

Buttergipfel / Buttergehalt, Fremdfett

Anzahl untersuchte Proben: 13 beanstandet: 0

Ausgangslage

Werden Backwaren mit einem Hinweis auf Butter angepriesen, müssen sie gesetzlich festgelegte Minimalgehalte an Butterfett bzw. Butter aufweisen und dürfen kein Fremdfett enthalten. Der höhere Preis von Butter gegenüber vielen pflanzlichen Fetten könnte Produzenten verleiten, weniger Butter einzusetzen und diese ganz oder teilweise durch pflanzliche Fette wie Margarine zu ersetzen.



Untersuchungsziele

Das Ziel der Kampagne bestand darin, zu überprüfen, ob die Produzenten die gesetzlichen Anforderungen einhalten und die Konsumenten durch das Verkaufspersonal nicht getäuscht werden.

Gesetzliche Grundlagen

Buttergipfel sind gemäss Lebensmittelverordnung (LMV) eine Backware mit einem Hinweis auf Butter. Dementsprechend müssen sie pro Kilogramm Gebäckanteil mindestens 100 g Butter enthalten. Die Zugabe von Speisefetten und -ölen sowie von Margarinen und Minarinen ist nicht erlaubt (LMV Art. 147 Bst. b).

Probenbeschreibung

Die Buttergipfel wurden im Offenverkauf bei elf Bäckereien und zwei Grossverteilern erhoben. Wo die Gipfel im Verkaufslokal nicht explizit als Buttergipfel deklariert waren, wurde eine entsprechende mündliche Auskunft durch das Verkaufspersonal erteilt.

Prüfverfahren

Der Butterfettgehalt wurde nach der Methode 3.7 in Kapitel 7 des Schweizerischen Lebensmittelbuchs (Stand Juli 2000) bestimmt. Dabei werden durch alkalische Umesterung der Triglyceride im Lebensmittel die Fettsäuremethylester (FAME) gebildet, welche anschliessend mittels GC/FID bestimmt werden. Die Berechnung des Butterfettgehaltes erfolgte primär über den durchschnittlichen Buttersäuregehalt von Butterfett. Zusätzlich wurde eine Auswertung über den gemittelten Responsefaktor von reinem Butterfett durchgeführt. Stimmen beide Resultate innerhalb der natürlichen Schwankung des Buttersäuregehalts in Butterfett überein, so kann davon ausgegangen werden, dass auch kein Fremdfett zugesetzt wurde.

Ergebnisse und Schlussfolgerungen

Erfreulicherweise musste keine Probe beanstandet werden. Lediglich eine Probe aus einer Bäckerei enthielt keine Butter und stattdessen ein anderes Fett. Da die Chefin bei der entsprechenden Probenerhebung intervenieren und die mündliche Falschdeklaration als Buttergipfeli verhindern konnte, wurde auf eine Beanstandung verzichtet. Bei allen anderen Proben lagen die Buttergehalte deutlich über dem vorgeschriebenen Wert und es wurde auch keinerlei Fremdfett verwendet.

Die Ergebnisse zeigen, dass für die Herstellung von Buttergipfel ausreichend Butter verwendet wird und auf eine Vermischung mit pflanzlichem Fett verzichtet wird.