Gebäck und Bonbons mit Hinweis auf Butter / Buttergehalt und Fremdfett

Anzahl untersuchte Proben: 28 *beanstandet: 4 (14%)*
Beanstandungsgründe: *Zusammensetzung (2), Deklaration (2)*

Ausgangslage

In den letzten 25 Jahren ist in der Schweiz der jährliche Pro-Kopf-Konsum von Butter um einen Viertel zurückgegangen und liegt aktuell noch bei ca. 5.6 Kilogramm. Trotzdem wird die Butter aufgrund ihrer besonderen sensorischen Eigenschaften nach wie vor von vielen Konsumenten ausserordentlich geschätzt. Auch in ihrer Verwendung als Zutat verleiht sie zahlreichen Backwaren einen unverwechselbaren und beliebten Geschmack.
Der höhere Preis von Butter gegenüber vielen pflanzlichen Fetten kann Produzenten allerdings dazu verleiten, in Abweichung zu einer ursprünglichen Rezeptur weniger Butter einzusetzen bzw. sie ganz oder teilweise durch pflanzliche Fette wie Margarine zu ersetzen.

Untersuchungsziele

Das Ziel der Kampagne bestand darin, zu überprüfen, ob die Produzenten die verlangten Mindestbuttergehalte einhalten, ob auf die Zugabe von Speisefetten und- ölen verzichtet wird (Ausnahme Petit-Beurre) und ob die deklarierten Buttergehalte den Tatsachen entsprechen.

Gesetzliche Grundlagen

- Wird in der Sachbezeichnung einer Back- bzw. Dauerbackware auf Butter hingewiesen, so muss 1 kg des Gebäckanteils mindestens 100 g Butter enthalten. Die Zugabe von Speisefetten und- ölen sowie von Margarinen und Minarinen ist, ausser beim traditionellen Petit Beurre, nicht erlaubt (Verordnung über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse Art. 19).
- Beim Petit Beurre muss der Buttergehalt mindestens 25 g auf 1 kg des Fertigprodukts und der Butterfettgehalt mindestens 20% des gesamten Fettanteils betragen.
- Ausserdem muss die Menge einer Zutat angegeben werden, wenn die Zutat in der Sachbezeichnung genannt oder auf der Verpackung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird (Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln Art. 9).

Probenbeschreibung

In acht verschiedenen Detailhandelsbetrieben wurden 25 Proben Gebäck und drei Proben Bonbons mit jeweils einem speziellen Hinweis auf Butter (z.B. mit Butter, pur beurre, Butter-XY, al burro) erhoben.
In der Deklaration der Proben wurden folgende Herkunftsländer angegeben: Schweiz (Neun), Frankreich (Acht), Deutschland (Drei), Dänemark (Zwei) sowie Italien, Österreich, Belgien, Holland, Schottland und Türkei (je Eine).

Produkte	Anzahl Proben
Butterkekse	11
Madeleines	5
Petit Beurre	3
Bonbons	3
Andere (Waffeln, Apérogebäck, Pastetli, Brioche, Florentiner)	6
Total	**28**

Prüfverfahren

Der Milchfettgehalt der Probe wurde nach der Methode 3.7 in Kapitel 7 des Schweizerischen Lebensmittelbuchs bestimmt. Dabei werden durch alkalische Umesterung der Triglyceride im Lebensmittel die Fettsäuremethylester (FAME) gebildet, welche anschliessend mittels GC/FID bestimmt werden. Die Berechnung des Milchfettgehaltes erfolgte über den durchschnittlichen Buttersäuregehalt von Milchfett. Der Buttergehalt wurde basierend auf einem Milchfettgehalt von Butter von ca. 82% berechnet.

Ergebnisse

- Eine Butter-Brioche enthielt entgegen der Deklaration von 8% Milchfett (entsprechend 8% eingesottener Butter) lediglich 5% Milchfett. Zudem wurde eine Beimischung von ca. 35% Fremdfett festgestellt. Die Probe wurde beanstandet.
- Eine Probe Butterkekse enthielt neben dem geforderten Milchfettgehalt allerdings auch pflanzliche Fette. Die Zugabe von pflanzlichem Fett, auch wenn deklariert, ist für ein Buttergebäck nicht zugelassen und wurde beanstandet.
- Weichkaramellen mit Milch und Butter wurden wegen fehlender Mengenangabe bezüglich Milch beanstandet.
- Eine Probe Madeleines musste wegen schlechter Lesbarkeit der Zutatenliste beanstandet werden.

Schlussfolgerungen

Wie die Resultate der Untersuchung zeigen erfüllt die Mehrheit der Produzenten mit ihren Produkten die spezifischen Anforderungen an Buttergebäcke. Trotzdem mussten einzelne Proben wegen zu geringem Milchfettgehalt sowie wegen Zumischung von Fremdfett beanstandet werden. Um die Situation noch weiter zu verbessern, ist eine punktuelle Nachkontrolle angebracht.