der Konsum von Fett und Zucker in der schweizer Bevölkerung generell zu gross ist, sind solche Snacks eindeutig ungeeignet, um den täglichen Calcium-Bedarf zu decken. Dass, aufgrund anderer Calcium-reicher (aber auch fettreicher) Zutaten, bei einigen Snacks der Calcium-Gehalt höher ist als in der gleichen Menge Vollmilch, tröstet nicht darüber hinweg.



Die meisten Verpackungen tragen die Abbildung eines gefüllten Milcheimers, Milchglases oder Milchkruges sowie die Aufschrift „Milch“ oder „mit Calcium“ und erwecken dadurch den Eindruck, dass die Produkte sich zur Deckung des täglichen Calcium-Bedarfs eignen. Während Milch eine Nährstoffdichte von 1,85 mg Calcium pro kcal besitzt, haben alle untersuchten Snacks, mit der Ausnahme eines Produktes, dem Calcium zugesetzt wurde,

eine solche von maximal 0,45 mg Calcium pro kcal. Aufgrund des hohen Gehalts an Fett und Zucker sind die Milchsnaacks sicherlich fragwürdige Calcium-Quellen.

Es ist eine Ansichtssache, ob damit eine Täuschung des Konsumenten gemäss Art. 19 der LMV vorliegt. Das Kantonale Laboratorium hat im Allgemeinen auf Beanstandungen verzichtet, jedoch bei den Verantwortlichen eine Stellungnahme zu diesem Punkt gefordert. Auf dem Markt sind nämlich viele Snacks und Kekse, die ebenfalls Milchpulver enthalten ohne dabei mit Milch zu werben. Solche Produkte werden vom Konsumenten als weniger gesund wahrgenommen und sind somit benachteiligt.

Es ist auch ein Streitfall, ob eine Zugabe von höchstens 10% Milchpulver die sensorischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften deutlich prägen kann, um eine Milchanpreisung zu rechtfertigen. Auch diesbezüglich verlangten wir eine Stellungnahme ohne aufgrund Art. 20 der LMV zu beanstanden.

Eindeutig muss bei Hervorhebung einer Zutat der entsprechende Gehalt deklariert sein. Der Milchgehalt in Massenprozenten wurde jedoch nicht bei allen Snacks in der Zusammensetzung der Zutaten angegeben, was in einigen Fällen zu einer Beanstandung nach Art. 33 der LMV führte.

Schlussfolgerungen

Durch die Abbildung von gefüllten Milchgläsern, -krügen und grossgedruckten Aufschriften „Milch“ werden dem Konsumenten gewisse Snacks schmackhaft gemacht. Eltern kaufen ihren Kindern solche Produkte im Glauben, ihnen damit einen gesunden Pausensnack mitgeben zu können. Die Resultate zeigen jedoch, dass diese Biscuits, Schnitten oder Riegel aufgrund des hohen Fett- und Zuckergehalts zur Aufnahme des täglichen Calcium-Bedarfs ungeeignet sind. Rechtlich sind solche Milchanpreisungen jedoch zulässig unter der Voraussetzung, dass der Milch- oder Milchpulvergehalt genau angegeben ist. Um sich nicht täuschen zu lassen, bleibt dem Konsumenten somit nichts anderes übrig als neben der Betrachtung der Milchabbildungen auch die Zutatenliste genau zu studieren oder Milch zu trinken.