

## Bonbons, Geleezuckerwaren und Gummibärchen / Zucker, Zuckeralkohole, Süsstoffe, Gelatine, Farbstoffe, Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 30

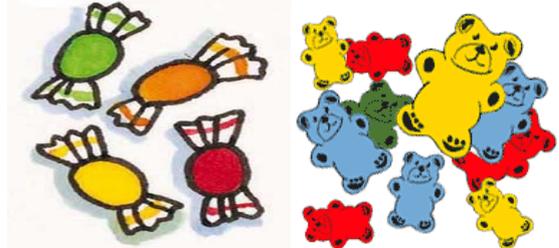
beanstandet: 8

Beanstandungsgründe:

Zusammensetzung (4), Deklaration (6)

### Ausgangslage

Zuckerwaren sind nicht nur bei Kindern beliebt. Auch die Prüfleiterin musste sich während der Kampagne zusammenreissen, um nicht zu häufig in die offenen Tüten zu greifen. Zu unterscheiden sind Hartkaramellen von Weichkaramellen. Beide Bonbontypen werden immer häufiger auch in zuckerfreier Form angeboten. Gummi- und Geleezuckerwaren bilden eine dritte Gruppe.



### Untersuchungsziele

Die häufigsten Zutaten von Bonbons, Gummi- und Geleezuckerwaren wurden analysiert. Es handelt sich um Zucker, Zuckeralkohole, Süsstoffe, Gelatine und Farbstoffe. Auch die Deklaration wurde geprüft.

### Gesetzliche Grundlagen

Wie für alle anderen Lebensmittel gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften gemäss Art. 22 der Lebensmittelverordnung (LMV). Selbstverständlich haben die Angaben der Tatsache zu entsprechen (LMV Art. 19). Besondere Anforderungen an Konditorei- und Zuckerwaren sind in den Art. 218 bis 219a der LMV umschrieben. Zuckerfreie Lebensmittel gelten als Speziallebensmittel und haben den Artikeln 165-169 und insbesondere Art. 176 zu entsprechen.

### Probenbeschreibung

Insgesamt wurden 12 Hartbonbon-, 8 Weichbonbon-, 5 Geleefrüchte- und 5 Gummibärchensorten in 12 verschiedenen Geschäften erhoben. 15 der 30 Proben waren als „zuckerfrei“ deklariert.

### Prüfverfahren

Die Zucker und Zuckeralkohole wurden mittels Ionenchromatographie aufgetrennt und quantifiziert. Die Süsstoffe und Farbstoffe wurden mit HPLC analysiert. Hydroxyprolin, eine Aminosäure, die fast ausschliesslich in Gelatine vorkommt, kann nach einer Farbreaktion photometrisch quantifiziert werden. (Gentechnisch veränderter) Mais kann molekularbiologisch mittels PCR nachgewiesen und quantifiziert werden.

### Ergebnisse

#### Zucker

Alle 15 als „zuckerfrei“ markierten Produkte waren in der Tat zuckerfrei.

#### Zuckeralkohole

Auch hinter der Deklaration „Hydrierter Glucosesirup“ und „hydriertes Stärkehydrolysat“ verbergen sich Zuckeralkohole. Diese Zutaten bestehen aus Maltit und Sorbit. Die 15 zuckerfreien Produkte, welche auf die Anwesenheit von Zuckeralkoholen untersucht wurden, entsprachen bezüglich dieser Zuckeraustauschstoffe nicht immer den Anforderungen. Drei Produkte wurden beanstandet. Zwei enthielten Mannit oder Lactit sowie Maltit ohne entsprechende Deklaration. Eine Probe deklarierte Xylit. Dieser Zuckeraustauschstoff war jedoch nicht nachweisbar. Ein im Lebensmittelgeschäft erhobenes Bonbon, welches unter die Heilmittelgesetzgebung fällt, enthielt bedeutend weniger Zuckeralkohole als deklariert. Die zuständige Amtsstelle (Swissmedic) wurde darüber informiert.

### Süssstoffe

Das Bonbon, welches bezüglich Xylit beanstandet werden musste, entsprach auch bezüglich Acesulfam-K nicht der Deklaration. Ein anderes im Lebensmittelgeschäft erhobenes „Heilmittel“-Bonbon entsprach bezüglich Acesulfam-K nicht den Anforderungen. Swissmedic wurde auch auf diesen Mangel hingewiesen.

### Gelatine

Zwei Proben enthielten Gelatine im Bereich von 0,5 % ohne entsprechende Deklaration. Es handelte sich um die gleichen Proben, bei denen auch nicht-deklarierte Zuckeralkohole nachweisbar waren.

### Farbstoffe

Nur stark farbige Proben wurden bezüglich Farbstoffen analysiert. Die analytisch bestimmten Farbstoffe entsprachen der Deklaration. Bei einer Probe wurde der Farbstoff E1435 deklariert. Dieser Farbstoff wird gemäss Zusatzstoffverordnung nicht definiert. Auch auf dem Internet sind wir auf keinen derartigen farbgebenden Stoff gestossen.

### Deklaration

Zwei Geleefrüchte-Packungen standen vorverpackt auf dem Regal zweier Confiserien. Die Deklaration der Zutatenliste, der Datierung und des Warenlosos fehlte jedoch. Diese Produkte mussten deshalb beanstandet werden. Zwei weitere Proben hoben, unabhängig von der Sachbezeichnung, eine Zutat (Erdbeeren, resp. Eukalyptus) speziell hervor, ohne die Menge dieser Zutat in der Zutatenliste anzugeben. Diese Fälle wurden an das zuständige Kantonale Labor überwiesen.

### **Schlussfolgerungen**

Auch wenn es sich bei den Beanstandungen nicht um grössere oder schwerwiegende Übertretungen der Lebensmittelgesetzgebung handelt, so müssen diese Produkte im Auge behalten werden.