



März 2018

---

# **Zugesetzter Zucker in Joghurt und Frühstückscerealien auf dem Schweizer Markt**

## **Standortbestimmung 2017 und Vergleich mit 2016**

---

# Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung .....	3
Résumé .....	4
Sintesi .....	5
Summary .....	6
1 Einleitung .....	7
2 Vorgehen zur Bestimmung des Zuckergehaltes .....	8
2.1 Vorbehalte und Einschränkungen .....	9
2.2 Legende zu den Diagrammen .....	10
3 Definition und Berechnung des zugesetzten Zuckers .....	11
3.1 Definition des zugesetzten Zuckers .....	11
3.2 Berechnung des zugesetzten Zuckers .....	12
4 Zuckergehalt in Joghurts .....	13
4.1 Definition und Kategorisierung der Joghurts .....	13
4.2 Resultate bei Joghurts .....	14
5 Zuckergehalt in Frühstückscerealien .....	21
5.1 Definition und Kategorisierung der Frühstückscerealien .....	21
5.2 Resultate bei Frühstückscerealien .....	22
6 Fazit .....	29
7 Weiteres Vorgehen .....	29
8 Anhang .....	30
8.1 Resultate in Tabellenform .....	30
8.1.1 Joghurts .....	30
8.1.2 Frühstückscerealien .....	33
8.2 Abkürzungs- und Begriffsverzeichnis .....	37
8.2.1 Abkürzungen .....	37
8.2.2 Begriffe .....	38

## Danksagung:

Besten Dank an alle Unternehmen, welche dem BLV die Daten für diese Standortbestimmung zur Verfügung gestellt haben.

## Zusammenfassung

Am 4. August 2015 unterzeichneten zehn Schweizer Firmen gemeinsam mit Bundesrat Alain Berset die Erklärung von Mailand. Damit verpflichteten sich die Firmen, die Rezepturen ihrer Produkte zu überprüfen und, wo möglich, den Zuckergehalt ihrer Joghurts und Frühstückscerealien im Verlauf der nächsten Jahre schrittweise zu reduzieren. Zwei Jahre später konnten vier weitere Firmen dazugewonnen werden, sich der Erklärung von Mailand anzuschliessen.

Der vorliegende Bericht zeigt auf, wie viel zugesetzter Zucker im Sommer 2017 in Joghurts und Frühstückscerealien der beteiligten Firmen enthalten war und wie sich dieser Anteil seit der letzten Erhebung vom Herbst 2016 verändert hat. Im Jahr 2017 wurden insgesamt Daten von 461 gezuckerten Joghurts und von 199 gezuckerten Frühstückscerealien erhoben.

Die Erhebung hat gezeigt, dass den Joghurts aller Unternehmen im Durchschnitt 9,0 g Zucker pro 100 g zugesetzt wurde. Damit sank der Anteil an zugesetztem Zucker um gut 3 % gegenüber der Erhebung von 2016. Betrachtet man nur die Unternehmen, welche von Beginn an bei der Erklärung von Mailand mitgemacht haben, ergibt sich eine Reduktion von rund 4,5 %.

Bei den Frühstückscerealien sank der Anteil an zugesetztem Zucker um gut 5 % gegenüber der vorangehenden Erhebung. Er belief sich im Sommer 2017 über alle Firmen hinweg auf 16,3 g pro 100 g. Betrachtet man wiederum nur die Unternehmen, welche von Beginn an bei der Erklärung von Mailand mitgemacht haben, ergibt sich eine Reduktion von gut 8 %.

Joghurts und Frühstückscerealien, welche zwischen den beiden Erhebungen neu eingeführt wurden, besitzen erfreulicherweise einen deutlich tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker. Ebenso erfreulich ist, dass Kinderjoghurts im Durchschnitt deutlich weniger gezuckert sind als Joghurts, welche nicht spezifisch an Kinder gerichtet sind. Bei den Frühstückscerealien hingegen sind die Kinderprodukte deutlich stärker gezuckert. Obwohl insgesamt fast jedes zehnte Frühstückscerealien-Produkt keinen zugesetzten Zucker enthält, gibt es kein einziges an Kinder gerichtetes Produkt, welchem kein Zucker zugefügt wird.

Die dritte Erhebung ist auf den Abschluss der Erklärung von Mailand per Ende 2018 geplant. Bis dahin wird im Vergleich zur vorliegenden Erhebung eine weitere Reduktion des zugesetzten Zuckers um durchschnittlich 2,5 % bei den Joghurts und um durchschnittlich 5 % bei den Frühstückscerealien angestrebt.

## Résumé

Le 4 août 2015, dix entreprises suisses signaient la déclaration de Milan avec le conseiller fédéral Alain Berset. Elles s'engageaient à réexaminer les recettes de leurs produits en vue de réduire progressivement au cours des quatre années suivantes la teneur en sucres de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner. Deux ans plus tard, quatre autres sociétés décidaient à leur tour de rejoindre la déclaration de Milan.

Le présent rapport présente les quantités de sucres ajoutés dans les yogourts et les céréales pour petit déjeuner des entreprises signataires à l'été 2017 ainsi que l'évolution de cette quantité depuis l'enquête précédente, réalisée à l'automne 2016. Au total, les données de 461 yogourts sucrés et de 199 céréales sucrées de 9 entreprises ont été collectées en 2017.

L'enquête a montré que les yogourts renferment en moyenne 9,0 g de sucres ajoutés pour 100 g. La quantité de sucres ajoutés a donc diminué d'environ 3% par rapport à l'enquête précédente. Si l'on ne considère que les entreprises ayant signé dès le départ la déclaration de Milan, cette réduction est de l'ordre de 4,5%.

Dans le cas des céréales pour petit-déjeuner, on constate une réduction de presque 5% par rapport à l'enquête précédente, la quantité de sucres ajoutés s'élevant en moyenne à 16,3 g pour 100 g. Si l'on ne considère que les entreprises ayant signé dès le départ la déclaration de Milan, cette réduction s'élève à 8%.

Les yogourts et céréales pour petit-déjeuner mis sur le marché entre les deux enquêtes ont une teneur en sucres ajoutés nettement plus basse, ce qui est réjouissant. De même, les yogourts pour enfants sont nettement moins sucrés que ceux qui ne leur sont pas spécifiquement destinés. En revanche, pour ce qui est des céréales pour petit-déjeuner, les produits pour enfants sont nettement plus sucrés. Il n'existe par ailleurs aucun produit destiné aux enfants ne contenant pas de sucres ajoutés, alors qu'à l'échelle de toute la gamme de céréales pour petit-déjeuner, près d'un produit sur dix n'en contient pas.

La troisième enquête aura lieu au terme de la période couverte par la déclaration de Milan, c'est-à-dire fin 2018. L'objectif est de parvenir d'ici là à une réduction supplémentaire de la quantité de sucres ajoutés de 2,5% en moyenne pour les yogourts et de 5% en moyenne pour les céréales pour petit-déjeuner.

## Sintesi

Il 4 agosto 2015, dieci aziende svizzere hanno sottoscritto insieme al consigliere federale Alain Berset la Dichiarazione di Milano, con la quale si sono impegnate a verificare le composizioni dei loro prodotti e, nel limite del possibile, a ridurre gradualmente la concentrazione di zucchero nei loro yogurt e cereali per la colazione nel corso degli anni successivi. Due anni più tardi, altre quattro aziende si sono convinte a sottoscrivere la Dichiarazione di Milano.

Il presente rapporto indica la quantità di zuccheri aggiunti presente negli yogurt e nei cereali per la colazione delle aziende firmatarie, in riferimento all'estate del 2017, e com'è cambiata questa percentuale dall'ultimo rilevamento effettuato nell'autunno 2016. Complessivamente sono riportati i dati del 2017 di 461 yogurt zuccherati e di 199 cereali per la colazione zuccherati prodotti da nove aziende.

Il rilevamento ha evidenziato che agli yogurt prodotti da tutte le aziende sono stati aggiunti in media 9,0 g di zucchero per 100 g. Rispetto al rilevamento, la percentuale di zuccheri aggiunto si è ridotta di circa il 3%. Se si considerano solo le aziende che hanno aderito sin dall'inizio alla Dichiarazione di Milano, risulta una riduzione di circa il 4,5%.

La percentuale dei zuccheri aggiunti ai cereali per la colazione è scesa a quasi il 5% rispetto al rilevamento precedente e nell'estate del 2017 ammontava per tutte le aziende a 16,3 g per 100 g. Se si considerano di nuovo solo le aziende che hanno aderito sin dall'inizio alla Dichiarazione di Milano, risulta una riduzione di ben l'8%.

Negli yoghurt e nei cereali per la colazione introdotti sul mercato tra il primo e il secondo rilevamento, è stato misurato un contenuto di zuccheri aggiunti significativamente più basso. Inoltre gli yoghurt per bambini sono in media meno zuccherati degli altri, anche se i cereali per la colazione consumati da questi ultimi sono altamente zuccherati. D'altro canto non esiste sul mercato alcun prodotto per bambini che non contenga zucchero. In ogni caso, quasi un prodotto su dieci nell'intero assortimento di cereali per la colazione non contiene zuccheri aggiunti.

Il terzo rilevamento è programmato per la fine del 2018, alla risoluzione della Dichiarazione di Milano. Fino ad allora si cercherà di ridurre ulteriormente il contenuto di zuccheri aggiunti in media del 2,5% negli yoghurt e del 5% nei cereali per la colazione.

## Summary

Together with Federal Councillor Alain Berset, ten Swiss companies signed the Milan Declaration on 4 August 2015. In doing so, the companies undertook to review the recipes for their products and, where possible, to gradually reduce the sugar in their yoghurts and breakfast cereals over the next few years. Two years later, four additional companies agreed to sign the Milan Declaration.

This report shows how much added sugars were found in the yoghurts and breakfast cereals sold by the signatory companies in summer 2017 and how this compares with the proportion found during the previous survey conducted in autumn 2016. In total, data concerning 461 yoghurts with added sugars and 199 breakfast cereals with added sugars was collected from nine companies in 2017.

The survey found that across all the companies yoghurts contained an average of 9.0 g of added sugars per 100 g. This represents a drop in added sugars of around 3% compared with the 2016 survey. If only the companies which had been involved with the Milan Declaration from the outset are taken into account, the reduction increases to roughly 4.5%.

The proportion of added sugars found in the breakfast cereals dropped by almost 5% compared with the previous survey, amounting to 16.3 g per 100 g across all the companies in summer 2017. Again, if only the companies which had participated in the Milan Declaration from the outset are taken into account, the reduction is some 8%.

Encouragingly, new yoghurts and breakfast cereals which were launched in the period between the two surveys contain significantly less added sugars. Considerably less added sugars were also found on average in children's yoghurts than in yoghurts not specifically aimed at children. When it comes to breakfast cereals, however, it is children's products which contain much higher levels of added sugars. In fact, sugars are added to every single breakfast cereal aimed at children, in spite of the fact that almost one-tenth of all breakfast cereals included in the study do not contain any added sugars.

The third survey is planned to coincide with the conclusion of the period covered by the Milan Declaration at the end of 2018. By this date, the target is for the average amount of added sugars to be reduced by an additional 2.5% in yoghurts and an additional 5% in breakfast cereals.

# 1 Einleitung

Am 4. August 2015 unterzeichneten folgende zehn Schweizer Firmen gemeinsam mit Bundesrat Alain Berset die Erklärung von Mailand: *bio-familia AG*, *Bossy Céréales SA*, *Coop Genossenschaft*, *Crema SA*, *Emmi Schweiz*, *Migros-Genossenschafts-Bund*, *Molkerei Lanz AG*, *Nestlé Suisse SA*, *Schweizerische Schälühle E. Zwicky AG* und *Wander AG*. Damit verpflichteten sich die Firmen, die Rezepturen ihrer Produkte zu überprüfen und, wo möglich, den Zucker in ihren Joghurts und Frühstückscerealien im Verlauf der nächsten Jahre schrittweise zu reduzieren<sup>1</sup>.

Seither konnten mit *Aldi Suisse AG*, *Danone AG*, *Kellogg (Schweiz) GmbH* und *Lidl Schweiz* vier weitere Firmen dazugewonnen werden, sich der Erklärung von Mailand anzuschliessen. An einem runden Tisch im September 2017 haben Bundesrat Alain Berset und die unterdessen vierzehn Lebensmittelproduzenten und Vertreter des Detailhandels konkrete Ziele zur Zuckerreduktion vereinbart. Bis Ende 2018 wird eine weitere Reduktion des zugesetzten Zuckers um durchschnittlich 2,5 % bei allen Joghurts und durchschnittlich 5 % bei allen Frühstückscerealien der Erklärung angestrebt.

Um die versprochene Reduktion des Zuckers und damit die Wirkung der Erklärung von Mailand zu überprüfen, werden die Daten zum Zuckergehalt in Joghurt und Frühstückscerealien jährlich überprüft. Ein erstes Mal geschah dies im Sommer 2016. Die Resultate dieser Erhebung wurden in einem Bericht zusammengefasst und sind auf der Webseite des BLV verfügbar<sup>2</sup>. Die zweite Überprüfung fand im Sommer 2017 statt und wird mit dem vorliegenden Bericht publiziert. Eine nächste Untersuchung ist für Ende 2018 zum Abschluss der Erklärung von Mailand geplant.

---

<sup>1</sup> <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/massnahmen-ernaehrungsstrategie/zuckerreduktion.html> (siehe unter «Weitere Informationen»)

<sup>2</sup> <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/massnahmen-ernaehrungsstrategie/zuckerreduktion.html> (siehe unter «Weitere Informationen»)

## 2 Vorgehen zur Bestimmung des Zuckergehaltes

Alle Firmen, die sich der Erklärung von Mailand angeschlossen haben, wurden gebeten, dem BLV eine Liste ihres aktuellen Sortimentes mit Angaben zu den Zutaten sowie dem Gehalt an Gesamtzucker und zugesetztem Zucker einzureichen.

Dies sind die folgenden Firmen:

### Joghurts

Aldi Suisse AG  
Coop Genossenschaft  
Crema SA  
Danone AG  
Emmi Schweiz  
Lidl Schweiz  
Migros-Genossenschafts-Bund  
Molkerei Lanz AG  
Nestlé Suisse SA

### Frühstückscerealien

Aldi Suisse AG  
bio-familia AG  
Bossy Céréales SA  
Coop Genossenschaft  
Kellogg (Schweiz) GmbH  
Lidl Schweiz  
Migros Genossenschafts-Bund  
Nestlé Suisse SA  
Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG  
Wander AG

Einzelne Firmen konnten nur die Angaben zu den Zutaten und zum Gesamtzucker, nicht jedoch den Anteil an zugesetztem Zucker zur Verfügung stellen. In diesem Fall wurden die Werte durch das BLV geschätzt, und zwar unter Berücksichtigung des Milchzuckers bei den Joghurts sowie des Fruchtzuckers bei den Joghurts und Frühstückscerealien. Die daraus resultierenden Werte wurden den betroffenen Unternehmen vorgelegt und von diesen überprüft und gutgeheissen. Eine Firma konnte für diese Erhebung keine Daten zur Verfügung stellen, da sie die Produktion vorübergehend einstellen musste.

Bei der Berechnung der Durchschnitte wurden ausschliesslich Produkte mit zugesetztem Zucker berücksichtigt. Ungezuckerte sowie künstlich gesüsste Produkte wurden von der Berechnung ausgeschlossen. Die Durchschnitte wurden ungewichtet ermittelt, da dem BLV keine Informationen zu den Verkaufsvolumen oder -zahlen zur Verfügung stehen.

Eine Übersicht über die durchgeführten Auswertungen und über die Darstellungen der Resultate findet sich in Tabelle 1.



**Tabelle 1: Liste der durchgeführten Auswertungen und Darstellungen der Resultate**

	2016	2017	Joghurts	Frühstückscerealien	Diagramm	Tabelle (Anhang)
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g nach Jahr und Produktkategorie	x	x	x	x	x	x
Gehalt an Gesamtzucker pro 100 g nach Jahr und Produktkategorie	x	x	x	x		x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g nach Jahr und Firma	x	x	x	x	x	x
Gehalt an Gesamtzucker pro 100 g nach Jahr und Firma	x	x	x	x		x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g abhängig davon, ob Neueinführung oder nicht		x	x	x	x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g abhängig davon, ob an Kinder gerichtet oder nicht		x	x	x	x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g abhängig davon, ob laktosefrei oder nicht		x	x		x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g abhängig davon, ob proteinangereichert oder nicht		x	x		x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g abhängig davon, ob als Dessert vermarktet oder nicht		x	x		x	x
Streuung der Gehalte an zugesetztem Zucker pro 100 g nach Jahr	x	x	x	x	x	
Anteil ungesüsste Produkte nach Jahr und Produktkategorie	x	x		x	x	x
Anteil ungesüsste Produkte abhängig von der Zielgruppe (Kinder oder nicht Kinder)		x		x	x	x

## 2.1 Vorbehalte und Einschränkungen

Die Daten von 2016 und 2017 können nur unter den folgenden Vorbehalten miteinander verglichen werden:

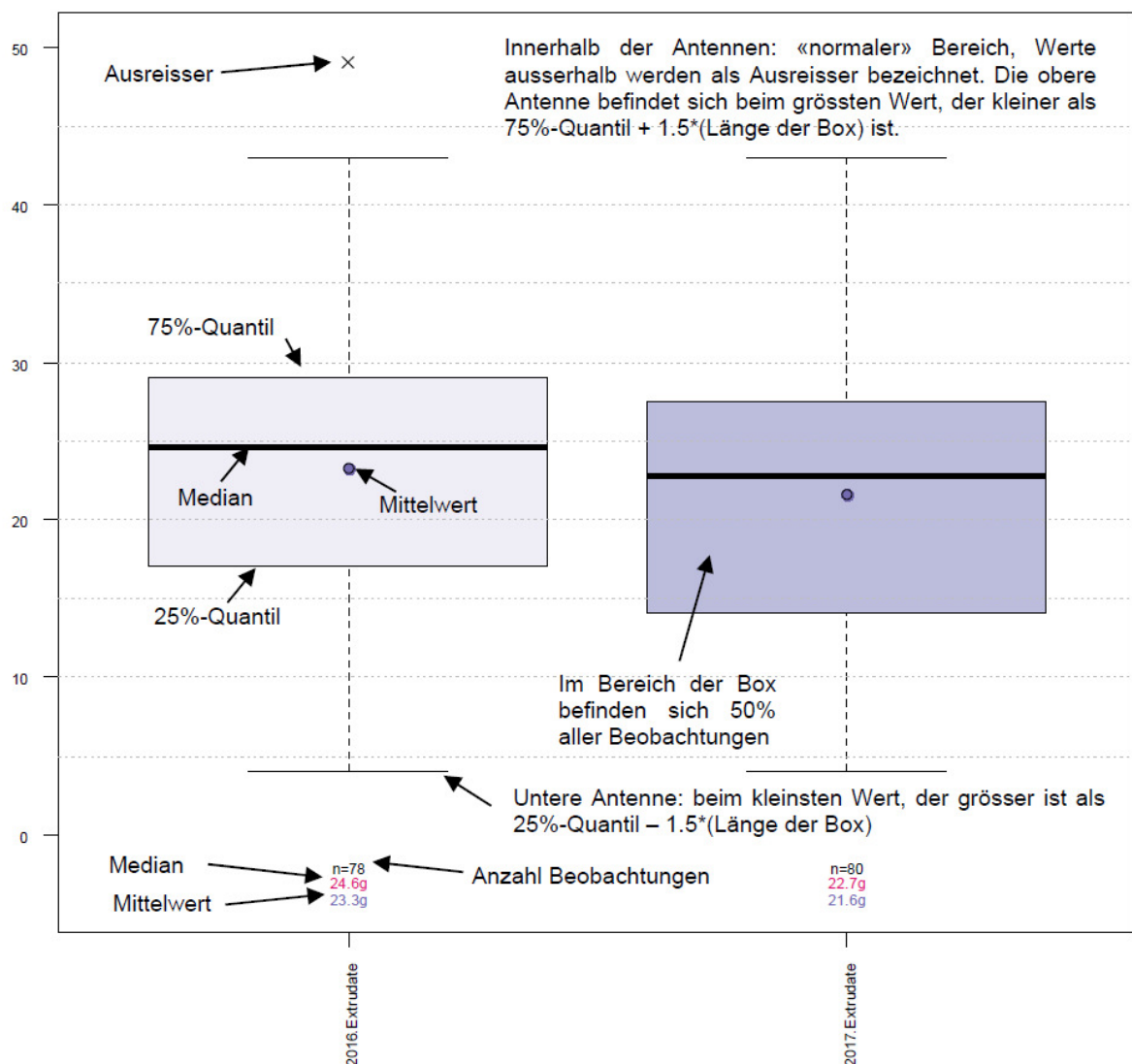
- Im Jahr 2017 wurden dem BLV im Vergleich zu 2016 mehr Daten direkt von den Firmen zur Verfügung gestellt. Die Angaben zum zugesetzten Zucker wurden auch von diesen Firmen selber berechnet.
- Anteile des zugesetzten Zuckers wurden 2016 häufiger als 2017 durch das BLV geschätzt.
- Insgesamt wurden 2017 Daten von mehr Firmen in die Erhebung aufgenommen als 2016.
- Die Definition und Berechnung des zugesetzten Zuckers wurde erst 2017 durch einen Leitfa-den des BLV konkretisiert und vereinheitlicht.
- Durch den Vergleich der Daten von 2016 und 2017 wurden in den Daten von 2016 vereinzelt Fehler entdeckt (z. B. falsche Zuordnung eines Produktes zu einer Kategorie oder doppelte Nennung desselben Produktes mit verschiedenen Portionengrößen). Diese Fehler in den Da-ten von 2016 wurden für die hier vorliegende Auswertung korrigiert.

## 2.2 Legende zu den Diagrammen

Für die Darstellung der Zuckergehalte in Frühstückscerealien und Joghurts wurden hauptsächlich Boxplots verwendet. Mit Boxplots lassen sich Verteilungen grafisch übersichtlich darstellen. Der klassische Boxplot (Box mit Antennen und Darstellung von Median und Ausreißern) wurde durch einige zusätzliche Angaben ergänzt. Dies sind im Detail:

- grafische Darstellung des Mittelwerts mit Hilfe eines Punktes innerhalb der Box;
- Angabe der Anzahl Beobachtungen ( $n = \dots$ ), des Medians (in rot) und des Mittelwertes (in blau) pro Stratum bzw. Kategorie;
- Angabe des Medians (in rot) und des Mittelwertes (in blau) über sämtliche Beobachtungen hinweg als Zahl und/oder als Linie (nicht ersichtlich in untenstehender Darstellung).

Abbildung 1: Legende zu Boxplot-Diagrammen



### 3 Definition und Berechnung des zugesetzten Zuckers

Nach der ersten Erhebung hat das BLV einen Leitfaden<sup>3</sup> zur Definition und Berechnung des zugesetzten Zuckers verfasst. Er soll gewährleisten, dass alle an der Erhebung beteiligten Unternehmen dasselbe unter dem Begriff «zugesetzter Zucker» verstehen und den Anteil an zugesetztem Zucker in ihren Produkten auf eine vergleichbare Art und Weise berechnen.

#### 3.1 Definition des zugesetzten Zuckers

Das BLV schliesst sich der Definition der europäischen hochrangigen Gruppe für Ernährung und körperliche Bewegung (High Level Group on Nutrition and Physical Activity) an<sup>4</sup>. Diese lautet wie folgt:

*Der Begriff «zugesetzter Zucker» bezieht sich auf Saccharose, Fruktose, Glukose, Stärkehydrolysate (Glukosesirup, High-Fruktose-Sirup) und andere isolierte Zuckerpräparate, unabhängig davon, ob diese als solche verwendet oder während der Zubereitung oder Produktion von Lebensmitteln zugegeben werden. Zuckeralkohole (Polyole) wie Sorbit, Xylit, Mannit und Laktit werden üblicherweise nicht zum zugesetzten Zucker gerechnet. Im Rahmen dieses Anhangs werden auch Zuckerarten aus Honig, Sirupen, Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten zum zugesetzten Zucker gerechnet. (Definition übersetzt aus dem Englischen.)*

Des Weiteren zählt das BLV auch Zuckerarten aus anderen Lebensmitteln mit süssender Wirkung zum zugesetzten Zucker, z. B. Fruchtpulver und -pulpen oder Malzextrakte. Dadurch wird gewährleistet, dass die vorliegende Definition mit dem neuen Lebensmittelrecht übereinstimmt, im Spezifischen mit der nährwertbezogenen Angabe «ohne Zuckerzusatz»<sup>5</sup>.

Die Angabe «davon Zucker» in der Nährwertdeklaration entspricht nicht der Menge an zugesetztem Zucker, sondern der Menge sämtlicher Mono- und Disaccharide. Darin eingeschlossen sind der zugesetzte Zucker sowie weitere Zuckerarten, die von Natur aus in den Lebensmitteln enthalten sind, z. B. Milchzucker aus Milchprodukten. Die Angabe «davon Zucker» kann im Gegensatz zum zugesetzten Zucker analytisch bestimmt werden. Die Menge des zugesetzten Zuckers muss hingegen berechnet werden.

Im vorliegenden Bericht wird der deklarierte Zucker als Gesamtzucker wie auch als Zucker total bezeichnet, um ihn klar vom zugesetzten Zucker abzugrenzen.

<sup>3</sup> <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/massnahmen-ernaehrungsstrategie/zuckerreduktion.html> (siehe unter «Weitere Informationen»)

<sup>4</sup> [https://ec.europa.eu/health/nutrition\\_physical\\_activity/high\\_level\\_group\\_en](https://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/high_level_group_en)  
[http://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition\\_physical\\_activity/docs/added\\_sugars\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf)

<sup>5</sup> Anhang 13, Ziffer 19 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143397/index.html>

## 3.2 Berechnung des zugesetzten Zuckers

Der in Kapitel 3.1 erwähnte Leitfaden erklärt im Detail, wie der Anteil an zugesetztem Zucker berechnet werden soll. Er richtet sich explizit an Unternehmen, welche die Erklärung von Mailand unterzeichnet haben, und beschreibt das Vorgehen, wenn Rezeptur sowie Rohstoffspezifikationen eines Produktes bekannt sind.

Sind Rezeptur und/oder Rohstoffspezifikationen nicht bekannt, kann der Anteil an zugesetztem Zucker nur geschätzt werden. Anleitungen dazu sind unter anderem in den folgenden Publikationen zu finden:

- Bowman, Added sugars: Definition and estimation in the USDA Food Patterns Equivalents Databases, *Journal of Food Composition and Analysis*, 2017<sup>6</sup>
- Ng, Estimating added sugars in US consumer packaged goods: An application to beverages in 2007–08, *Journal of Food Composition and Analysis*, 2015<sup>7</sup>
- Louie, A systematic methodology to estimate added sugar content of foods, *European Journal of Clinical Nutrition*, 2015 (69), 154-161<sup>8</sup>

---

<sup>6</sup> <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2017.07.013>

<sup>7</sup> <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2015.04.004>

<sup>8</sup> <http://dx.doi.org/10.1038/ejcn.2014.256>

## 4 Zuckergehalt in Joghurts

### 4.1 Definition und Kategorisierung der Joghurts

Die Joghurts wurden in vier Kategorien eingeteilt. Dabei wurde nicht zwischen stichfesten, gerührten oder geschichteten Joghurts unterschieden. Künstlich gesüsste Produkte wurden von der Übersicht ausgeschlossen, da die vom BLV gewünschte Zuckerreduktion nicht über den Ersatz durch andere Süßungsmittel erfolgen soll. Auch Nature-Joghurts wurden von der Erhebung ausgeschlossen, unabhängig davon, ob gezuckert oder ungezuckert.

**Tabelle 2: Joghurtkategorien und deren Definitionen**

<b>Kategorie</b>	<b>Definition</b>
Aroma	Joghurts, deren Hauptzutut weder Früchte, noch Nüsse oder Cerealien sind  Beispiele: Chocolat, Mokka, Vanille, Gianduja, Caramel, Honig, Ahornsirup usw.
Nuss	Joghurts, deren Hauptzutut Nüsse sind bzw. deren Nussanteil höher ist als eine weitere geschmacksdefinierende Zutat  Beispiele: Haselnuss, Vermicelles, Kokos-Vanille usw.
Frucht	Joghurts, deren Hauptzutut Früchte sind bzw. deren Fruchtanteil höher ist als eine weitere geschmacksdefinierende Zutat  Beispiele: Erdbeere, Kirsche, Zwetschgen-Zimt, Himbeere-Pistazie, Orange-Ingwer, Pfirsich-Vanille, Zitrone-Melisse, Belle Helene usw.
Müesli	Joghurts mit Flocken oder Cerealien  Beispiele: Birchermüesli, Müesli, Knusperjoghurt, Cerealien-Beeren usw.

## 4.2 Resultate bei Joghurts

Insgesamt konnten im Rahmen dieser zweiten Erhebung Daten von 461 Joghurts von neun Firmen zusammengetragen werden. Dies entspricht einer Zunahme der Stichprobe um 132 Joghurts, welche zu einem grossen Teil von den beiden Unternehmen stammen, die neu in die Erhebung aufgenommen wurden.

Der durchschnittliche Gehalt an zugesetztem Zucker (Abb. 2–5 und Tab. A1–A2) belief sich pro 100 g Joghurt auf 9,2 g (Mittelwert) bzw. 9,0 g (Median). Der Durchschnitt sank damit in etwa zehn Monaten zwischen den beiden Erhebungen um 0,2 g (Mittelwert) bzw. 0,3 g (Median). Dies entspricht einer Reduktion des zugesetzten Zuckers um 2,4 % resp. 3,2 %.

Schliesst man die drei Firmen von der Berechnung des Durchschnittes aus, welche erst 2017 der Erklärung von Mailand beigetreten sind, dann hat sich der Mittelwert von 9,5 g im Jahr 2016 auf 9,1 g im Jahr 2017 verringert. Das entspricht einer Abnahme von 4,5 %. Der Median hat sich von 9,4 g auf 9,0 g verringert, was einer Abnahme von 4,3 % entspricht.

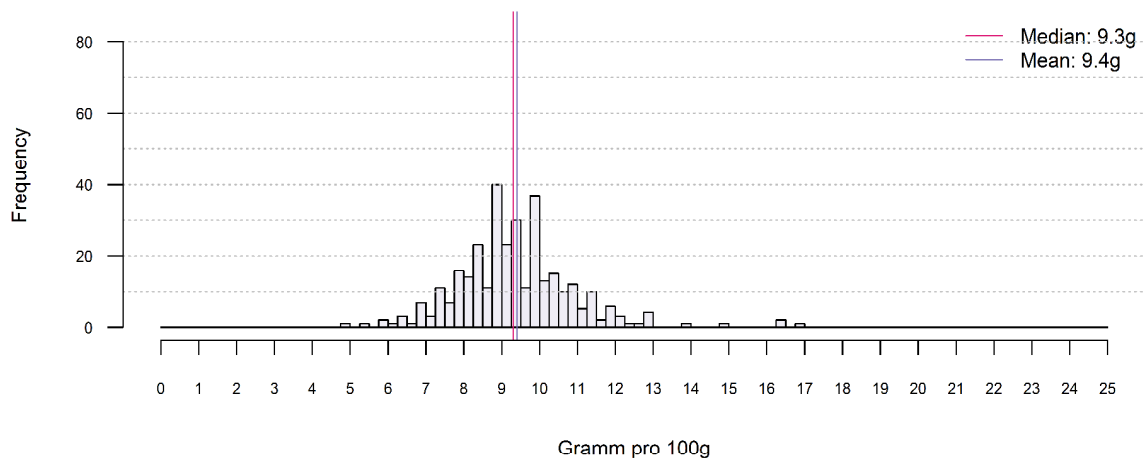
Im Jahr 2016 fanden sich Joghurts mit einem zugesetzten Zuckergehalt von 5,0 g bis 17,0 g pro 100 g auf dem Markt. 2017 enthielt das Joghurt mit dem tiefsten Gehalt 2,3 g zugesetzten Zucker und jenes mit dem höchsten Gehalt 18,4 g pro 100 g. Die Spannbreite hat sich also vergrössert: nach unten, weil neue Joghurts mit tieferen Zuckergehalten in den Verkauf gelangt sind, nach oben, weil die Zuckergehalte zweier Joghurts den Maximalwert von 2016 übersteigen. Beides sind Joghurts, welche bereits 2016 auf dem Markt waren. Bei einem der beiden könnte der Anstieg eine Folge davon sein, dass der Gehalt 2016 durch das BLV geschätzt, 2017 hingegen von der Firma berechnet wurde. Beim anderen Joghurt kann aus der Zutatenliste abgeleitet werden, dass die Zugabe einer zuckerhaltigen Zutat um 1 g pro 100 g erhöht wurde.

Fruchtjoghurts enthielten wie bereits 2016 den geringsten, Aromajoghurts den höchsten Anteil an zugesetztem Zucker (Abb. 4 und Tab. A1). Die Kategorie der Aromajoghurts war 2017 die einzige, deren Gehalte an zugesetztem Zucker im Mittel höher war als jene der Gesamtpalette an Joghurts.

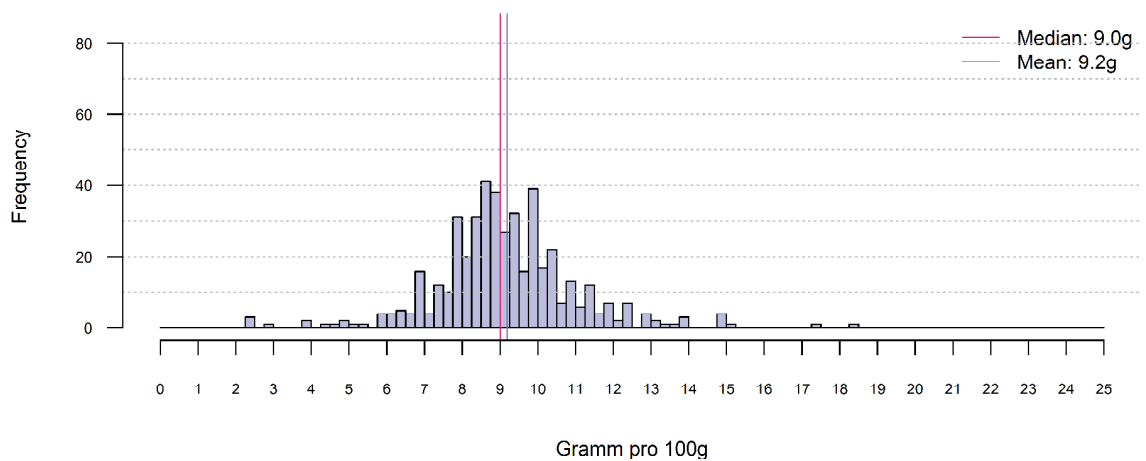
Abbildung 5 und Tabellen A3–A4 zeigen die unterschiedlichen Gehalte abhängig vom Unternehmen. Mit Ausnahme von zwei Firmen konnten die Durchschnitte (Median und/oder Mittelwert) bei allen Unternehmen gesenkt werden. Bei den beiden Unternehmen mit gestiegenen Durchschnitten ist die Erhöhung wahrscheinlich eine Folge der unterschiedlichen Datenerhebung. 2016 wurden deren Produktinformationen übers Internet gesammelt und die Mengen an zugesetztem Zucker durch das BLV geschätzt. Die Schätzung wurde konservativ und in der Tendenz eher Richtung Unter- als Überschätzung durchgeführt. 2017 stellten uns diese Firmen die Daten direkt und berechnet zur Verfügung.

Produkte, welche zwischen den beiden Erhebungen neu eingeführt wurden, besitzen einen deutlich tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker (Abb. 6 und Tab. A5). Ebenso sind Kinderjoghurts im Durchschnitt deutlich weniger gezuckert als Joghurts, welche nicht spezifisch an Kinder gerichtet sind (Abb. 7 und Tab. A6). Des Weiteren weisen auch laktosefreie (Abb. 8 und Tab. A7) und proteinangereicherte Joghurts (Abb. 9 und Tab. A8) einen tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker auf. Im Unterschied dazu wird Joghurts erwartungsgemäss mehr Zucker zugesetzt, wenn sie als Desserts vermarktet werden (Abb. 10 und Tab. A9). Von diesen Auswertungen (Abb. 6–10) gibt es keine Vergleichszahlen von 2016, da die dafür notwendigen Angaben damals noch nicht erhoben wurden.

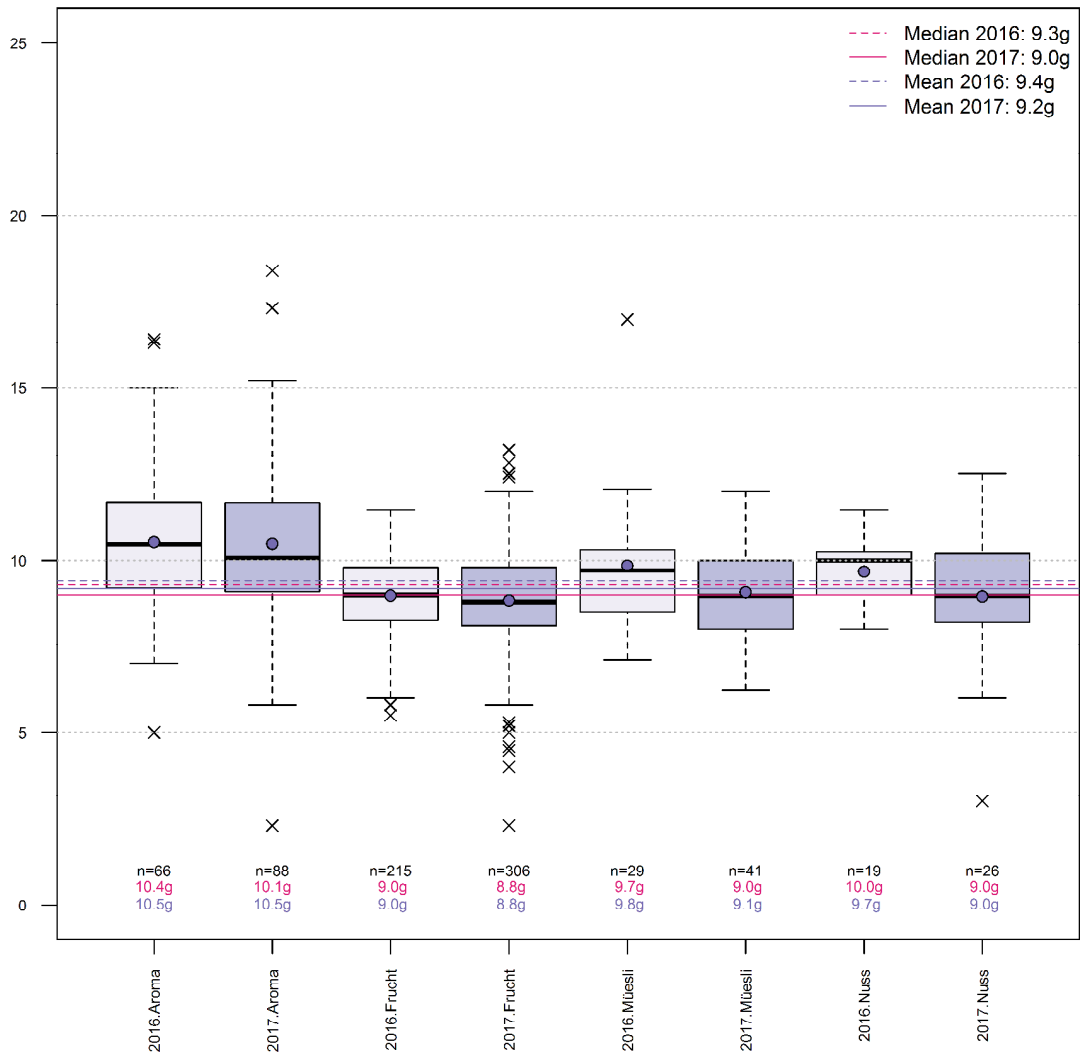
**Abbildung 2: Verteilung der Häufigkeit der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker in Joghurts im Jahr 2016**



**Abbildung 3: Verteilung der Häufigkeit der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker in Joghurts im Jahr 2017**

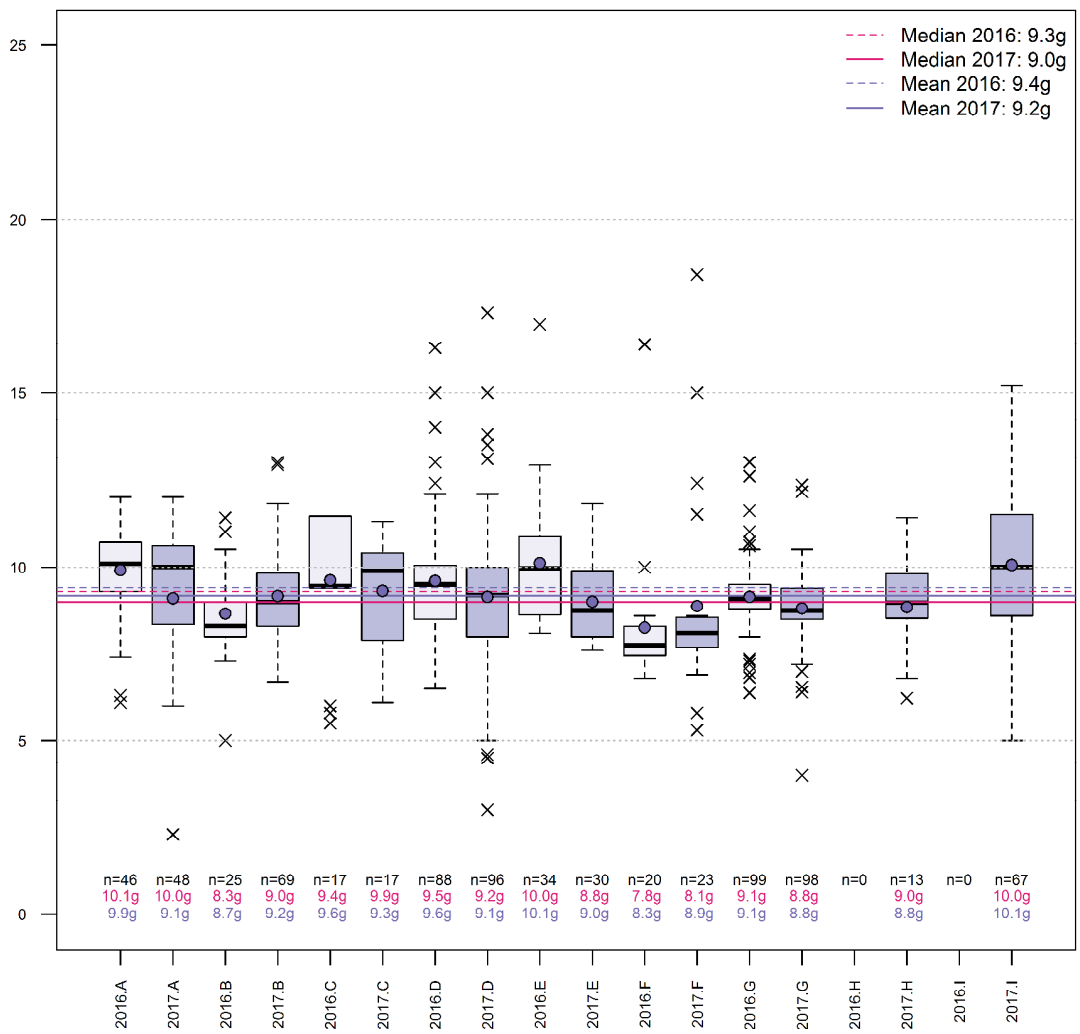


**Abbildung 4: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Joghurt-Kategorien in den Jahren 2016 und 2017**

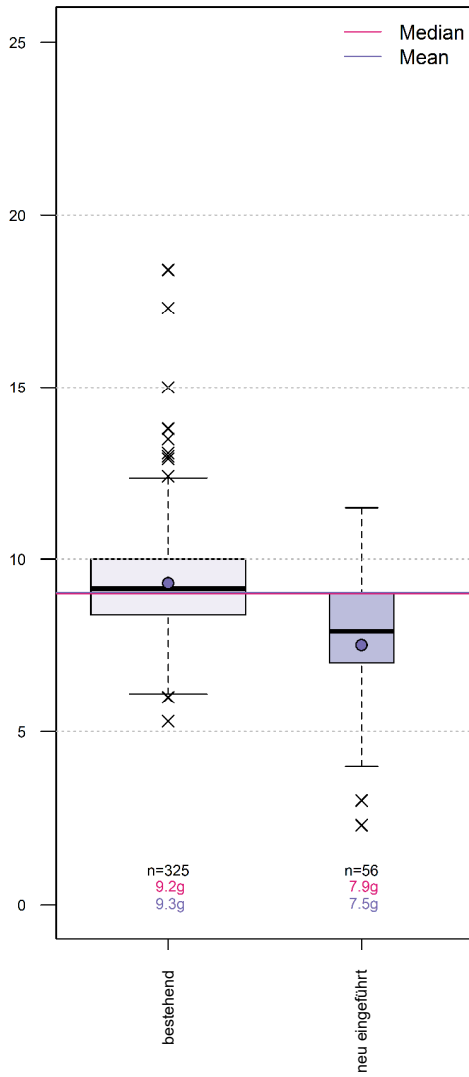




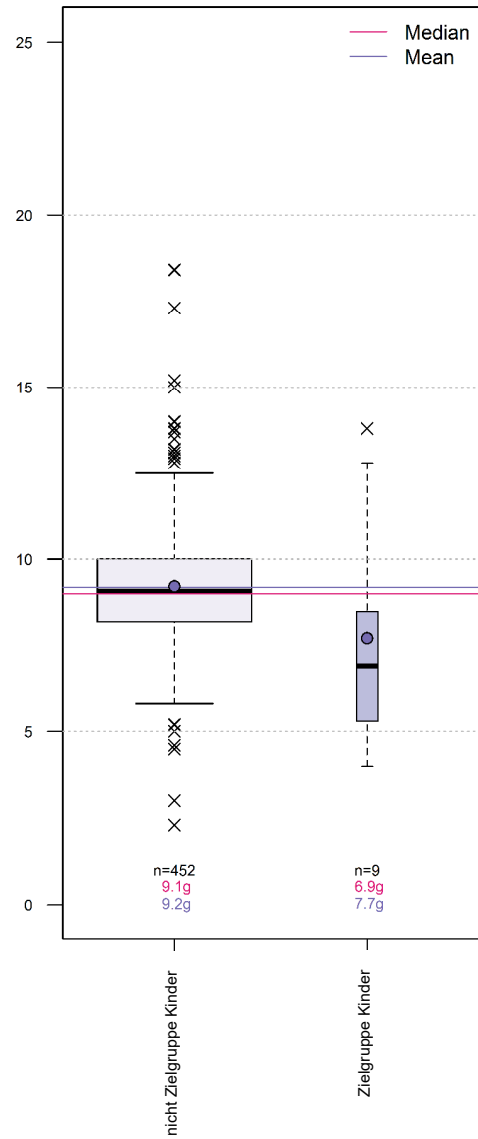
**Abbildung 5: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts der verschiedenen Unternehmen in den Jahren 2016 und 2017**



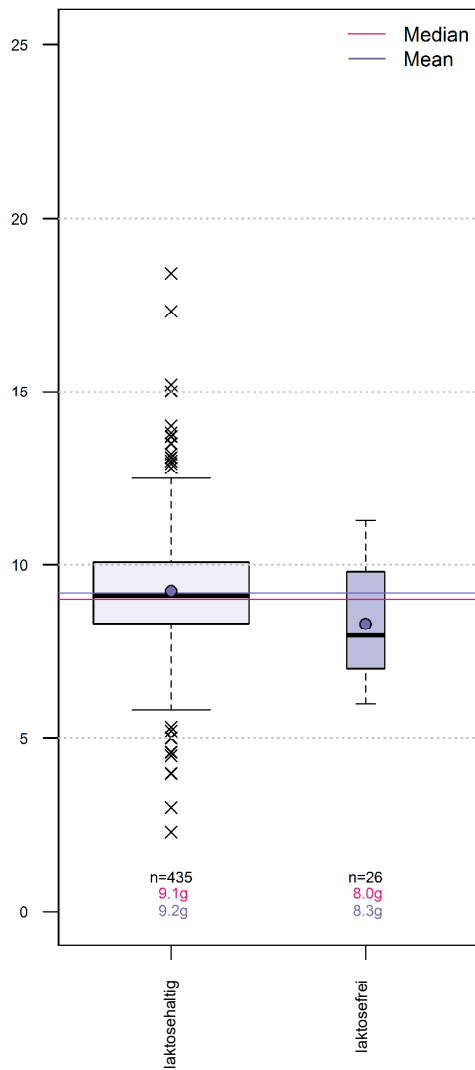
**Abbildung 6: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden vs. neu eingeführten Joghurts**



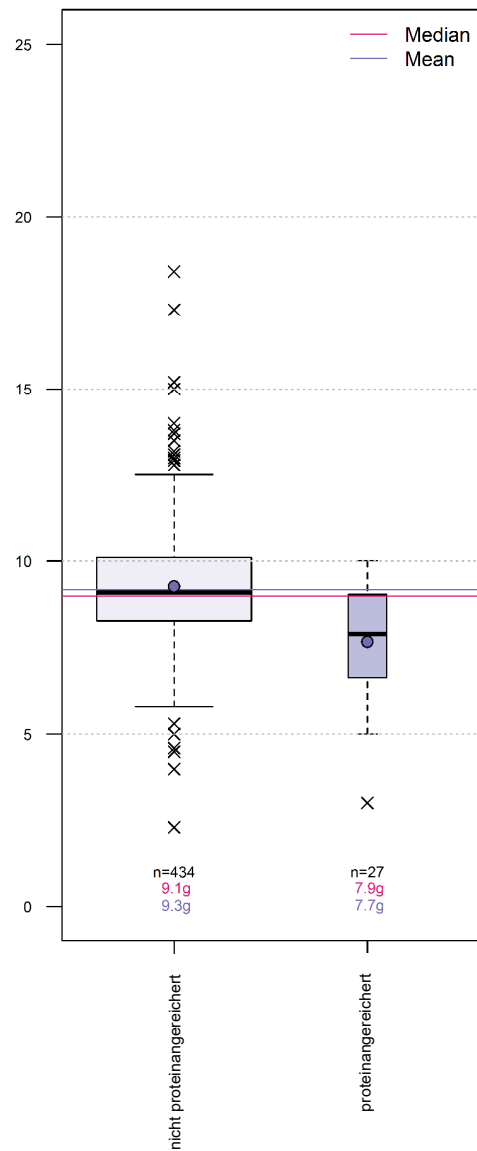
**Abbildung 7: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) abhängig von der Zielgruppe (Kinder oder nicht Kinder)**



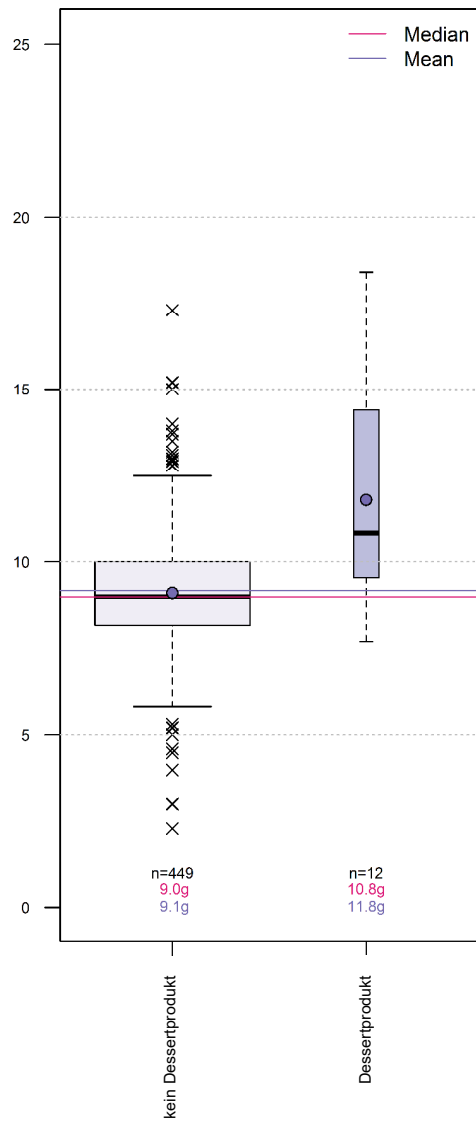
**Abbildung 8: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in laktosehaltigen vs. laktosefreien Joghurts**



**Abbildung 9: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g), abhängig vom Proteingehalt (angereicht oder nicht)**



**Abbildung 10: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Dessertprodukten vs. Produkten, die keine Dessertprodukte sind**



## 5 Zuckergehalt in Frühstückscerealien

### 5.1 Definition und Kategorisierung der Frühstückscerealien

Die Frühstückscerealien wurden in vier Kategorien eingeteilt. Künstlich gesüsste Produkte wurden von der Übersicht ausgeschlossen, da die vom BLV gewünschte Zuckerreduktion nicht über den Ersatz durch andere Süssungsmittel erfolgen soll. Nature-Flocken sowie ungezuckerte Produkte wurden in der Berechnung der Durchschnitte ebenfalls ausgeschlossen. Deren Daten wurden jedoch trotzdem erfasst, um den Anteil an ungezuckerten Produkten am Gesamtsortiment zu berechnen.

**Tabelle 3: Kategorien von Frühstückscerealien und deren Definitionen**

Kategorie	Definition
Bircher	Flockenmischungen mit oder ohne Anteil von Früchten, Nüssen und extrudierten/gepufften Zutaten  Beispiele: Birchermüesli-Mischung usw.
Crunchy	Gebackene und als Knusper, Crunchy, Crisp, Croc oder Granola vermarktete Produkte  Beispiele: Knusper-Müesli usw.
Extrudate <sup>9</sup>	Extrudierte, gepuffte oder gepoppte (inkl. umhüllte und gefüllte) Produkte ohne nennenswerte Anteile anderer Zutaten wie z. B. Früchte oder Nüsse  Beispiele: Cornflakes, Rice Krispies, All-Bran, Cookie Crisp, Sweet Pops, Hafernüssli, Pillows usw.
Porridge	Flocken mit weiteren Zutaten zur Zubereitung eines verzehrfertigen Porridges (Haferbreis)

<sup>9</sup> Diese Kategorie wurde der Einfachheit halber «Extrudate» genannt, auch wenn die darin zusammengefassten Produkte nicht alle mittels eines Extrusionsverfahrens hergestellt werden.

## 5.2 Resultate bei Frühstückscerealien

Insgesamt konnten im Rahmen dieser zweiten Erhebung Daten von 219<sup>10</sup> Frühstückscerealien von neun Firmen zusammengetragen werden. Dies entspricht einer Zunahme der Stichprobe um 32 Produkte. Die zusätzlichen Produkte stammen grösstenteils von einem neu in die Erhebung aufgenommenen Unternehmen. Die Zunahme ist aber auch eine Folge der Veränderungen und Erweiterungen der Sortimente der bisherigen Firmen. Eine der Firmen aus der ersten Erhebung konnte dieses Mal keine Daten liefern, da deren Produktion vorübergehend eingestellt war.

Der durchschnittliche Gehalt an zugesetztem Zucker (Abb. 11–14 und Tab. A10–A11) belief sich 2017 pro 100 g Produkt auf 16,3 g (Mittelwert und Median). Der Durchschnitt sank damit über alle Kategorien hinweg in etwa zehn Monaten zwischen den beiden Erhebungen um 1,3 g (Mittelwert) bzw. 0,9 g (Median). Dies entspricht einer Reduktion des zugesetzten Zuckers um 7,3 % resp. 5,2 %.

Schliesst man die drei Firmen von der Berechnung des Durchschnittes aus, welche erst 2017 der Erklärung von Mailand beigetreten sind, dann hat sich der Mittelwert von 2016 auf 2017 um 8,0 % von 15,7 g auf 14,4 g und der Median um 8,2 % von 16,4 g auf 15,0 g vermindert.

Im Jahr 2016 fanden sich Frühstückscerealien mit einem zugesetzten Zuckergehalt von 1 g bis 47,6 g pro 100 g auf dem Markt. 2017 enthielt das Produkt mit dem tiefsten Gehalt 1,6 g zugesetzten Zucker und jenes mit dem höchsten Gehalt noch 43 g pro 100 g. Die Spannbreite bei den Frühstückscerealien hat sich also etwas verkleinert, und zwar hauptsächlich, weil das Produkt mit dem höchsten Gehalt an zugesetztem Zucker vom Markt genommen wurde.

Die beiden Kategorien Bircher und Porridge enthielten wiederum den geringsten, die Kategorie Extrudate den höchsten Anteil an zugesetztem Zucker (Abb. 13 und Tab. 11). In der Kategorie Extrudate konnte hingegen die stärkste Reduktion (in absoluten Werten) beobachtet werden.

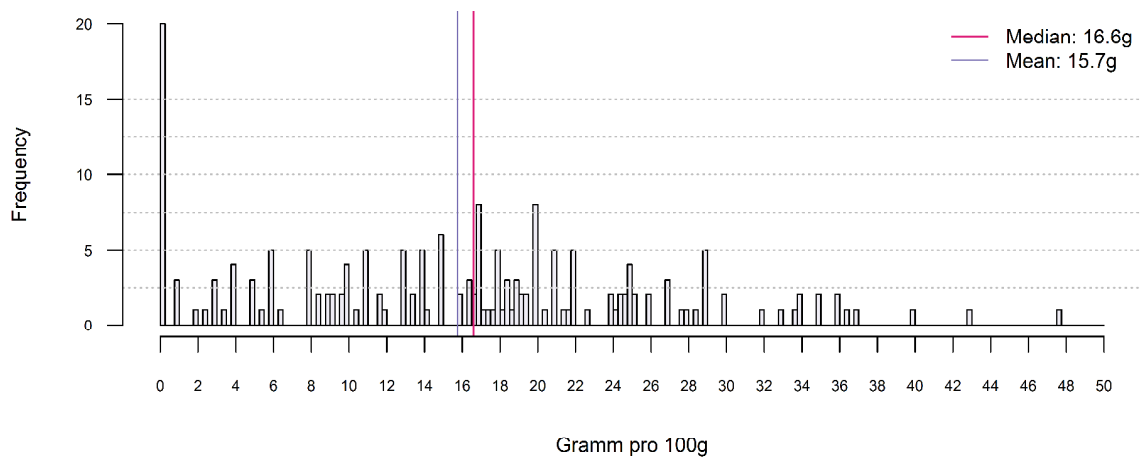
Abbildung 14 und Tabellen A12–A13 zeigen die unterschiedlichen Gehalte abhängig vom Unternehmen. Alle Unternehmen konnten den durchschnittlichen Gehalt (Median und/oder Mittelwert) an zugesetztem Zucker in ihren Produkten senken.

Produkte, welche zwischen den beiden Erhebungen neu eingeführt wurden, besitzen einen deutlich tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker (Abb. 15 und Tab. A14). Produkte, welche sich an Kinder richten, weisen hingegen einen deutlich höheren Gehalt an zugesetztem Zucker auf als solche, die nicht explizit für Kinder vermarktet werden (Abb. 16 und Tab. A15). Ausserdem gibt es kein einziges ungezuckertes Kinderprodukt (Abb. 18 und Tab. 17), obwohl insgesamt fast jedes zehnte Produkt keinen zugesetzten Zucker enthält (Abb. 17 und Tab. 16). Von diesen Auswertungen (Abb. 15,16 und 18) gibt es keine Vergleichszahlen von 2016, da die dafür notwendigen Angaben damals nicht erhoben wurden.

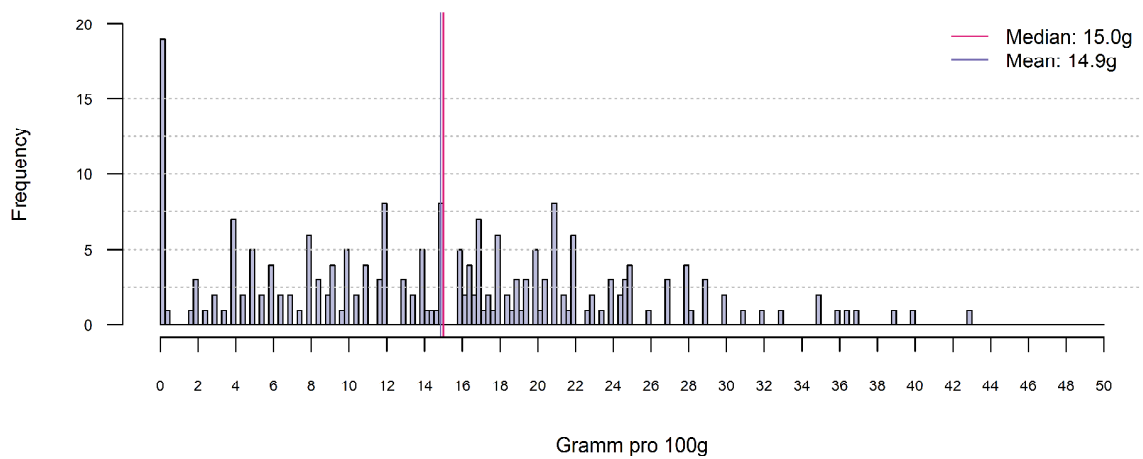
---

<sup>10</sup> Die 219 Produkte setzen sich aus 199 gezuckerten und 20 ungezuckerten Produkten zusammen.

**Abbildung 11: Verteilung der Häufigkeit der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker in Frühstückscerealien (inkl. ungezuckerte Varianten<sup>11</sup>) im Jahr 2016**



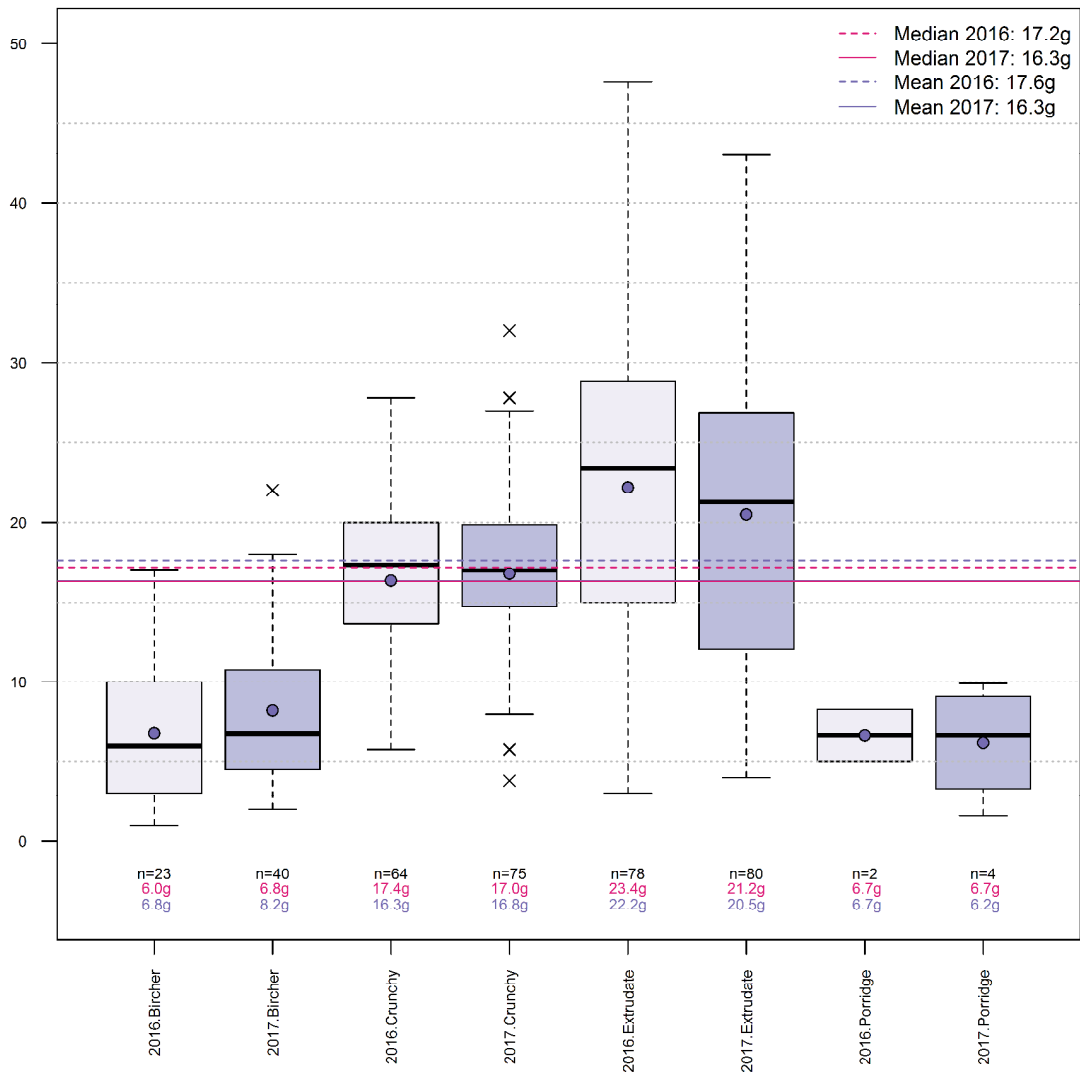
**Abbildung 12: Verteilung der Häufigkeit der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker in Frühstückscerealien (inkl. ungezuckerte Varianten<sup>12</sup>) im Jahr 2017**



<sup>11</sup> Mean und Median wurden hier inklusive der ungezuckerten Produkte berechnet und unterscheiden sich daher von den sonst im Bericht aufgeführten Mittelwerten, bei welchen die ungezuckerten Produkte nicht mitberücksichtigt wurden.

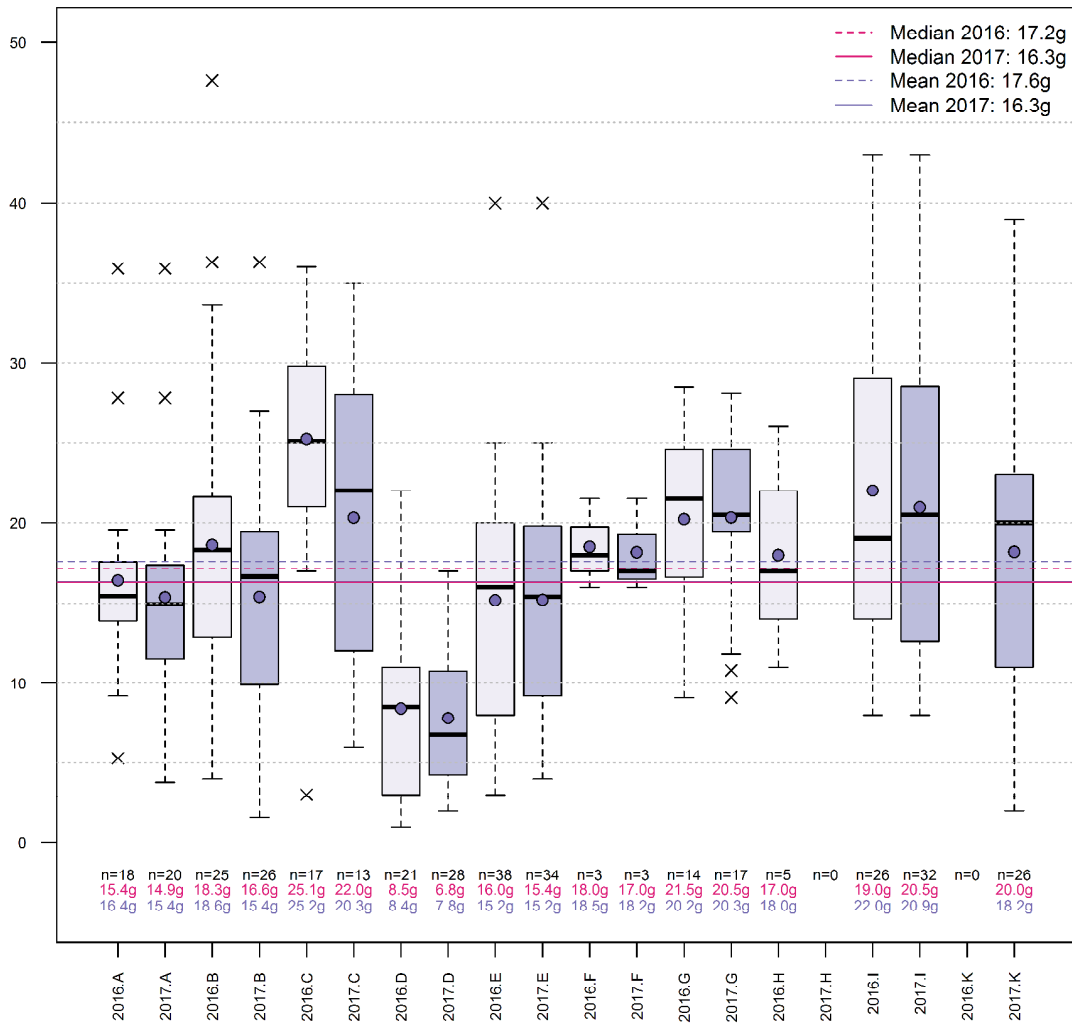
<sup>12</sup> Siehe Fussnote 11

**Abbildung 13: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien in den Jahren 2016 und 2017**

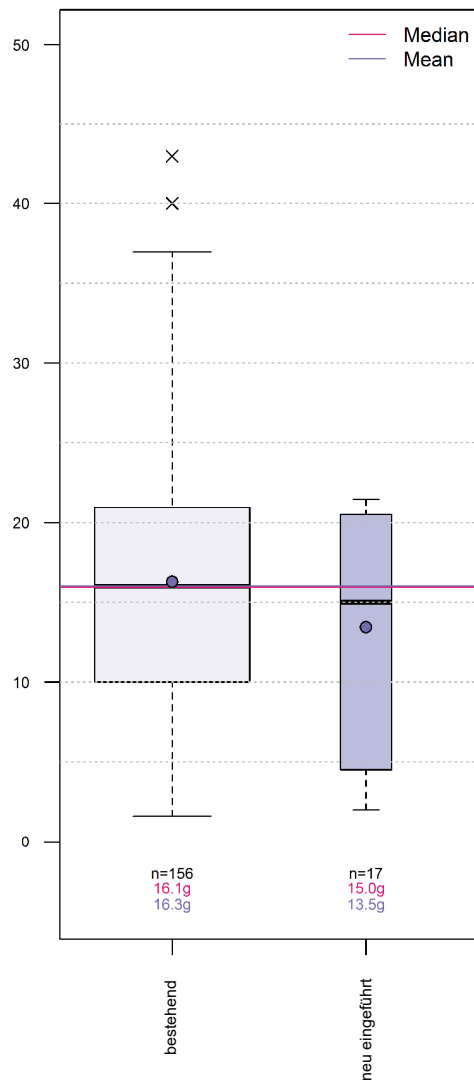




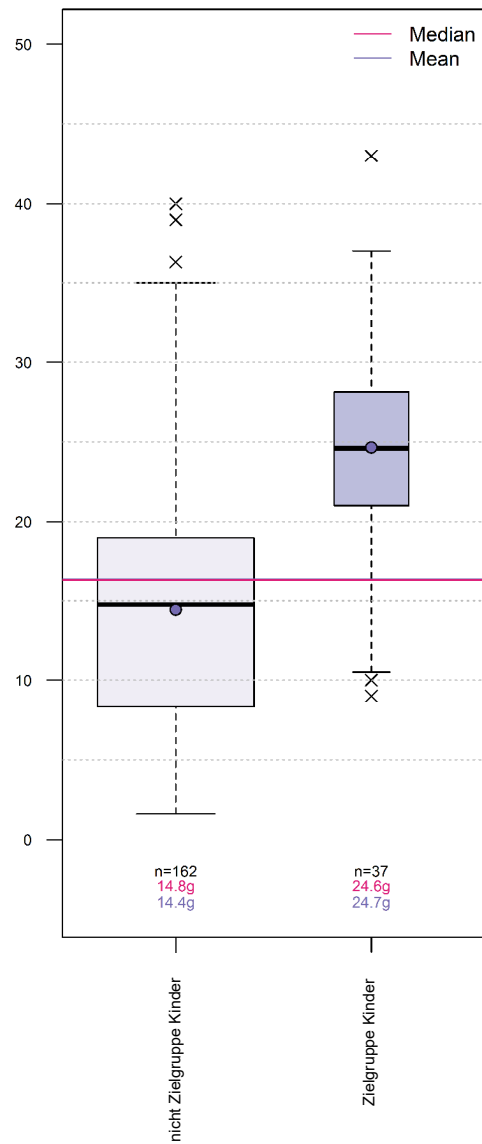
**Abbildung 14: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen in den Jahren 2016 und 2017**



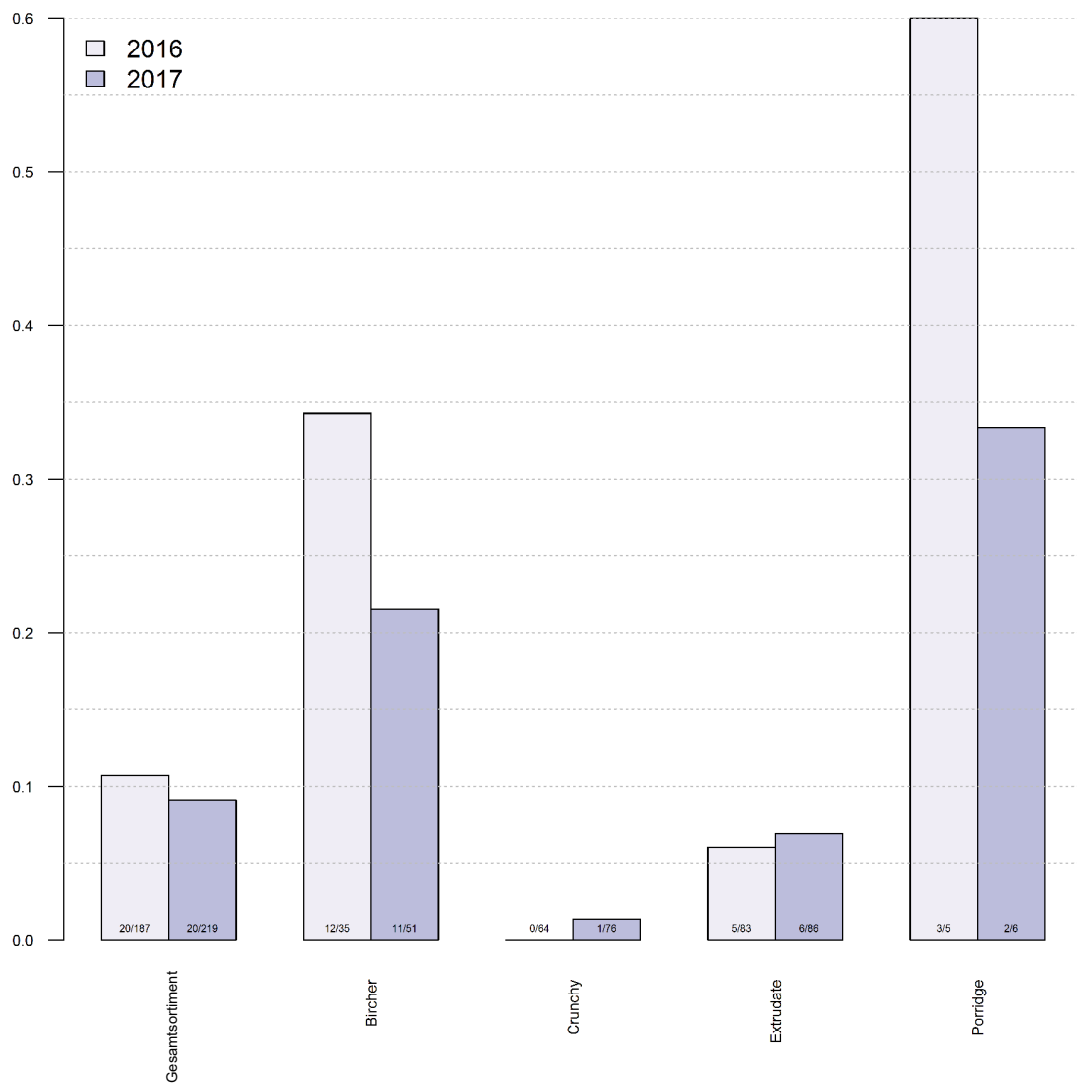
**Abbildung 15: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden vs. neu eingeführten Produkten**



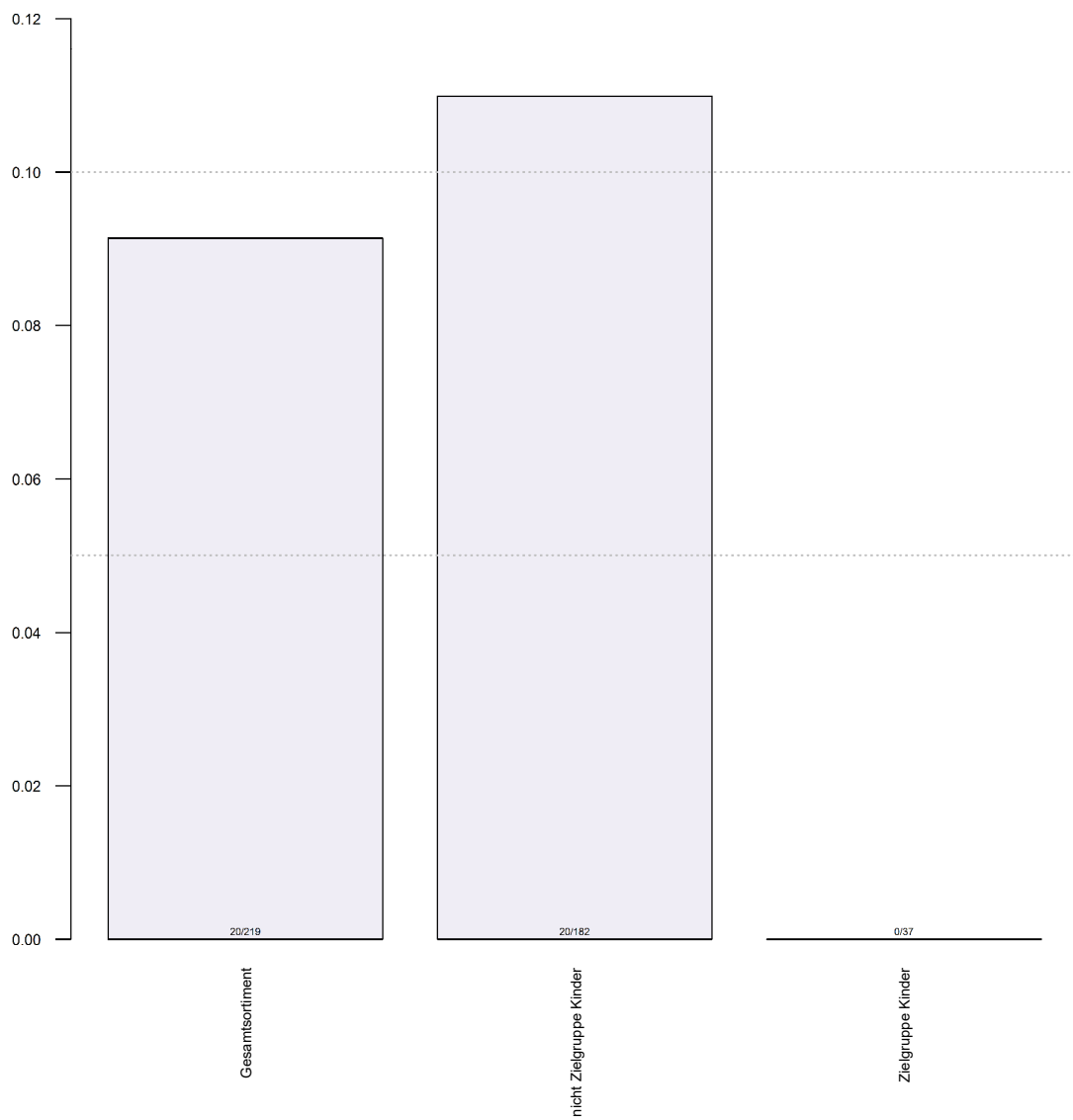
**Abbildung 16: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) abhängig von der Zielgruppe (Kinder oder nicht Kinder)**



**Abbildung 17: Anteil an ungesüßten Produkten am Gesamtsortiment sowie der einzelnen Kategorien von Frühstückscerealien in den Jahren 2016 und 2017**



**Abbildung 18: Anteil an ungesüßten Produkten am Gesamtsortiment sowie abhängig von der Zielgruppe (Kinder oder nicht Kinder)**



## 6 Fazit

Motiviert durch die Erklärung von Mailand, haben die zehn unterzeichnenden Firmen in weniger als einem Jahr den Zuckergehalt ihrer Joghurts um rund 4,5 % und den ihrer Frühstückscerealien um gut 8 % reduziert. Auch von den vier Firmen, die 2017 neu dazugewonnen werden konnten, den zugesetzten Zucker in ihren Produkten in den nächsten Jahren zu reduzieren, sind Daten in die Erhebung geflossen. Über alle Firmen hinweg gemessen konnte ebenfalls eine Reduktion des zugesetzten Zuckers beobachtet werden, wenn auch eine etwas geringere.

Die Zuckerreduktion wurde durch eine Kombination von Massnahmen erreicht:

- Vereinzelte Produkte mit hohem Gehalt wurden vom Markt genommen.
- Der Zuckergehalt bestehender Produkte wurde reduziert.
- Neue Produkte mit tieferen Gehalten wurden auf den Markt gebracht.

Die Erhebungen zeigen, dass eine freiwillige Massnahme wie die Erklärung von Mailand Wirkung zeigt. Ob diese Wirkung als Erfolg bezeichnet werden kann, wird sich erst mit der Zeit zeigen. Der Zuckergehalt muss weiter gesenkt und auf einem tiefen Niveau gehalten werden. Aber auch die Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Lebensmittelhandel spielen eine wichtige Rolle. Der Erfolg hängt auch davon ab, dass die weniger stark gezuckerten Produkte langfristig in den Regalen zu finden sind und dass sie in ausreichender Anzahl gekauft werden.

Schliesslich darf das Augenmerk nicht alleine auf diesen beiden Produktgruppen und dem zugesetzten Zucker verbleiben. Um das Lebensmittelangebot aus Sicht der Gesundheitsförderung nachhaltig zu verbessern, muss auch die Zusammensetzung weiterer Lebensmittelgruppen verbessert werden.

## 7 Weiteres Vorgehen

Die regelmässige Erhebung des zugesetzten Zuckers in Joghurts und Frühstückscerealien ermöglicht dem BLV, die Wirksamkeit einer freiwilligen Massnahme wie der Erklärung von Mailand zu messen. Des Weiteren hilft sie dem BLV, Zielwerte zur weiteren Reduktion auszuarbeiten. Anlässlich des zweiten runden Tisches vom 5. September 2017 wurde mit den vierzehn beteiligten Unternehmen der Erklärung von Mailand vereinbart, dass der zugesetzte Zucker im Joghurt im Vergleich zur Erhebung 2017 bis Ende 2018 durchschnittlich um weitere 2,5 % reduziert wird, jener in Frühstückscerealien durchschnittlich um 5 %. Die nächste Erhebung zur Standortbestimmung und Überprüfung der Zielerreichung ist zum Abschluss der Erklärung von Mailand auf Ende 2018 geplant.

Gleichzeitig wurde am runden Tisch entschieden, die Erklärung von Mailand im Rahmen des Aktionsplans der Schweizer Ernährungsstrategie bis 2024 weiterzuführen. Die Weiterführung soll ebenfalls dazu genutzt werden, um die Zuckerreduktion auf weitere, noch zu definierende Produktgruppen auszuweiten. Die Daten der nationalen Ernährungserhebung «menuCH»<sup>13</sup> geben wertvolle Hinweise darauf, welche Lebensmittel und Getränke in der Schweiz am meisten zu der zu hohen Zuckeraufnahme beisteuern. Die dafür nötigen Auswertungen sind in Planung. Ausserdem beobachtet das BLV die Entwicklungen in der europäischen Region, da das Thema Verbesserung der Lebensmittelzusammensetzung nicht nur die Schweiz beschäftigt.

In diesem Sinne hat das BLV auch zwei Forschungsaufträge ausgeschrieben und vergeben. Deren Arbeiten sollen Erkenntnisse bringen, wie und um wie viel der Zuckergehalt in Joghurt und Cerealien reduziert werden kann, ohne dass dies von den Konsumentinnen und Konsumenten wahrgenommen wird.

---

<sup>13</sup> <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuch.html>

# 8 Anhang

## 8.1 Resultate in Tabellenform

### 8.1.1 Joghurts

**Tabelle A1: Zuckergehalt in g pro 100 g gemäss Kategorie**

Kategorie	Jahr	n	Zucker zugesetzt					Gesamtzucker				
			Median	Mean	Min	Max	SDev	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2016	329	9.3	9.4	5.0	17.0	1.6	14.0	14.1	9.0	21.4	1.6
	2017	461	9.0	9.2	2.3	18.4	1.9	13.9	13.7	6.0	22.0	2.0
Aroma	2016	66	10.4	10.5	5.0	16.4	2.0	14.4	14.7	9.0	21.4	2.0
	2017	88	10.1	10.5	2.3	18.4	2.5	14.6	14.7	6.7	22.0	2.4
Frucht	2016	215	9.0	9.0	5.5	11.5	1.2	14.0	13.8	10.0	16.4	1.2
	2017	306	8.8	8.8	2.3	13.2	1.6	13.2	13.4	6.7	18.4	1.7
Müesli	2016	29	9.7	9.8	7.1	17.0	1.9	14.9	14.8	10.0	20.5	2.0
	2017	41	9.0	9.1	6.2	12.0	1.4	14.1	14.2	10.0	16.9	1.7
Nuss	2016	19	10.0	9.7	8.0	11.5	1.0	13.9	14.0	12.0	16.4	1.2
	2017	26	9.0	9.0	3.0	12.5	1.9	13.3	13.3	6.0	17.0	2.1

**Tabelle A2: Zuckergehalt in g pro 100 g gemäss Kategorie, Vergleich 2016 vs. 2017**

Kategorie	Zucker	n			Median				Mean				
		2016	2017	Diff	2016	2017	Diff	Diff %	2016	2017	Diff	Diff %	p-Value
Alle	zugesetzt	329	461	132	9.3	9.0	-0.30	-3.2	9.4	9.2	-0.23	-2.4	0.076
	total				14.0	13.9	-0.10	-0.7	14.1	13.7	-0.16	-1.1	0.010
Aroma	zugesetzt	66	88	22	10.4	10.1	-0.38	-3.7	10.5	10.5	-0.05	-0.5	0.896
	total				14.4	14.6	0.16	1.1	14.7	14.7	-0.02	-0.1	0.965
Frucht	zugesetzt	215	306	91	9.0	8.8	-0.20	-2.2	9.0	8.8	-0.14	-1.6	0.237
	total				14.0	13.2	-0.80	-5.7	13.8	13.4	-0.35	-2.5	0.007
Müesli	zugesetzt	29	41	12	9.7	9.0	-0.72	-7.4	9.8	9.1	-0.76	-7.8	0.075
	total				14.9	14.1	-0.80	-5.4	14.8	14.2	-0.61	-4.1	0.184
Nuss	zugesetzt	19	26	7	10.0	9.0	-1.03	-10.3	9.7	9.0	-0.71	-7.3	0.110
	total				13.9	13.3	-0.53	-3.8	14.0	13.3	-0.67	-4.8	0.195

**Tabelle A3: Zuckergehalt in g pro 100 g gemäss Firma**

Firma	Jahr	n	Zucker zugesetzt					Gesamtzucker				
			Median	Mean	Min	Max	SDev	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2016	329	9.3	9.4	5.0	17.0	1.6	14.0	14.1	9.0	21.4	1.6
	2017	461	9.0	9.2	2.3	18.4	1.9	13.9	13.7	6.0	22.0	2.0
A	2016	46	10.1	9.9	6.1	12.0	1.3	15.0	14.8	11.0	16.9	1.3
	2017	48	10.0	9.1	2.3	12.0	2.4	14.9	14.0	6.7	16.9	2.4
B	2016	25	8.3	8.7	5.0	11.4	1.4	13.0	13.3	9.0	16.0	1.4
	2017	69	9.0	9.2	6.7	13.0	1.3	13.0	12.9	11.0	17.0	1.3
C	2016	17	9.4	9.6	5.5	11.5	2.1	14.3	15.1	13.4	16.4	1.1
	2017	17	9.9	9.3	6.1	11.3	1.6	15.0	14.6	11.0	16.4	1.5
D	2016	88	9.5	9.6	6.5	16.3	1.7	14.0	14.1	10.0	19.0	1.7
	2017	96	9.2	9.1	3.0	17.3	2.1	13.6	13.4	6.0	19.0	2.2
E	2016	34	10.0	10.1	8.1	17.0	1.8	14.1	14.4	12.2	20.5	1.8
	2017	30	8.8	9.0	7.6	11.8	1.2	13.2	13.1	10.5	15.3	1.3
F	2016	20	7.8	8.3	6.8	16.4	2.0	13.2	13.7	12.3	21.4	1.9
	2017	23	8.1	8.9	5.3	18.4	2.9	13.1	13.5	10.5	22.0	2.4
G	2016	99	9.1	9.1	6.4	13.0	1.0	13.9	13.7	10.6	17.0	1.2
	2017	98	8.8	8.8	4.0	12.3	1.2	13.5	13.6	9.0	17.0	1.4
H	2017	13	9.0	8.8	6.2	11.4	1.5	15.6	15.1	13.0	16.4	1.1
I	2017	67	10.0	10.1	5.0	15.2	2.3	14.5	14.9	10.2	20.8	2.1

**Tabelle A4: Zuckergehalt in g pro 100 g gemäss Firma, Vergleich 2016 vs. 2017**

Firma	Zucker	n			Median				Mean				p-Value
		2016	2017	Diff	2016	2017	Diff	Diff %	2016	2017	Diff	Diff %	
Alle	zugesetzt	329	461	132	9.3	9.0	-0.30	-3.2	9.4	9.2	-0.41	-4.4	0.076
	total				14.0	13.9	-0.10	-0.7	14.1	13.7	-0.16	-1.1	0.010
A	zugesetzt	46	48	2	10.1	10.0	-0.10	-1.0	9.9	9.1	-0.81	-8.2	0.039
	total				15.0	14.9	-0.10	-0.7	14.8	14.0	-0.84	-5.7	0.038
B	zugesetzt	25	69	44	8.3	9.0	0.70	8.4	8.7	9.2	0.51	5.9	0.118
	total				13.0	13.0	0.00	0	13.3	12.9	-0.41	-3.1	0.221
C	zugesetzt	17	17	0	9.4	9.9	0.45	4.8	9.6	9.3	-0.31	-3.2	0.635
	total				14.3	15.0	0.65	4.5	15.1	14.6	-0.45	-3.0	0.331
D	zugesetzt	88	96	8	9.5	9.2	-0.30	-3.2	9.6	9.1	-0.46	-4.8	0.110
	total				14.0	13.6	-0.40	-2.9	14.1	13.4	-0.64	-4.5	0.029
E	zugesetzt	34	30	-4	10.0	8.8	-1.21	-12.1	10.1	9.0	-1.10	-10.9	0.004
	total				14.1	13.2	-0.80	-5.7	14.4	13.1	-1.35	-9.4	0.001
F	zugesetzt	20	23	3	7.8	8.1	0.35	4.5	8.3	8.9	0.62	7.5	0.422
	total				13.2	13.1	-0.15	-1.1	13.7	13.5	-0.13	-0.9	0.847
G	zugesetzt	99	98	-1	9.1	8.8	-0.35	-3.8	9.1	8.8	-0.33	-3.6	0.038
	total				13.9	13.5	-0.40	-2.9	13.7	13.6	-0.12	0.9	0.530
H	zugesetzt	0	13	13	k. A.	9.0	k. A.	k. A.	k. A.	8.8	k. A.	k. A.	k. A.
	total				k. A.	15.6	k. A.	k. A.	k. A.	15.1	k. A.	k. A.	k. A.
I	zugesetzt	0	67	67	k. A.	10.0	k. A.	k. A.	k. A.	10.1	k. A.	k. A.	k. A.
	total				k. A.	14.5	k. A.	k. A.	k. A.	14.9	k. A.	k. A.	k. A.

**Tabelle A5: Zucker zugesetzt (g pro 100 g), Vergleich bestehende vs. neu eingeführte Produkte**

	Jahr	n	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2017	381	9.0	9.0	2.3	18.4	1.8
bestehend	2017	325	9.2	9.3	5.3	18.4	1.6
neu eingeführt	2017	56	7.9	7.5	2.3	11.5	2.1

**Tabelle A6: Zucker zugesetzt (g pro 100 g), Vergleich an Kinder vs. nicht an Kinder gerichtete Produkte**

	Jahr	n	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2017	461	9.0	9.2	2.3	18.4	1.9
nicht an Kinder gerichtet	2017	452	9.1	9.2	2.3	18.4	1.8
an Kinder gerichtet	2017	9	6.9	7.7	4.0	13.8	3.6

**Tabelle A7: Zucker zugesetzt (g pro 100 g), Vergleich laktosefrei vs. laktosehaltig**

	Jahr	n	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2017	461	9.0	9.2	2.3	18.4	1.9
laktosehaltig	2017	435	9.1	9.2	2.3	18.4	1.9
laktosefrei	2017	26	8.0	8.3	6.0	11.3	1.6

**Tabelle A8: Zucker zugesetzt (g pro 100 g), Vergleich proteinangereichert vs. nicht proteinangereichert**

	Jahr	n	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2017	461	9.0	9.2	2.3	18.4	1.9
nicht proteinangereichert	2017	434	9.1	9.3	2.3	18.4	1.9
proteinangereichert	2017	27	7.9	7.7	3.0	10.0	1.7

**Tabelle A9: Zucker zugesetzt (g pro 100 g), Vergleich Dessertprodukt vs. kein Dessertprodukt**

	Jahr	n	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2017	461	9.0	9.2	2.3	18.4	1.9
kein Dessertprodukt	2017	449	9.0	9.1	2.3	17.3	1.8
Dessertprodukt	2017	12	10.8	11.8	7.7	18.4	3.2



## 8.1.2 Frühstückscerealien

**Tabelle A10: Zuckergehalt in g pro 100g gemäss Kategorie**

Kategorie	Jahr	n	Zucker zugesetzt					Gesamtzucker				
			Median	Mean	Min	Max	SDev	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2016	167	17.2	17.6	1.0	47.6	9.2	20.1	20.0	4.0	49.0	8.3
	2017	199	16.3	16.3	1.6	43.0	8.5	20.0	19.4	2.5	43.0	7.5
Bircher	2016	23	6.0	6.8	1.0	17.0	4.4	10.0	11.6	6.0	26.0	4.5
	2017	40	6.8	8.2	2.0	22.0	5.3	13.0	14.4	3.0	28.0	5.5
Crunchy	2016	64	17.4	16.3	5.8	27.8	5.0	20.1	19.5	8.0	30.0	4.5
	2017	75	17.0	16.8	3.8	32.0	4.9	21.0	20.2	9.0	32.0	4.3
Extrudate	2016	78	23.4	22.2	3.0	47.6	9.8	24.6	23.3	4.0	49.0	9.6
	2017	80	21.2	20.5	4.0	43.0	9.4	22.7	21.6	4.0	43.0	9.2
Porridge	2016	2	6.7	6.7	5.0	8.3	2.3	9.0	9.0	8.0	10.0	1.4
	2017	4	6.7	6.2	1.6	9.9	3.7	9.0	8.1	2.5	12.0	4.1

**Tabelle A11: Zuckergehalt in g pro 100g gemäss Kategorie, Vergleich 2016 vs. 2017**

Kategorie	Zucker	n			Median				Mean				p-Value
		2016	2017	Diff	2016	2017	Diff	Diff %	2016	2017	Diff	Diff %	
Alle	zugesetzt	167	199	32	17.2	16.3	-0.90	-5.2	17.6	16.3	-1.29	-7.3	0.166
	total				20.1	20.0	-0.10	-0.5	20.0	19.4	-0.68	-3.4	0.413
Bircher	zugesetzt	23	40	17	6.0	6.8	0.75	12.5	6.8	8.2	1.44	21.2	0.252
	total				10.0	13.0	3.00	30.0	11.6	14.4	2.81	24.2	0.032
Crunchy	zugesetzt	64	75	11	17.4	17.0	-0.35	-2.0	16.3	16.8	0.44	2.7	0.606
	total				20.1	21.0	0.95	4.7	19.5	20.2	0.70	3.6	0.350
Extrudate	zugesetzt	78	80	2	23.4	21.2	-2.10	-9.0	22.2	20.5	-1.68	-7.6	0.276
	total				24.6	22.7	-1.85	-7.5	23.3	21.6	-1.64	-7.0	0.276
Porridge	zugesetzt	2	4	2	6.7	6.7	0.00	0	6.7	6.2	-0.45	-6.7	0.866
	total				9.0	9.0	0.00	0	9.0	8.1	-0.88	-9.8	0.721

**Tabelle A12: Zuckergehalt in g pro 100g gemäss Firma**

Firma	Jahr	n	Zucker zugesetzt					Gesamtzucker				
			Median	Mean	Min	Max	SDev	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2016	167	17.2	17.6	1.0	47.6	9.2	20.1	20.0	4.0	49.0	8.3
	2017	199	16.3	16.3	1.6	43.0	8.5	20.0	19.4	2.5	43.0	7.5
A	2016	18	15.4	16.4	5.3	35.9	6.8	21.5	21.3	13.0	39.0	6.5
	2017	20	14.9	15.4	3.8	35.9	7.2	20.0	20.4	10.0	39.0	6.8
B	2016	25	18.3	18.6	4.0	47.6	10.4	21.0	21.2	4.0	49.0	10.0
	2017	26	16.6	15.4	1.6	36.3	7.9	19.0	17.9	2.5	37.0	7.8
C	2016	17	25.1	25.2	3.0	36.0	8.0	25.1	25.5	6.0	36.0	7.5
	2017	13	22.0	20.3	6.0	35.0	9.2	22.4	21.8	6.0	36.0	8.9
D	2016	21	8.5	8.4	1.0	22.0	5.9	11.0	12.4	6.0	24.0	4.7
	2017	28	6.8	7.8	2.0	17.0	4.7	13.0	13.6	7.0	24.0	4.1
E	2016	38	16.0	15.2	3.0	40.0	8.0	18.5	17.0	4.0	40.0	7.2
	2017	34	15.4	15.2	4.0	40.0	7.3	19.5	17.7	4.0	40.0	7.2
F	2016	3	18.0	18.5	16.0	21.5	2.8	20.1	21.8	19.0	26.3	3.9
	2017	3	17.0	18.2	16.0	21.5	2.9	26.3	24.8	20.1	28.0	4.2
G	2016	14	21.5	20.2	9.1	28.5	6.2	24.8	22.4	9.1	28.7	5.9
	2017	17	20.5	20.3	9.1	28.1	5.5	24.0	22.1	9.1	28.7	5.4
H	2016	5	17.0	18.0	11.0	26.0	6.0	17.0	18.2	11.0	26.0	5.9
	2017	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
I	2016	26	19.0	22.0	8.0	43.0	9.8	23.5	24.0	8.0	43.0	8.6
	2017	32	20.5	20.9	8.0	43.0	8.9	21.0	22.8	8.0	43.0	7.8
K	2016	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
	2017	26	20.0	18.2	2.0	39.0	9.3	21.5	20.5	3.0	39.0	7.8

**Tabelle A13: Zuckergehalt in g pro 100 g gemäss Firma, Vergleich 2016 vs. 2017**

Firma	Zucker	n			Median				Mean				
		2016	2017	Diff	2016	2017	Diff	Diff %	2016	2017	Diff	Diff %	p-Value
Alle	zugesetzt	167	199	32	17.2	16.3	-0.90	-5.2	17.6	16.3	-1.29	-7.3	0.166
	total				20.1	20.0	-0.10	-0.5	20.0	19.4	-0.68	-3.4	0.413
A	zugesetzt	18	20	2	15.4	14.9	-0.50	-3.2	16.4	15.4	-1.04	-6.3	0.650
	total				21.5	20.0	-1.50	-7.0	21.3	20.4	-0.93	-4.4	0.666
B	zugesetzt	25	26	1	18.3	16.6	-1.65	-9.0	18.6	15.4	-3.19	-17.2	0.226
	total				21.0	19.0	-2.00	-9.5	21.2	17.9	-3.34	-15.8	0.192
C	zugesetzt	17	13	-4	25.1	22.0	-3.10	-12.4	25.2	20.3	-4.93	-19.6	0.137
	total				25.1	22.4	-2.70	-10.8	25.5	21.8	-3.71	-14.5	0.239
D	zugesetzt	21	28	7	8.5	6.8	-1.75	-20.6	8.4	7.8	-0.60	-7.1	0.701
	total				11.0	13.0	2.00	-18.2	12.4	13.6	1.19	-9.6	0.364
E	zugesetzt	38	34	-4	16.0	15.4	-0.60	-3.8	15.2	15.2	0.02	0.1	0.990
	total				18.5	19.5	1.00	5.4	17.0	17.7	0.71	4.2	0.680
F	zugesetzt	3	3	0	18.0	17.0	-1.00	-5.6	18.5	18.2	-0.33	-1.8	0.893
	total				20.1	26.3	6.20	30.8	21.8	24.8	3.00	13.8	0.416
G	zugesetzt	14	17	3	21.5	20.5	-0.98	-4.6	20.2	20.3	0.11	0.5	0.960
	total				24.8	24.0	-0.80	-3.2	22.4	22.1	-0.27	-1.2	0.896
H	zugesetzt	5	k. A.	k. A.	17.0	k. A.	k. A.	k. A.	18.0	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
	total				17.0	k. A.	k. A.	k. A.	18.2	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
I	zugesetzt	26	32	6	19.0	20.5	1.50	7.6	22.0	20.9	-1.06	-4.8	0.672
	total				23.5	21.0	-2.50	-10.6	24.0	22.8	-1.12	-4.7	0.611
K	zugesetzt	k. A.	26	k. A.	k. A.	20.0	k. A.	k. A.	k. A.	18.2	k. A.	k. A.	k. A.
	total				k. A.	21.5	k. A.	k. A.	k. A.	20.5	k. A.	k. A.	k. A.

**Tabelle A14: Zucker zugesetzt (g pro 100 g), Vergleich bestehende vs. neu eingeführte Produkte**

Produkteinführung	Jahr	n	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2017	173	16.0	16.1	1.6	43.0	8.4
bestehend	2017	156	16.1	16.3	1.6	43.0	8.5
neu eingeführt	2017	17	15.0	13.5	2.0	21.5	7.6

**Tabelle A15: Zucker zugesetzt (g pro 100 g), Vergleich an Kinder vs. nicht an Kinder gerichtete Produkte**

Zielgruppe	Jahr	n	Median	Mean	Min	Max	SDev
Alle	2017	199	16.3	16.3	1.6	43.0	8.5
nicht an Kinder gerichtet	2017	162	14.8	14.4	1.6	40.0	7.7
an Kinder gerichtet	2017	37	24.6	24.7	9.0	43.0	6.9

**Tabelle A16: Anteil an ungesüßten Produkten am Gesamtsortiment sowie an den einzelnen Kategorien, Vergleich 2016 vs. 2017**

Kategorie	2016			2017		
	n		Anteil	n		Anteil
	ungesüßt	total		ungesüßt	total	
Alle	20	187	10.70%	20	219	9.13%
Bircher	12	35	34.29%	11	51	21.57%
Crunchy	0	64	0.00%	1	76	1.32%
Extrudate	5	83	6.02%	6	86	6.98%
Porridge	3	5	60.00%	2	6	33.33%

**Tabelle A17: Anteil an ungesüßten Produkten am Gesamtsortiment sowie abhängig davon ob an Kinder gerichtet oder nicht an Kinder gerichtet**

Zielgruppe	Jahr	n		Anteil
		ungesüßt	Total	
Alle	2017	20	219	9.13%
nicht an Kinder gerichtet	2017	20	182	10.99%
an Kinder gerichtet	2017	0	37	0.00%

## 8.2 Abkürzungs- und Begriffsverzeichnis

### 8.2.1 Abkürzungen

Abb.	Abbildung
Diff	Differenz
g	Gramm
k. A.	keine Angaben
min	Minimum resp. tiefster Gehalt
max	Maximum resp. höchster Gehalt
n	Anzahl
SDev	Standard Deviation, englisch für Standardabweichung, einem statistischen Mass zur Beschreibung der Streuung der Daten.
Tab.	Tabelle
vs.	versus
%	Prozent

## 8.2.2 Begriffe

Aroma	Kategorie der Joghurts, siehe Definition in Kapitel 4.1
Bircher	Kategorie der Frühstückscerealien, siehe Definition in Kapitel 5.1
Crunchy	Kategorie der Frühstückscerealien, siehe Definition in Kapitel 5.1
Extrudate	Kategorie der Frühstückscerealien, siehe Definition in Kapitel 5.1
Frucht	Kategorie der Joghurts, siehe Definition in Kapitel 4.1
Gesamtzucker	Summe aller Mono- und Disaccharide (Einfach- und Zweifachzucker), auch Zucker total oder Totalzucker genannt. Entspricht der Angabe «davon Zucker» in der Nährwertdeklaration auf einem Lebensmittel <sup>14</sup>
Mean	Englisch für arithmetisches Mittel, einem statistischen Mittelwert
Median	Art von statistischem Mittelwert
Müesli	Kategorie der Joghurts, siehe Definition in Kapitel 4.1
Nuss	Kategorie der Joghurts, siehe Definition in Kapitel 4.1
Porridge	Kategorie der Frühstückscerealien, siehe Definition in Kapitel 5.1
p-Value	Englisch für p-Wert. Gibt Auskunft über die Signifikanz eines Resultates
Quantil	Statistischer Begriff für einen bestimmten Teil einer Datenmenge
Stratum	Statistischer Begriff für eine Schicht bzw. ein Teil der Grundgesamtheit
Zucker total	Summe aller Mono- und Disaccharide (Einfach- und Zweifachzucker), auch Totalzucker oder Gesamtzucker genannt. Entspricht der Angabe «davon Zucker» in der Nährwertdeklaration auf einem Lebensmittel <sup>14</sup>
Zucker zugesetzt	siehe Definition in Kapitel 3.1

---

<sup>14</sup> Anhang 1, Absatz 16 der Verordnung des EDI betreffend Information über Lebensmittel (LIV)  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143397/index.html>