



August 2019

---

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

Standortbestimmung 2018 mit Vergleich zu den Ergebnissen  
der Jahre 2016 und 2017

---

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung</b> .....	<b>11</b>
<b>2</b>	<b>Vorgehen zur Bestimmung des Gehaltes an zugesetztem Zucker</b> .....	<b>12</b>
2.1	Einschränkungen beim Vergleich mit den Daten der Vorjahre .....	14
2.2	Erläuterungen zur Interpretation der Diagramme.....	15
<b>3</b>	<b>Definition und Berechnung des zugesetzten Zuckers</b> .....	<b>17</b>
3.1	Definition des zugesetzten Zuckers.....	17
3.2	Berechnung des zugesetzten Zuckers .....	18
<b>4</b>	<b>Zuckergehalt in Joghurts</b> .....	<b>19</b>
4.1	Definition und Kategorisierung der Joghurts.....	19
4.2	Resultate bei Joghurts .....	20
<b>5</b>	<b>Zuckergehalt in Frühstückscerealien</b> .....	<b>37</b>
5.1	Definition und Kategorisierung der Frühstückscerealien .....	37
5.2	Resultate bei Frühstückscerealien .....	38
<b>6</b>	<b>Fazit</b> .....	<b>54</b>
<b>7</b>	<b>Weiteres Vorgehen</b> .....	<b>55</b>
<b>8</b>	<b>Anhang</b> .....	<b>56</b>
8.1	Resultate in Tabellenform .....	56
8.1.1	Joghurts .....	56
8.1.2	Frühstückscerealien.....	60
8.2	Abkürzungs- und Begriffsverzeichnis .....	64
8.2.1	Begriffe.....	64
8.2.2	Abkürzungen .....	65

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Erläuterung der Boxplot-Diagramme .....	15
Abbildung 2: Erläuterung der Histogramme mit Dichteplots .....	16
Abbildung 3: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	21
Abbildung 4: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Aroma-Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	22
Abbildung 5: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frucht-Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	23
Abbildung 6: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Müesli-Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	24
Abbildung 7: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Nuss-Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	25
Abbildung 8: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Joghurt in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	26
Abbildung 9: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Joghurts der verschiedenen Unternehmen (A–I) in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	27
Abbildung 10: Anteil* ungezuckerter Produkte in den verschiedenen Kategorien von Joghurt in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	28
Abbildung 11: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden Joghurts im Vergleich zu neu eingeführten Produkten im Jahr 2018 .....	29
Abbildung 12: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	30
Abbildung 13: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig vom Laktosegehalt, in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	31
Abbildung 14: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig vom Proteingehalt, in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	32
Abbildung 15: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, welche als Dessertprodukte bzw. nicht als Dessertprodukte vermarktet werden, in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	33
Abbildung 16: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in konventionell produzierten Joghurts im Vergleich zu biologisch produzierten Produkten in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	34
Abbildung 17: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig von der verwendeten Joghurtbakterienkultur, im Jahr 2018 .....	35
Abbildung 18: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, welche ganzjährig erhältlich sind, im Vergleich zu Produkten, die nur saisonal erhältlich sind, im Jahr 2018 .....	36
Abbildung 19: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	39

Abbildung 20: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der Kategorie «Bircher» in den Jahren 2016, 2017 und 2018.....	40
Abbildung 21: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der Kategorie «Crunchy» in den Jahren 2016, 2017 und 2018.....	41
Abbildung 22: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der Kategorie «Extrudate» in den Jahren 2016, 2017 und 2018.....	42
Abbildung 23: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der Kategorie «Porridge» in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	43
Abbildung 24: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	44
Abbildung 25: Anteil* ungezuckerter Produkte in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	45
Abbildung 26: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen (A–K) in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	46
Abbildung 27: Anteil* ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen (A–K) in den Jahren 2016, 2017 und 2018.....	47
Abbildung 28: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden Frühstückscerealien im Vergleich zu neu eingeführten Produkten im Jahr 2018 .....	48
Abbildung 29: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien, abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	49
Abbildung 30: Anteil* ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien, abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	50
Abbildung 31: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien, abhängig vom Proteingehalt, in den Jahren 2016, 2017 und 2018.....	51
Abbildung 32: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in biologisch produzierten Frühstückscerealien im Vergleich zu konventionell produzierten Produkten in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	52
Abbildung 33: Anteil* ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien, abhängig davon, ob die Produkte konventionell oder biologisch produziert wurden, in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	53

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Liste der durchgeführten Auswertungen und Darstellungen der Resultate .....	13
Tabelle 2: Kategorien von Joghurt und deren Definitionen .....	19
Tabelle 3: Kategorien von Frühstückscerealien und deren Definitionen.....	37
Tabelle 4: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Joghurt ....	56
Tabelle 5: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Joghurt und erfolgte Zuckerreduktionen zwischen 2016 und 2017 resp. 2018 .....	56
Tabelle 6: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Joghurts und innerhalb der verschiedenen Kategorien.....	56
Tabelle 7: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Joghurts der verschiedenen Unternehmen (A–I) in den Jahren 2016, 2017 und 2018.....	57
Tabelle 8: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Joghurts der verschiedenen Unternehmen (A–I) und erfolgte Zuckerreduktionen zwischen 2016 und 2017 resp. 2018 .....	57
Tabelle 9: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden Joghurts im Vergleich zu neu eingeführten Produkten im Jahr 2018.....	58
Tabelle 10: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, im Jahr 2018 .....	58
Tabelle 11: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Joghurts und abhängig davon, ob an Kinder gerichtet oder nicht .....	58
Tabelle 12: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig vom Laktosegehalt, im Jahr 2018 .....	58
Tabelle 13: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig vom Proteingehalt, im Jahr 2018 .....	58
Tabelle 14: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, welche als Dessertprodukte bzw. nicht als Dessertprodukte vermarktet werden, im Jahr 2018 .....	58
Tabelle 15: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in konventionell produzierten Joghurts im Vergleich zu biologisch produzierten Produkten im Jahr 2018 .....	59
Tabelle 16: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Joghurts und abhängig davon, ob konventionell oder biologisch produziert, in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	59
Tabelle 17: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, welche ganzjährig erhältlich sind, im Vergleich zu Produkten, die nur saisonal erhältlich sind, im Jahr 2018.....	59
Tabelle 18: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig von der verwendeten Joghurtbakterienkultur, im Jahr 2018.....	59
Tabelle 19: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	60
Tabelle 20: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien und erfolgte Zuckerreduktionen zwischen 2016 und 2017 resp. 2018 .....	60

Tabelle 21: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien und innerhalb der verschiedenen Kategorien .....	60
Tabelle 22: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen (A–K) in den Jahren 2016, 2017 und 2018 .....	61
Tabelle 23: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen (A–K) und erfolgte Zuckerreduktionen zwischen 2016 und 2017 resp. 2018 .....	61
Tabelle 24: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden Frühstückscerealien im Vergleich zu neu eingeführten Produkten im Jahr 2018.....	62
Tabelle 25: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, im Jahr 2018 .....	62
Tabelle 26: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien und abhängig davon, ob an Kinder gerichtet oder nicht .....	62
Tabelle 27: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien, abhängig vom Proteingehalt, im Jahr 2018.....	62
Tabelle 28: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in konventionell produzierten Frühstückscerealien im Vergleich zu biologisch produzierten Produkten im Jahr 2018 .....	62
Tabelle 29: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien und abhängig davon, ob konventionell oder biologisch produziert, im Jahr 2018.....	63

### **Danksagung:**

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

### **Publikation des Berichtes:**

Der vorliegende Bericht wird ausschliesslich elektronisch veröffentlicht. Er ist kostenlos auf der Webseite des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV<sup>1</sup> verfügbar.

---

<sup>1</sup> [www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion/joghurts-und-fruehstueckscerealien.html](http://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion/joghurts-und-fruehstueckscerealien.html)

## 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 dazu gewonnen werden, sich der Erklärung von Mailand anzuschliessen.

Der vorliegende Bericht zeigt auf, wie viel zugesetzter Zucker nach Ablauf der Erklärung von Mailand in Joghurts und Frühstückscerealien der beteiligten Firmen enthalten war und wie sich dieser Anteil seit der ersten Erhebung vom Herbst 2016 verändert hat. Es können jedoch keine Aussagen dazu gemacht werden, wie stark der Zuckergehalt über die ganze Laufzeit der Erklärung von Mailand zurückgegangen ist, denn die erste Erhebung fand nicht im August 2015, sondern erst ein Jahr nach Unterzeichnung statt.

Im Jahr 2018 wurden insgesamt Daten von 466 gezuckerten Joghurts und von 210 gezuckerten Frühstückscerealien erhoben. Die Erhebung hat gezeigt, dass den Joghurts aller Unternehmen im Durchschnitt 8,8g Zucker pro 100g zugesetzt wurde. Damit sank der Anteil an zugesetztem Zucker um 3,5% gegenüber der ersten Erhebung von 2016. Betrachtet man nur die Unternehmen, welche von Beginn an bei der Erklärung von Mailand mitgemacht haben, ergibt sich eine Reduktion um 4,3%.

Bei den Frühstückscerealien sank der Anteil an zugesetztem Zucker um 13% gegenüber der ersten Erhebung. Er belief sich 2018 über alle Firmen hinweg auf 15,0g pro 100g. Betrachtet man wiederum nur die Unternehmen, welche von Beginn an bei der Erklärung von Mailand mitgemacht haben, ergibt sich eine Reduktion um 16,2%.

Joghurts und Frühstückscerealien, welche zwischen den beiden Erhebungen neu eingeführt wurden, besitzen einen deutlich tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker. Bei saisonalen Sorten kann dies hingegen nicht beobachtet werden.

Proteinangereicherte und biologisch produzierte Produkte weisen einen tieferen Zuckergehalt auf. Bei den Joghurts enthalten ausserdem die laktosefreien Sorten und Produkte, welche mit einer mild säuernden Kultur hergestellt wurden, weniger Zucker. Auch Kinderjoghurts sind im Durchschnitt deutlich weniger gezuckert als Joghurts, welche nicht spezifisch an Kinder gerichtet sind. Ungezuckerte Kinderjoghurts gibt es hingegen nicht.

Bei den Frühstückscerealien sind die Kinderprodukte deutlich stärker gezuckert. Ausserdem gibt es immer noch kein einziges an Kinder gerichtetes Produkt, welchem kein Zucker zugefügt wird, obwohl insgesamt fast jedes zehnte Produkt keinen zugesetzten Zucker enthält.

Die mit den Firmen vereinbarten Zuckerreduktionen konnten erreicht werden. Dennoch ist der Zuckergehalt in beiden Produktkategorien immer noch beträchtlich und muss weiter sinken. Die Erklärung von Mailand wird daher während der ganzen Laufzeit der Schweizer Ernährungsstrategie bis Ende 2024 weitergeführt werden.

## Synthèse

Le 4 août 2015, dix entreprises suisses signaient une déclaration, dite « 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 années suivantes, la teneur en sucre de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner. Deux ans plus tard, quatre autres sociétés décidaient à leur tour de signer la Déclaration de Milan.

Ce rapport présente les quantités de sucres ajoutés, après l'expiration de la Déclaration de Milan, dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner des entreprises signataires ainsi que l'évolution de ces quantités depuis la première enquête datant de l'automne 2016. Aucune conclusion ne peut cependant être tirée concernant la réduction de la teneur en sucre pendant toute la durée de validité de la Déclaration de Milan, puisque la première enquête n'a pas été réalisée en août 2015 mais un an seulement après la signature du document précité.

Au total, les données de 466 yogourts sucrés et de 210 céréales sucrées pour petit-déjeuner ont été collectées en 2018. L'enquête a montré que les yogourts de toutes les entreprises renferment en moyenne 8,8 g de sucres ajoutés pour 100 g. La quantité de sucres ajoutés a diminué de 3,5 % par rapport à la première enquête de 2016. Si l'on ne considère que les entreprises ayant signé la Déclaration de Milan dès le départ, cette réduction est de 4,3 %.

Dans les céréales pour petit-déjeuner, la quantité de sucres ajoutés a diminué de 13 % par rapport à la première enquête. Elle atteignait en 2018, toutes entreprises confondues, 15,0 g pour 100 g. Si l'on ne considère là encore que les sociétés ayant signé dès le départ la Déclaration de Milan, cette réduction est de 16,2 %.

Les nouveaux yogourts et les nouvelles céréales pour petit-déjeuner mis sur le marché entre les deux enquêtes font état d'une teneur nettement plus faible en sucres ajoutés, une observation qui ne s'applique cependant pas aux articles saisonniers.

Les produits enrichis en protéines et biologiques affichent une teneur moindre en sucre. Les yogourts sans lactose et ceux qui ont été légèrement acidifiés contiennent également moins de sucre. De même, les yogourts pour enfants sont en moyenne nettement moins sucrés que ceux qui ne leur sont pas spécifiquement destinés. Par contre, il n'existe pas de yogourts pour enfants non sucrés.

Pour ce qui est des céréales pour petit-déjeuner, les produits pour enfants sont nettement plus sucrés. Par ailleurs, il n'existe toujours aucun produit destiné aux enfants ne contenant pas de sucres ajoutés, alors que près d'un produit sur dix au total n'en contient pas.

Les réductions de sucres ajoutés convenues avec les entreprises ont pu être atteintes. Il n'en reste pas moins que la teneur en sucre dans ces deux catégories de produits reste considérable et doit continuer à diminuer. La Déclaration de Milan va donc être maintenue pendant toute la durée de la Stratégie suisse de nutrition, c'est-à-dire jusqu'à fin 2024.



## 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 seguito alla Dichiarazione di Milano, e com'è cambiata questa percentuale dal primo rilevamento effettuato nell'autunno 2016. Non è possibile fare affermazioni sulla riduzione della quantità di zuccheri da quando è stata sottoscritta la Dichiarazione di Milano, visto che il primo rilevamento non è avvenuto nell'agosto 2015 ma solo un anno dopo la firma della dichiarazione stessa.

Nel 2018 sono stati rilevati i dati di 466 yogurt zuccherati e di 210 cereali per la colazione zuccherati. Il rilevamento ha evidenziato che agli yogurt prodotti da tutte le aziende sono stati aggiunti in media 8,8 g di zuccheri per 100 g. Rispetto al primo rilevamento del 2016, la percentuale di zuccheri aggiunti si è ridotta di circa il 3,5 %. Se si considerano solo le aziende che hanno aderito sin dall'inizio alla Dichiarazione di Milano, risulta una riduzione di circa il 4,3 %.

La percentuale degli zuccheri aggiunti ai cereali per la colazione è scesa del 13 % rispetto al primo rilevamento e nell'estate del 2018 ammontava per tutte le aziende a 15,0 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 del 16,2 %.

Gli yogurt e i cereali per la colazione introdotti sul mercato tra il primo e il secondo rilevamento presentano un tenore di zuccheri aggiunti significativamente più basso. Non è stato possibile osservare tale andamento nei prodotti stagionali.

I prodotti arricchiti con proteine e realizzati con metodi biologici presentano un tenore di zuccheri inferiore. Per quanto riguarda gli yogurt, presentano meno zuccheri le varietà senza lattosio e i prodotti realizzati con colture leggermente acidificanti. Anche gli yogurt per bambini sono in media decisamente meno zuccherati degli yogurt non specificatamente pensati per i bambini. Tuttavia, non esistono yogurt per bambini non zuccherati.

## 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 sugar was contained in the yoghurts and breakfast cereals sold by the participating companies after the expiry of the Milan Declaration and how this proportion has changed since the first survey conducted in autumn 2016. However, it is not possible to say how much the sugar content has decreased over the whole period of the Milan Declaration, since the first survey was conducted not in August 2015 at the time of signing, but only a year afterwards.

In total, data concerning 466 yoghurts with added sugar and 210 breakfast cereals with added sugar was collected in 2018. The survey found that, across all the companies, yoghurts contained an average of 8.8 g of added sugar per 100 g. This represents a drop in added sugar of around 3.5% compared with the first (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 4.3%.

The proportion of added sugar found in the breakfast cereals dropped by 13% compared with the first survey, amounting to 15.0 g per 100 g across all the companies in 2018. Again, if only the companies, which had participated in the Milan Declaration from the outset, are taken into account, the reduction is 16.2%.

New yoghurts and breakfast cereals, which were launched in the period between the two surveys, contain significantly less added sugar. However, this is not observed for seasonal varieties.

Protein-enriched and organic products have a lower sugar content. In the case of yoghurts, lactose-free varieties and products made with a mildly acidifying culture also contain less sugar. Considerably less added sugar is also found on average in children's yoghurts than in yoghurts not specifically aimed at children. On the other hand, children's yoghurts with no added sugar do not exist.

When it comes to breakfast cereals, children's products contain much higher levels of added sugar. In addition, sugar is added to every single product aimed at children, despite the fact that almost one-tenth of all products contain no added sugar.

The sugar reductions agreed with the companies were achieved. Nevertheless, the sugar content in both product categories is still considerable and must be further reduced. The Milan Declaration will therefore be continued throughout the term of the Swiss Nutrition Strategy until the end of 2024.

# 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*, *Cremo SA*, *Emmi Schweiz*, *Migros-Genossenschafts-Bund*, *Molkerei Lanz AG*, *Nestlé Suisse SA*, *Schweizerische Schälzmühle 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 bis Ende 2018 schrittweise zu reduzieren.<sup>2</sup>

Zwei Jahre später konnten mit *Aldi Suisse AG*, *Danone AG*, *Kellogg (Schweiz) GmbH* und *Lidl Schweiz* vier weitere Firmen dazu gewonnen werden, sich der Erklärung von Mailand anzuschliessen. An einem runden Tisch im September 2017 haben Bundesrat Alain Berset und die unterdessen vierzehn Lebensmittelproduzenten sowie Vertreterinnen und Vertreter des Detailhandels konkrete Ziele zur Zuckerreduktion vereinbart. Bis Ende 2018 sollte der zugesetzte Zucker um durchschnittlich weitere 2,5% bei den Joghurts und weitere 5% bei den Frühstückscerealien gesenkt werden.

Um die versprochene Reduktion des Zuckers und damit die Wirkung der Erklärung von Mailand zu überprüfen, wurden die Daten zum Zuckergehalt in Joghurt und Frühstückscerealien seit 2016 jährlich überprüft. Ein erstes Mal geschah dies im Sommer 2016. Die zweite Überprüfung fand im Sommer 2017 statt. Die dritte Datensammlung wurde zum Abschluss der Erklärung von Mailand Ende 2018 durchgeführt. Der vorliegende Bericht zeigt auf, wie hoch der Gehalt an zugesetztem Zucker in Joghurts und Frühstückscerealien bei Abschluss der Erklärung von Mailand war und wie sich dieser Gehalt gegenüber den Messungen in den beiden Vorjahren 2016 und 2017 verändert hat.

Es können keine Aussagen dazu gemacht werden, wie stark der Zuckergehalt über die ganze Laufzeit der Erklärung von Mailand zurückgegangen ist, denn die erste Erhebung fand nicht im August 2015, sondern erst ein Jahr nach Unterzeichnung statt.

---

<sup>2</sup> vgl. [www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html](http://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html)

## 2 Vorgehen zur Bestimmung des Gehaltes an zugesetztem Zucker

Alle vierzehn Firmen, die sich der Erklärung von Mailand angeschlossen haben, wurden gebeten, dem BLV eine Liste ihres Sortimentes (Stand: Ende 2018) mit Angaben zu den Zutaten sowie zum 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 Schälzmühle E. Zwicky AG*  
*Wander AG*

Die von den Firmen zur Verfügung gestellten Daten wurden stichprobenmässig auf ihre Plausibilität überprüft. Bei Unsicherheiten wurde bei den Firmen nachgefragt.

Produkte, welche in verschiedenen Verpackungsgrössen erhältlich sind, aber dieselbe Zusammensetzung aufweisen, wurden nur einmal eingerechnet.

Im Gegensatz zu den Jahren 2016 und 2017 konnten 2018 alle Firmen Angaben zum Anteil des zugesetzten Zuckers zur Verfügung stellen. Der Datensatz für 2018 enthält daher keine durch das BLV geschätzten Werte<sup>3</sup>.

Bei der Berechnung der Durchschnitte wurden ausschliesslich Produkte mit zugesetztem Zucker berücksichtigt. Ungezuckerte sowie künstlich gesüsste Produkte wurden von den Berechnungen der Gehalte an zugesetztem Zucker 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.

---

<sup>3</sup> Für die beiden vorangegangenen Erhebungen wurden die Zuckergehalte der Produkte einzelner Firmen durch das BLV geschätzt, und zwar unter Berücksichtigung des Milchzuckers bei den Joghurts sowie des Fruchtzuckers bei den Joghurts und Frühstückscerealien.

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

	2016	2017	2018	Joghurts	Frühstückscerealien	Diagramm	Tabelle (Anhang)
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g nach Jahr und Produktkategorie	x	x	x	x	x	x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g nach Jahr und Firma	x	x	x	x	x	x	x
Verteilung der Gehalte an zugesetztem Zucker pro 100 g nach Jahr über alle Produkte hinweg	x	x	x	x	x	x	
Verteilung der Gehalte an zugesetztem Zucker pro 100 g nach Jahr und Produktkategorie	x	x	x	x	x	x	
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g, abhängig davon, ob bestehend oder neu eingeführt		x	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	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g, abhängig davon, ob laktosefrei oder nicht		x	x	x		x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g, abhängig davon, ob proteinangereichert oder nicht		x	x	x	x	x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g, abhängig davon, ob als Dessert vermarktet oder nicht		x	x	x		x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g, abhängig von der verwendeten Joghurtbakterienkultur (mild oder sauer)			x	x		x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g, abhängig davon, ob konventionell oder biologisch produziert			x	x	x	x	x
Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g, abhängig davon, ob ganzjährig oder nur saisonal erhältlich			x	x		x	x
Anteil ungezuckerter Produkte nach Jahr und Produktkategorie	x	x	x	x	x	x	x
Anteil ungezuckerter Produkte, abhängig von der Zielgruppe (Kinder oder nicht Kinder)	x	x	x	x	x	x	x

## 2.1 Einschränkungen beim Vergleich mit den Daten der Vorjahre

Die Daten aus dem vorliegenden Bericht können nicht direkt mit jenen aus den Berichten der Jahre 2016 und 2017 verglichen werden.

Die Hauptgründe dafür sind die folgenden:

- Für den Bericht der ersten Erhebung von 2016 standen dem BLV nicht zu allen vierzehn Firmen Daten zur Verfügung. Ausserdem wurden die Daten für vereinzelte Firmen aus Internetquellen zusammengetragen und geschätzt. Erst ab der zweiten Erhebung im Jahr 2017 wurden dem BLV die Produktlisten direkt von allen vierzehn Firmen zur Verfügung gestellt.
- Die Anteile des zugesetzten Zuckers der Datensätze 2016 und 2017 beruhen zu einem erheblichen Anteil auf Schätzungen des BLV. 2018 konnte jede Firma einen fast vollständigen Datensatz zum zugesetzten Zucker zur Verfügung stellen.
- Mit den Daten für 2018 wurden dem BLV von den Firmen rückwirkend zusätzliche oder korrigierte Daten für 2016 und 2017 zur Verfügung gestellt.
- Die Definition und Berechnung des zugesetzten Zuckers wurde erst 2017 durch einen Leitfaden des BLV konkretisiert und vereinheitlicht.
- In der ersten Standortbestimmung wurde ausschliesslich der Mittelwert bestimmt, seither Mittelwert und Median. Dabei wird der Fokus aufgrund der Verteilung der Daten stärker auf den Median gelegt.

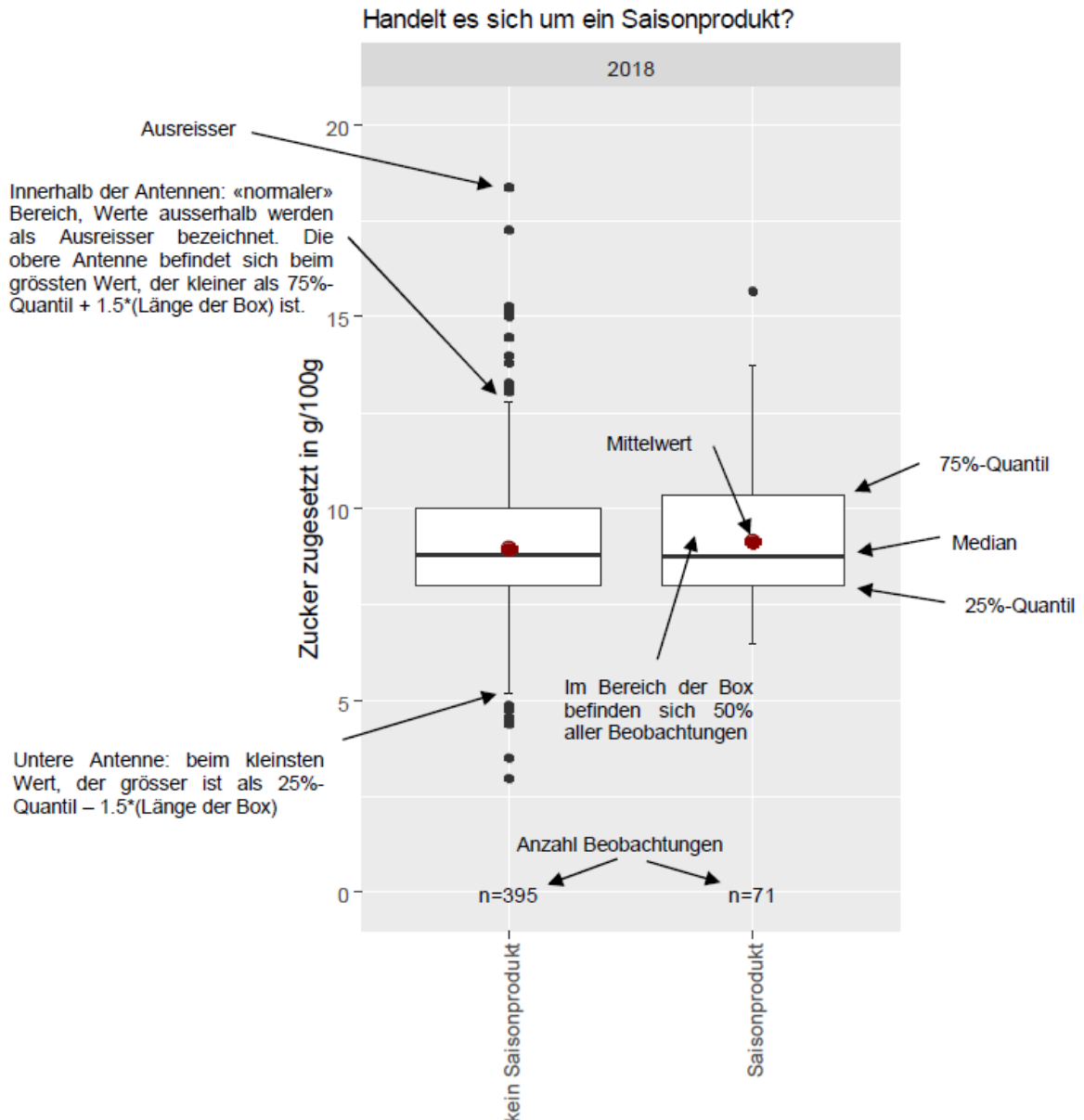
Zusammengefasst bedeutet dies, dass die Zahlen aus dem vorliegenden Bericht zum Gehalt an zugesetztem Zucker aus den Jahren 2016 und 2017 sowie die daraus abgeleiteten Zuckerreduktionen nicht mit jenen aus den beiden älteren Berichten übereinstimmen und daher auch nicht miteinander verglichen werden können.

## 2.2 Erläuterungen zur Interpretation der Diagramme

Für die Darstellung der Zuckerhalte in Frühstückscerealien und Joghurts wurden hauptsächlich Boxplots verwendet. Mit Boxplots lassen sich Verteilungen grafisch übersichtlich und einfach verständlich darstellen. Der klassische Boxplot (Box mit Antennen und Darstellung von Median und Ausreissern) wurde durch die folgenden zusätzlichen Angaben ergänzt (siehe Abb.1):

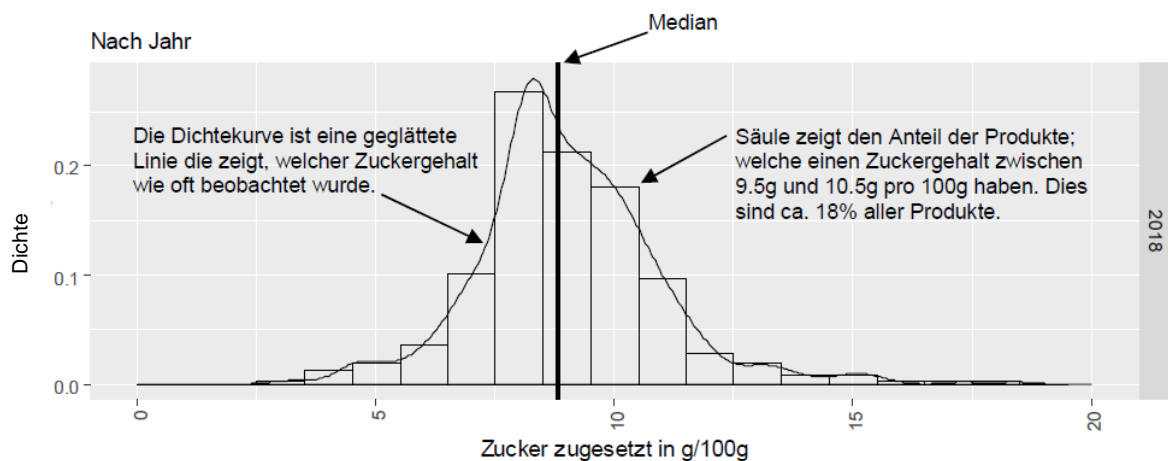
- grafische Darstellung des Mittelwerts mit Hilfe eines roten Punktes innerhalb der Box;
- Angabe der Anzahl Beobachtungen ( $n = \dots$ ).

Abbildung 1: Erläuterung der Boxplot-Diagramme



Die Übersicht über den gesamten Datensatz wurde auch mit Histogrammen mit integrierten Dichteplots dargestellt (siehe Abb. 2). Im Unterschied zu einem klassischen Histogramm wurde hier in der y-Achse nicht die absolute Anzahl Produkte dargestellt, sondern deren relativer Anteil an der Gesamtheit. Die y-Achse wird aus diesem Grund auch mit «Dichte» bezeichnet. Eine Dichte von 0,2 entspricht 20% der Gesamtheit. Die Fläche aller Säulen zusammen bzw. die Fläche unter der Dichtekurve ergeben zusammen 1 bzw. 100%.

**Abbildung 2: Erläuterung der Histogramme mit Dichteplots**





### 3 Definition und Berechnung des zugesetzten Zuckers

Nach der ersten Erhebung hat das BLV einen Leitfaden zur Definition und Berechnung des zugesetzten Zuckers<sup>4</sup> 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<sup>5</sup> (High Level Group on Nutrition and Physical Activity<sup>6</sup>) an. 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>7</sup>.

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

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

<sup>4</sup> [www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html](http://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html)  
(siehe unter «Weitere Informationen»)

<sup>5</sup> [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>6</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)

<sup>7</sup> Anhang 13, Ziffer 19 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel [www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143397/index.html](http://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 die Rezeptur sowie Rohstoffspezifikationen eines Produktes bekannt sind.

Sind die Rezeptur und/oder Rohstoffspezifikationen eines Produktes 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>8</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>9</sup>;
- Louie, A systematic methodology to estimate added sugar content of foods, *European Journal of Clinical Nutrition*, 2015 (69), 154–161<sup>10</sup>.

---

<sup>8</sup> <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2017.07.013>

<sup>9</sup> <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2015.04.004>

<sup>10</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 (Tab. 2) eingeteilt. Dabei wurde nicht zwischen stichfesten, gerührten oder geschichteten Joghurts unterschieden. Künstlich gesüsste Produkte wurden von der Erhebung ausgeschlossen, da die vom BLV gewünschte Zuckerreduktion nicht über den Ersatz durch andere Süßungsmittel (also weder durch Süsstoffe noch durch Zuckeraustauschstoffe) erfolgen soll. Auch Nature-Joghurts (unabhängig davon, ob gezuckert oder ungezuckert<sup>11</sup>) wurden nicht berücksichtigt. Einzig die Anzahl der neu auf den Markt gekommenen ungezuckerten Fruchtjoghurts wurde erfasst, um deren Anteil am gesamten Sortiment der erhältlichen Joghurts zu erfassen.

**Tabelle 2: Kategorien von Joghurt und deren Definitionen**

Kategorie	Definition
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 Hélène usw.
Müesli	Joghurts mit Flocken oder Cerealien  Beispiele: Birchermüesli*, Müesli*, Knusperjoghurt, Cerealien-Beeren usw.  <i>* Die Begriffe «Birchermüesli» und «Müesli» sind als reine Sortenbezeichnungen für Joghurts zu verstehen und nicht zu verwechseln mit eigentlichen Bircher- oder anderen verzehrfertig zubereiteten Müeslis.</i>

Bei allen Joghurt wurde ausserdem erfasst, ob sie seit der vorangehenden Erhebung neu eingeführt wurden, ob sie nur saisonal oder ganzjährig verkauft werden, ob sie an Kinder gerichtet sind<sup>12</sup>, ob sie laktosefrei oder proteinangereichert sind und ob sie biologisch oder konventionell produziert wurden. Ausserdem wurde bei der Erhebung der Daten danach gefragt, welche Art der Bakterienkultur (mild oder sauer) bei der Herstellung des Joghurts eingesetzt wurde.

<sup>11</sup> Aktuell gibt es nur von vereinzelt Nature-Joghurtsorten eine gezuckerte Variante. Sollte das Angebot an gezuckerten Nature-Joghurts in Zukunft zunehmen, müssten diese ebenfalls erhoben werden.

<sup>12</sup> Dazu wurden alle Produkte gerechnet, die durch ihre Verpackungsgestaltung (z. B. durch Verwendung von Cartoon-Figuren) explizit an Kinder gerichtet sind.

## 4.2 Resultate bei Joghurts

Insgesamt konnten im Rahmen dieser dritten Erhebung Daten von 469 Joghurts von neun Firmen zusammengetragen werden<sup>13</sup>. Dies entspricht einer leichten Abnahme der Stichprobe um 25 gezuckerte Joghurts, welche durch Sortimentsveränderungen und -bereinigungen zu erklären ist.

Der durchschnittliche Gehalt (Median) an zugesetztem Zucker (Abb. 3 und Tab. 4–5) belief sich pro 100 g Joghurt auf 8,8 g. Der Durchschnitt sank damit im Verlauf von etwas mehr als einem Jahr um 0,3 g. Dies entspricht einer Reduktion des zugesetzten Zuckers um 3,3 % (Tab. 5). Dieser Rückgang liegt damit etwas höher als das anlässlich des runden Tisches vereinbarte Ziel einer weiteren Reduktion um 2,5 %.

Insgesamt sank der Gehalt an zugesetztem Zucker in Joghurts zwischen 2016 und 2018 um 3,5 %<sup>14</sup> (Tab. 5). Schliesst man die drei Firmen von der Berechnung des Durchschnittes aus, welche erst 2017 der Erklärung von Mailand beigetreten sind, dann hat sich der Median von 9,2 g im Jahr 2016 über 9,0 g im Jahr 2017 auf 8,8 g im Jahr 2018 verringert. Das entspricht einer Reduktion um 4,3 %.

Fruchtjoghurts enthielten wie bereits in den beiden vorangehenden Erhebungen den geringsten, Aromajoghurts den höchsten Anteil an zugesetztem Zucker (Abb. 8 und Tab. 4). Der Zuckergehalt in den Aromajoghurts blieb jedoch im Vergleich zu jenem in den Fruchtjoghurts fast unverändert (–0,2 % vs. –5,1 %) (Tab. 5). Neu gibt es in der Kategorie Fruchtjoghurt drei ungezuckerte Produkte (Abb. 10 und Tab. 11). Diese wurden bei der Berechnung des Durchschnittes nicht berücksichtigt.

Abbildung 9 und die Tabellen 7-8 zeigen die unterschiedlichen Gehalte abhängig vom Unternehmen. Mit Ausnahme einer Firma haben alle Unternehmen den Zuckergehalt ihres Joghurtsortimentes reduziert.

Produkte, welche seit der letzten Erhebung neu eingeführt wurden, besitzen einen deutlich tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker (Abb. 11 und Tab. 9). Ebenso sind Kinderjoghurts im Durchschnitt deutlich weniger gezuckert als Joghurts, welche nicht spezifisch an Kinder gerichtet sind (Abb. 12 und Tab. 10). Des Weiteren weisen auch folgende Produkte einen tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker auf:

- laktosefreie Joghurts (Abb. 13 und Tab. 12);
- proteinangereicherte (Abb. 14 und Tab. 13);
- biologisch produzierte Joghurts (Abb. 16 und Tab. 15); und
- mit einer mild säuernden Kultur (Abb. 17 und Tab. 18) hergestellte Joghurts.

Im Unterschied dazu wird Joghurts erwartungsgemäss mehr Zucker zugesetzt, wenn sie als Desserts vermarktet werden (Abb. 15 und Tab. 14). Zwischen Joghurts, die ganzjährig verkauft werden, und solchen, die nur saisonal angeboten werden, kann kein Unterschied festgestellt werden (Abb. 18 und Tab. 17).

<sup>13</sup> Die 469 Produkte setzen sich aus 466 gezuckerten und 3 ungezuckerten Produkten zusammen.

<sup>14</sup> Berechnet man die Zuckerreduktion mit dem ursprünglichen Ausgangswert aus der ersten Zuckererhebung von 2016, resultiert daraus eine Reduktion um 5,4 % bzw. 0,5 g pro 100 g (von 9,3 g auf 8,8 g).

Abbildung 3: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018

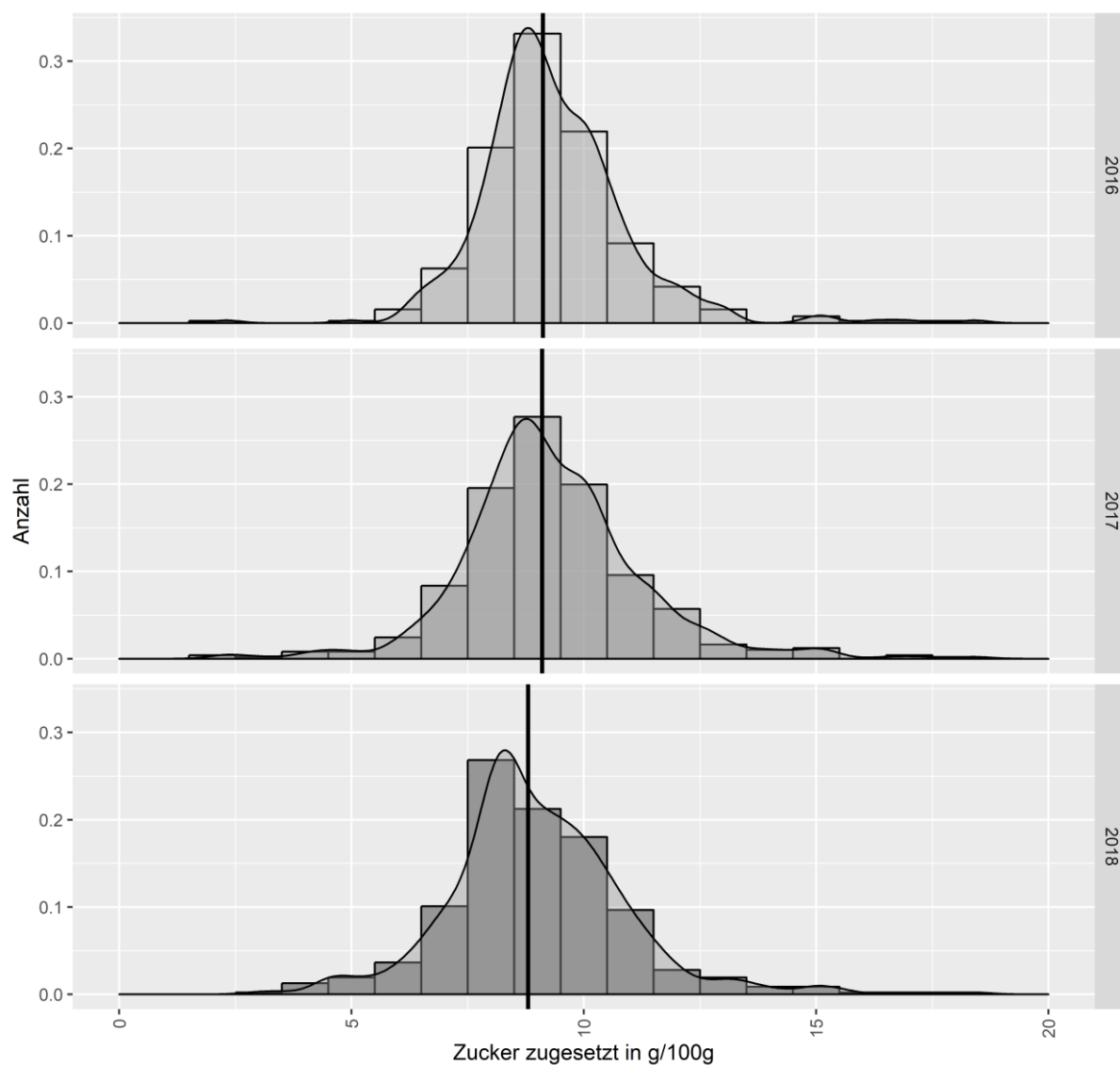
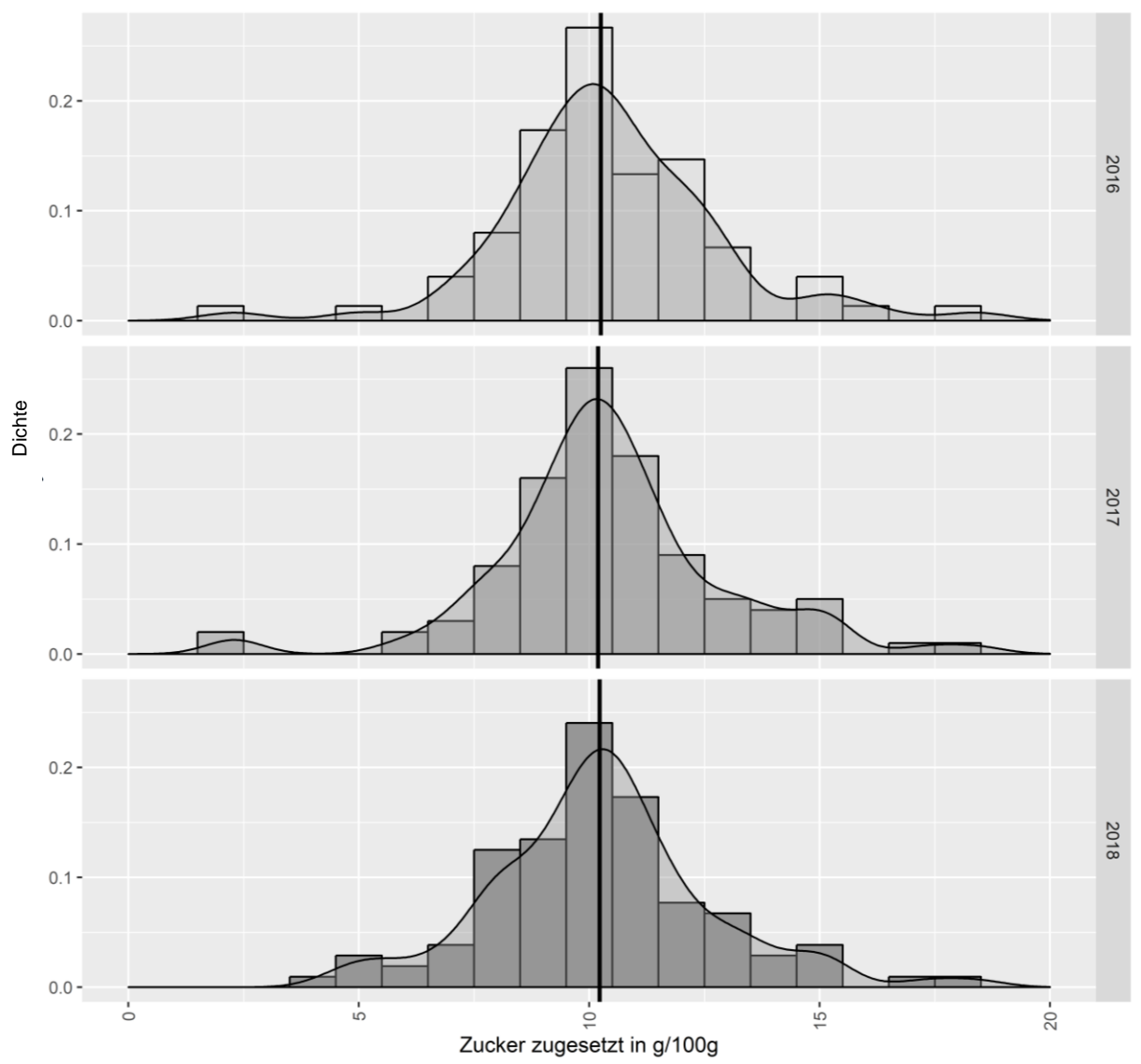
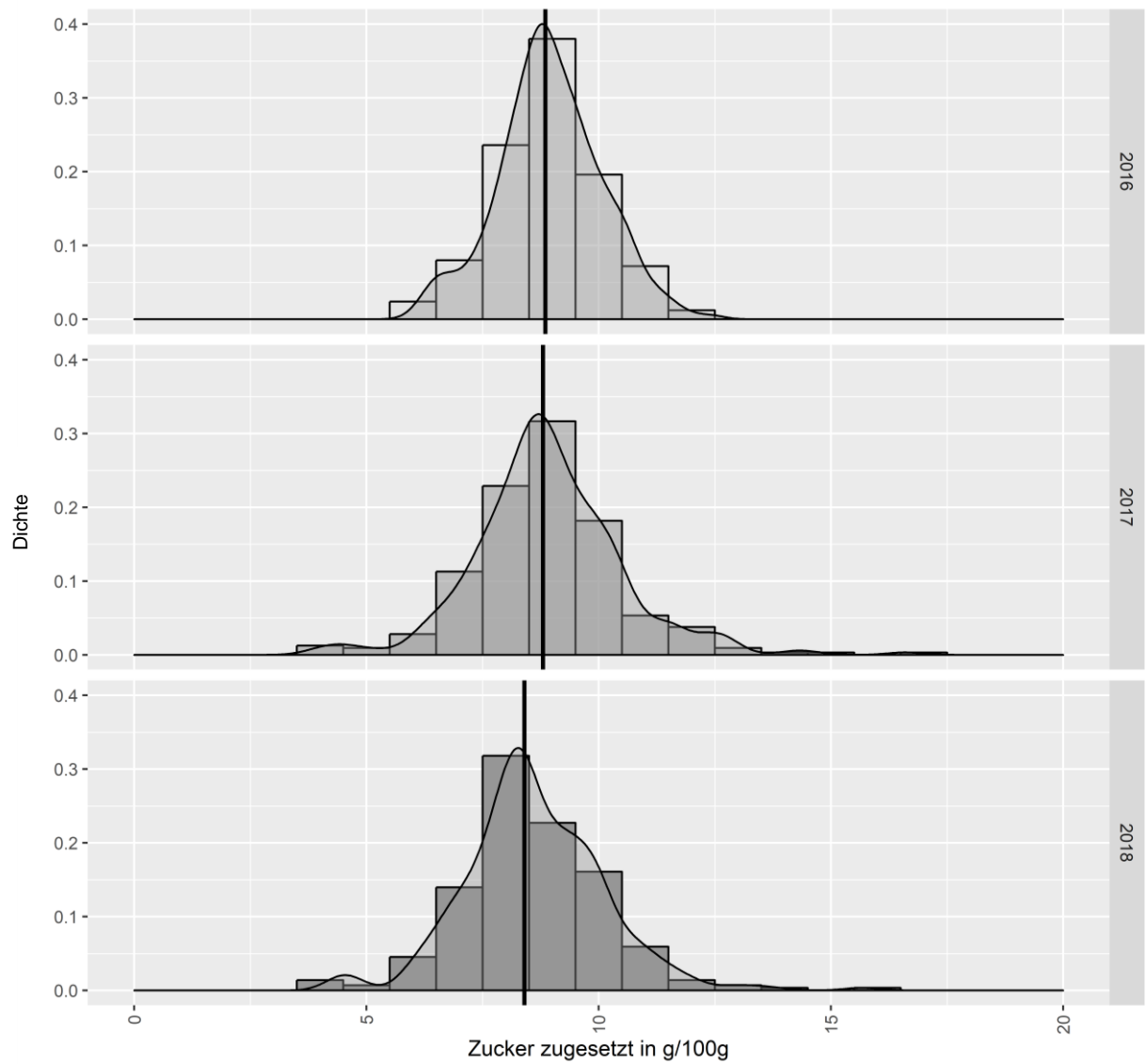


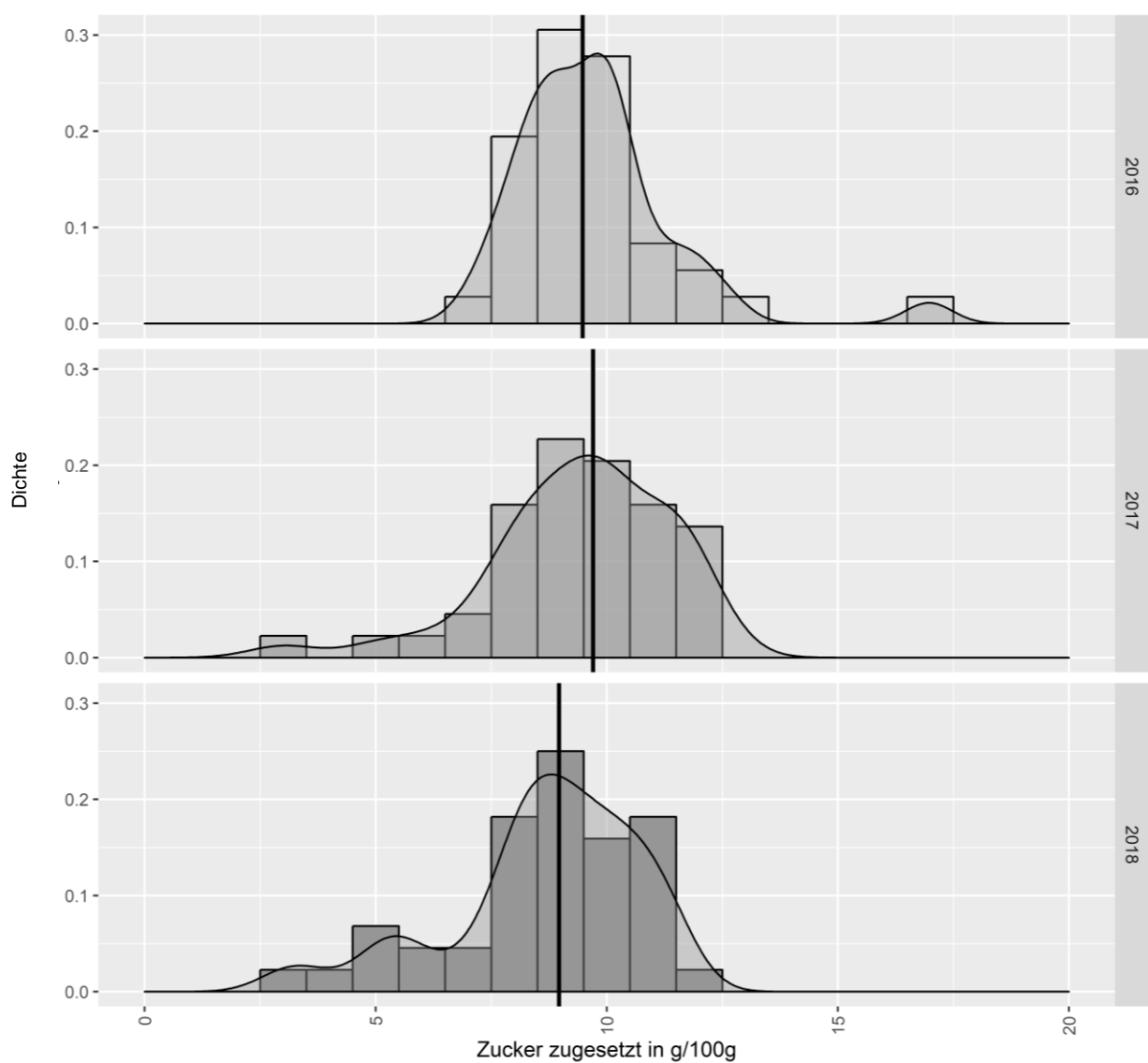
Abbildung 4: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Aroma-Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018



**Abbildung 5: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frucht-Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

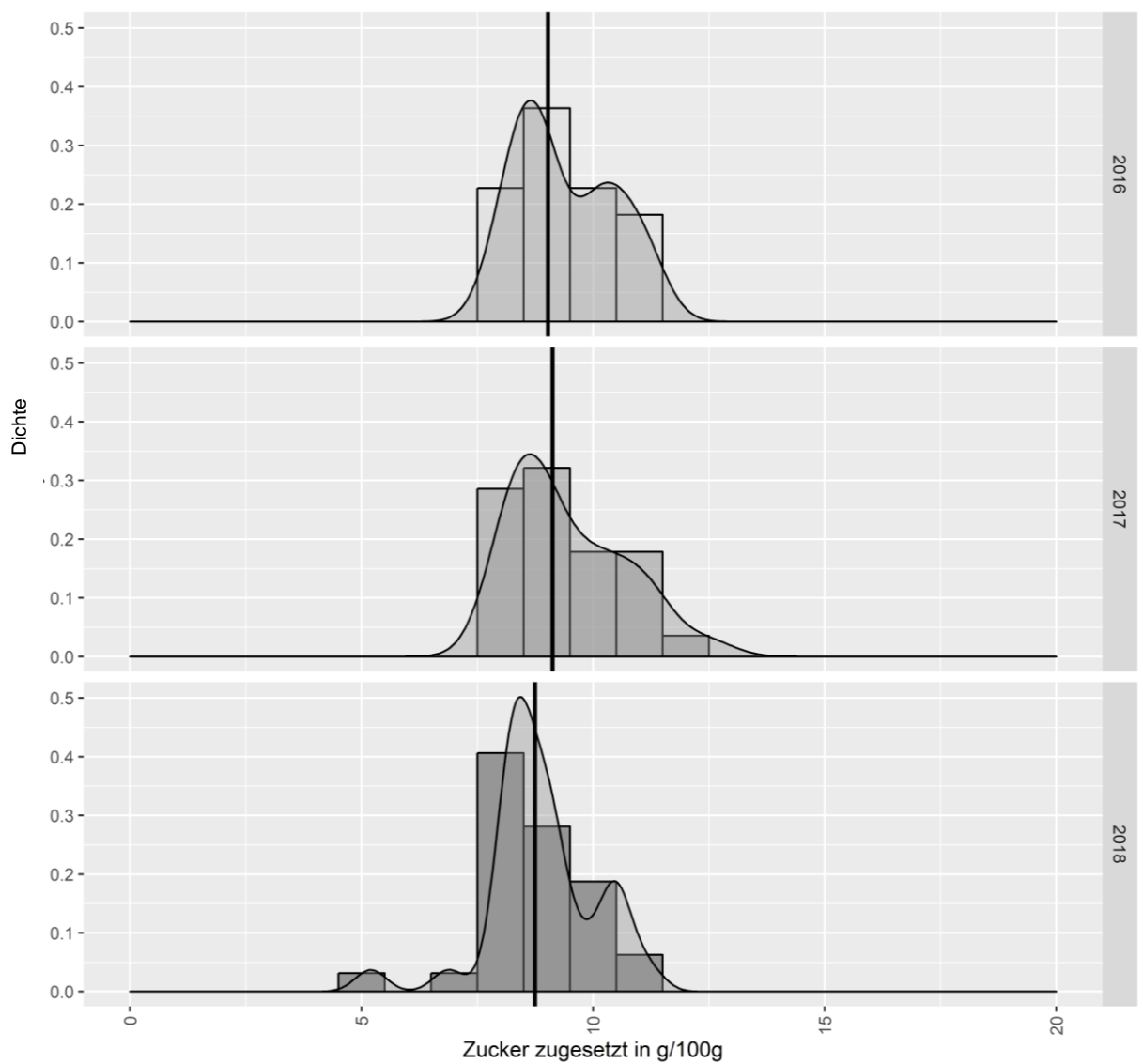


**Abbildung 6: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Müesli-Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

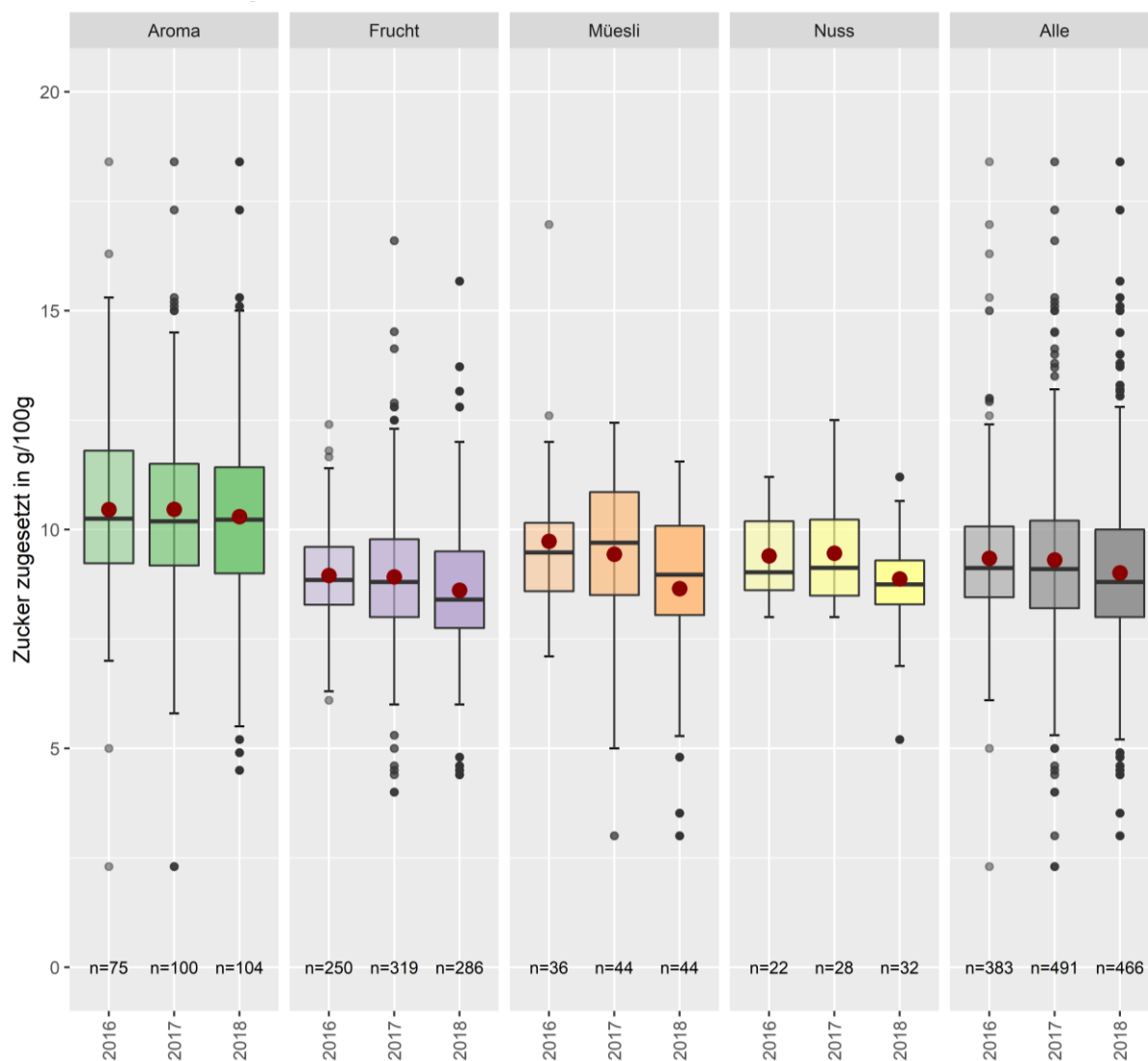




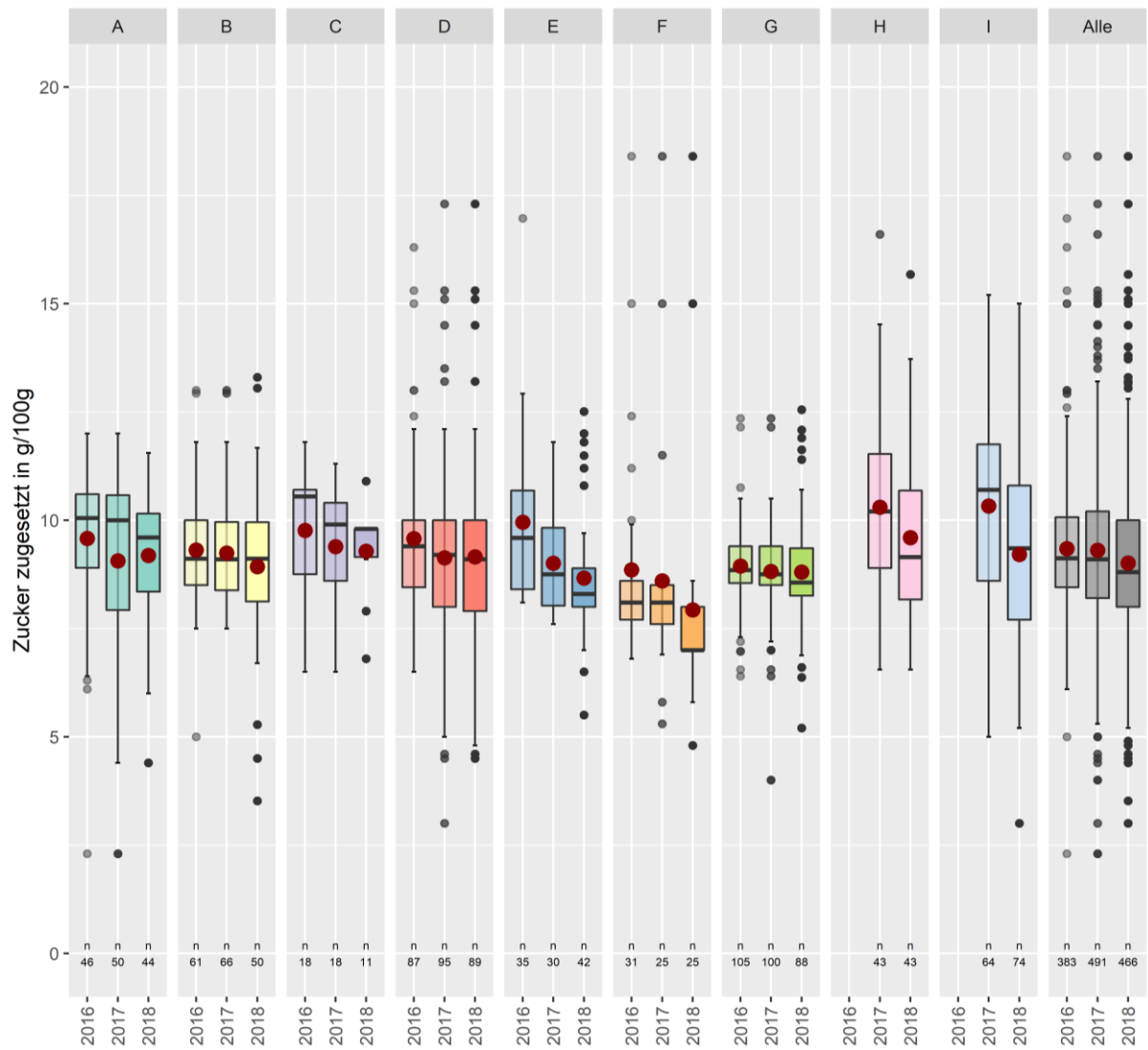
**Abbildung 7: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Nuss-Joghurts in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



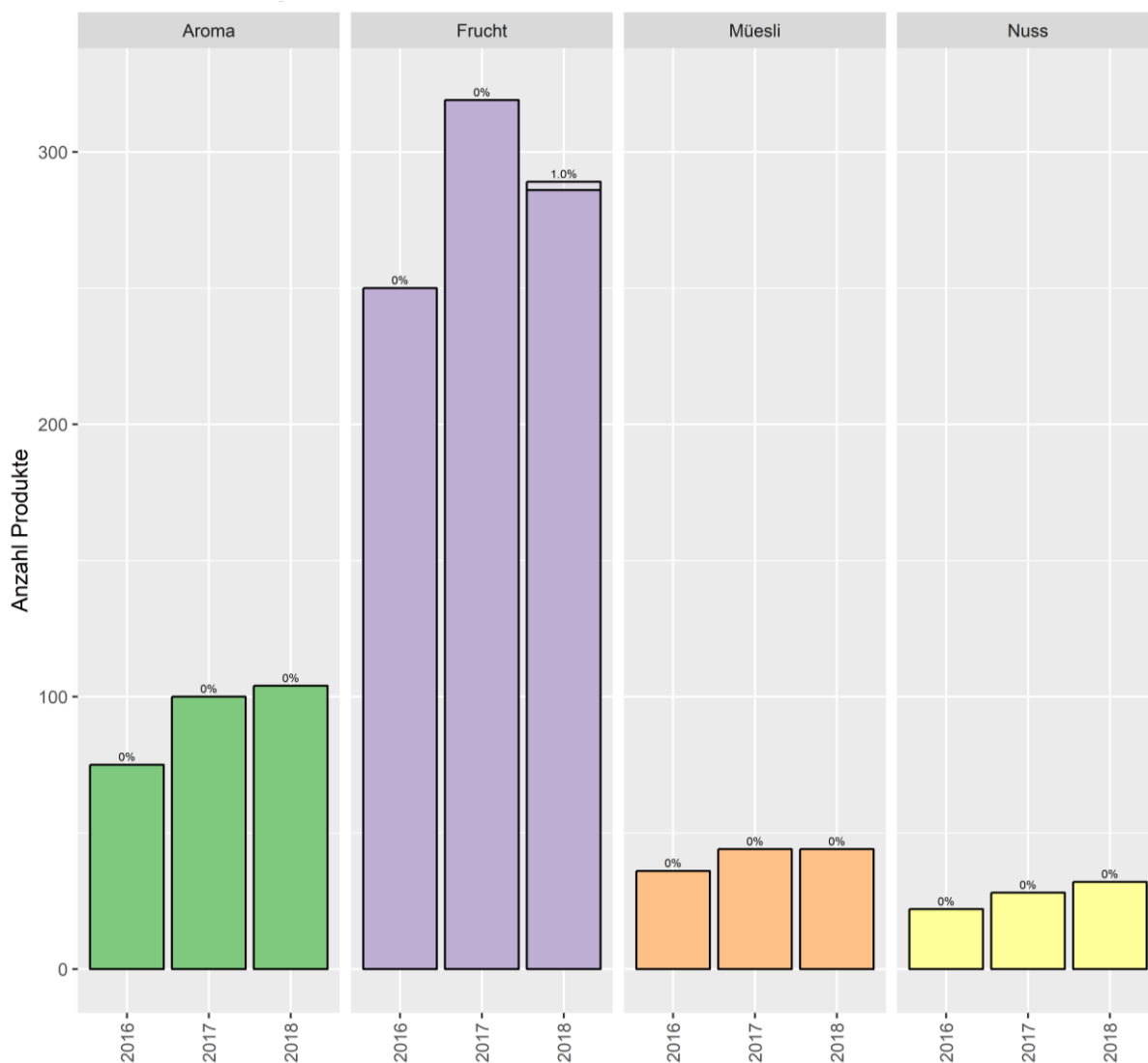
**Abbildung 8: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Joghurt in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



**Abbildung 9: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Joghurts der verschiedenen Unternehmen (A–I) in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

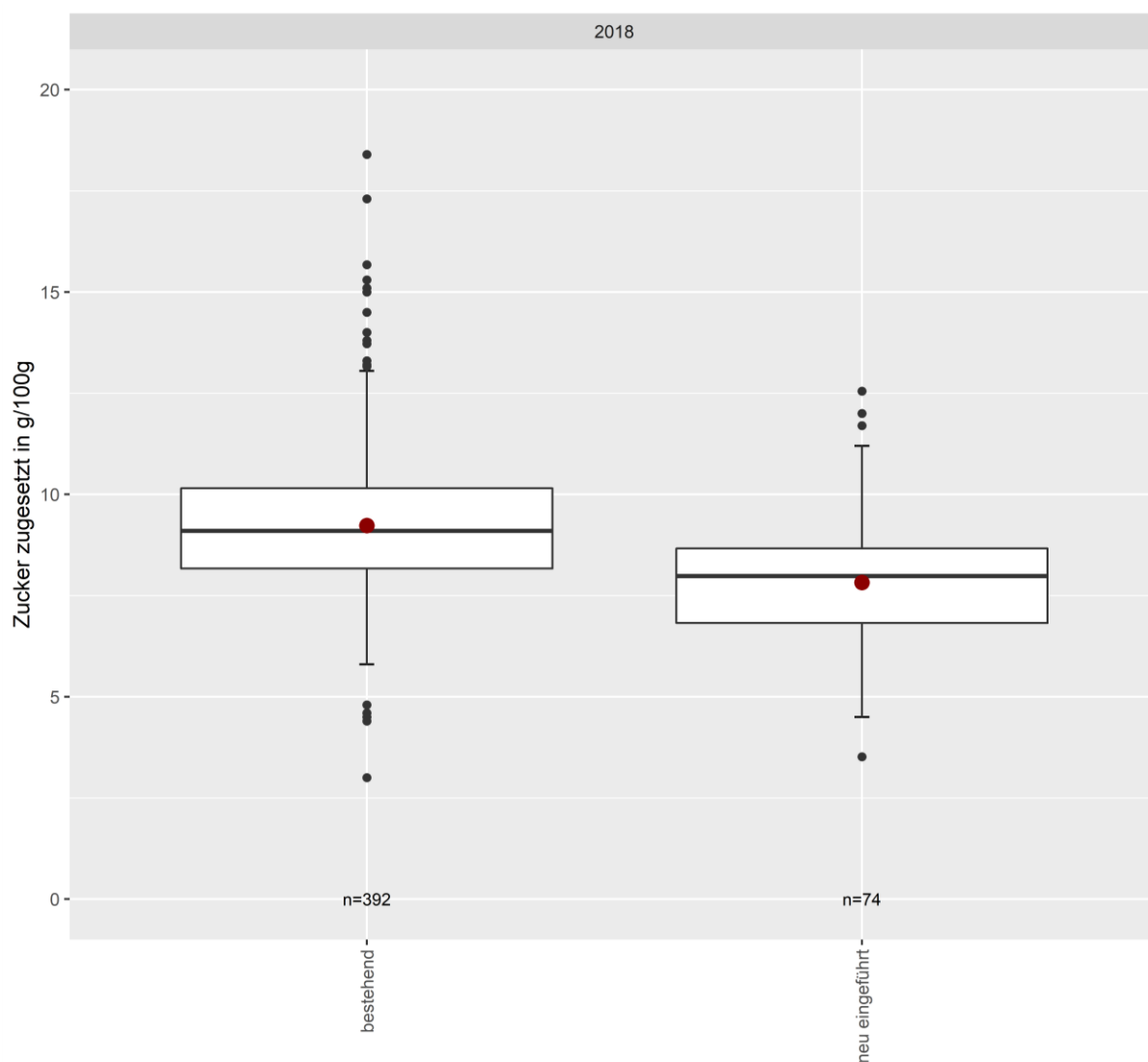


**Abbildung 10: Anteil\* ungezuckerter Produkte in den verschiedenen Kategorien von Joghurt in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

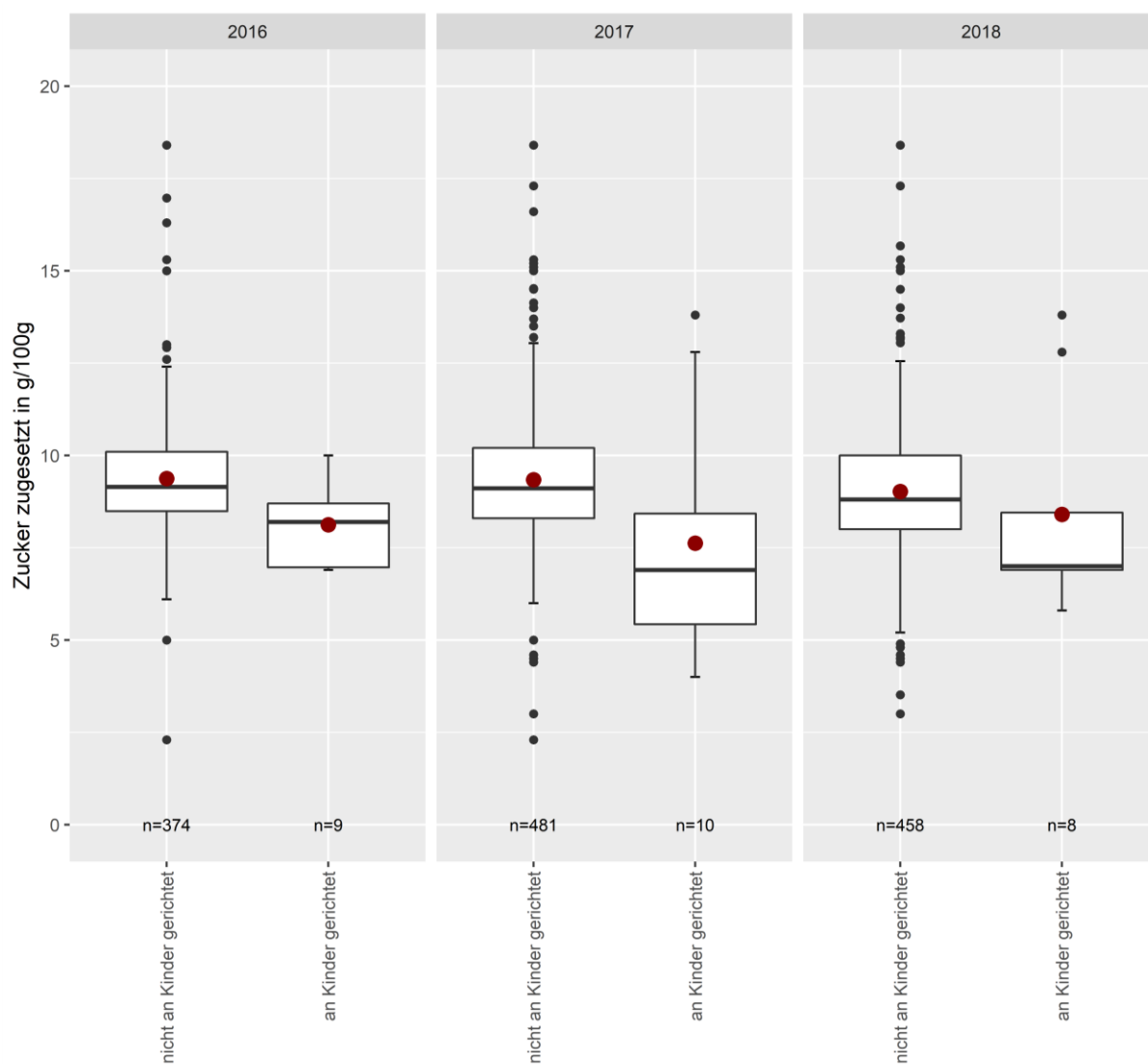


\* Die Balken zeigen die absolute Anzahl an Produkten in den einzelnen Kategorien. Der Anteil ungezuckerter Produkten wird in Prozent ausgewiesen und durch die Höhe der durchscheinend schattierten Abschnitte dargestellt.

Abbildung 11: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden Joghurts im Vergleich zu neu eingeführten Produkten im Jahr 2018



**Abbildung 12: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



**Abbildung 13: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig vom Laktosegehalt, in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

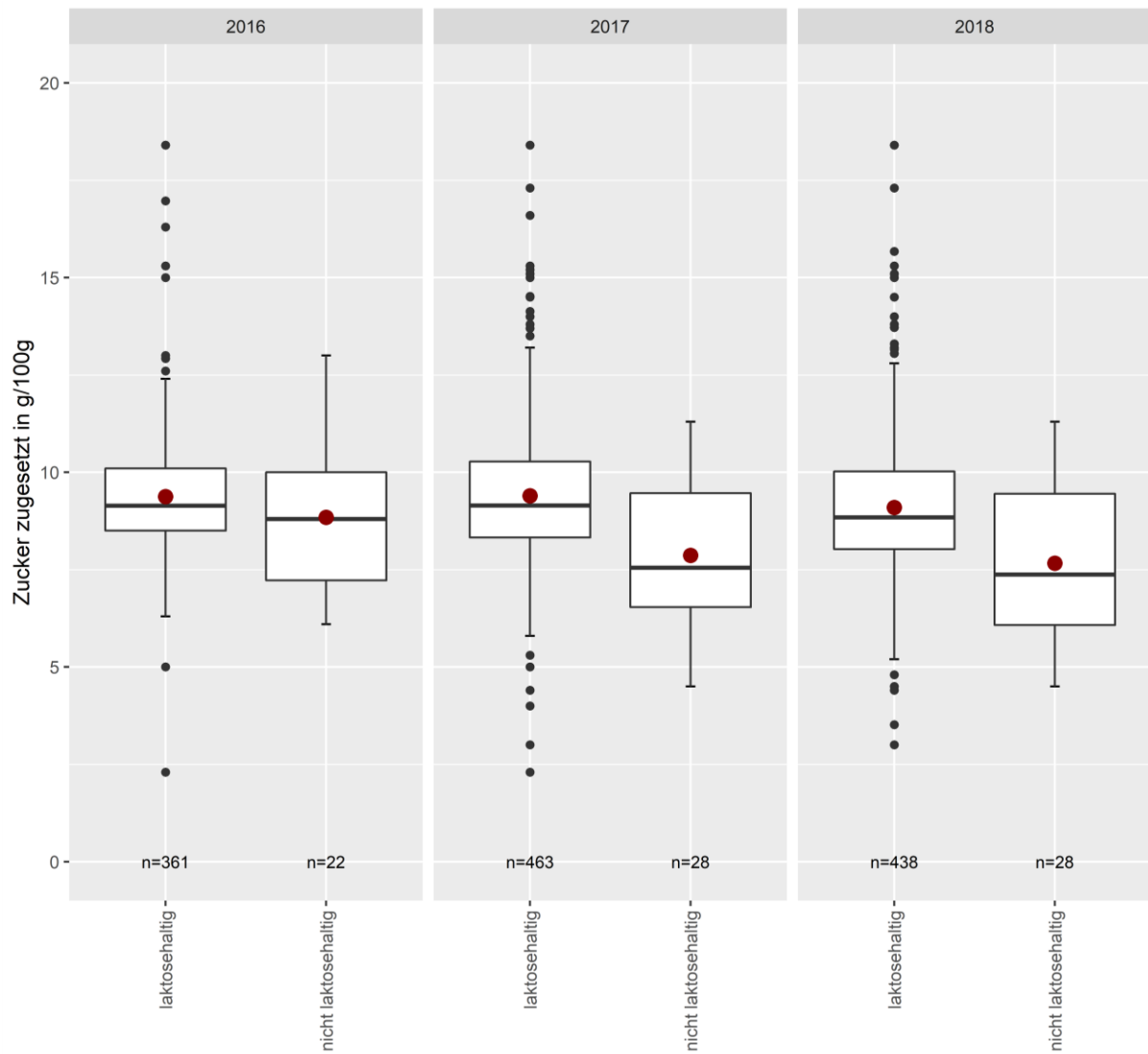
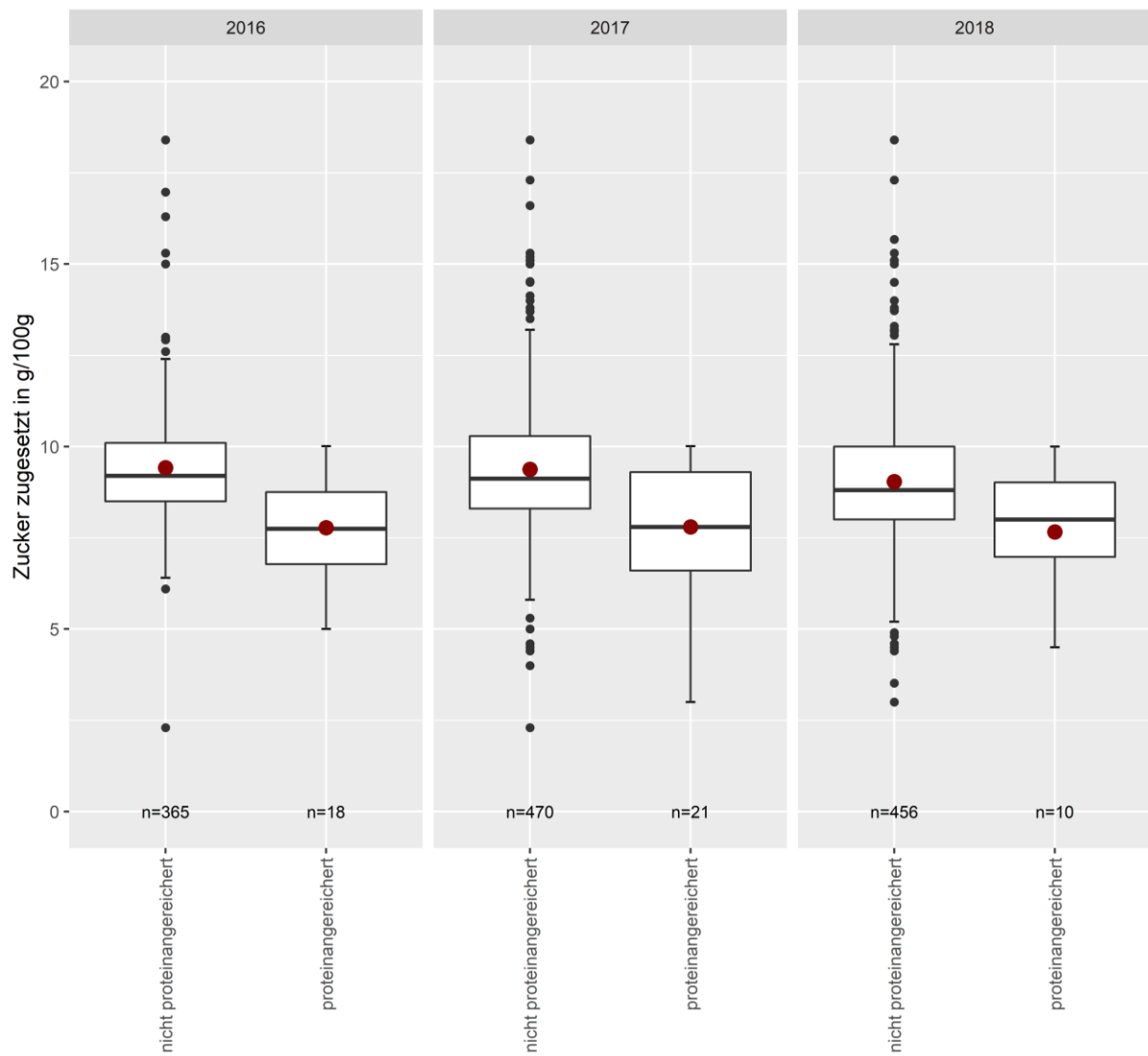
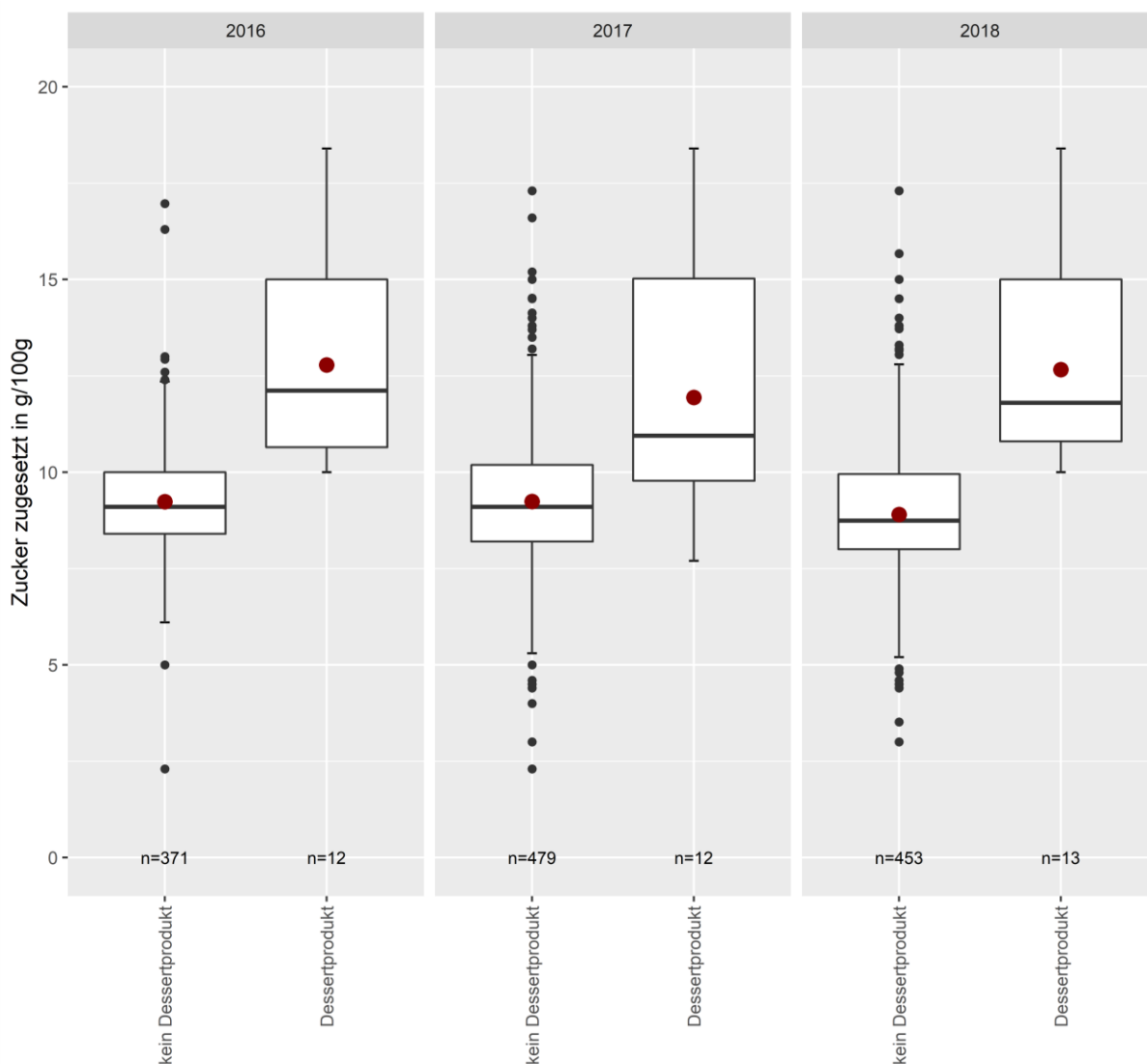


Abbildung 14: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100g) in Joghurts, abhängig vom Proteingehalt, in den Jahren 2016, 2017 und 2018





**Abbildung 15: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, welche als Dessertprodukte bzw. nicht als Dessertprodukte vermarktet werden, in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



**Abbildung 16: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in konventionell produzierten Joghurts im Vergleich zu biologisch produzierten Produkten in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

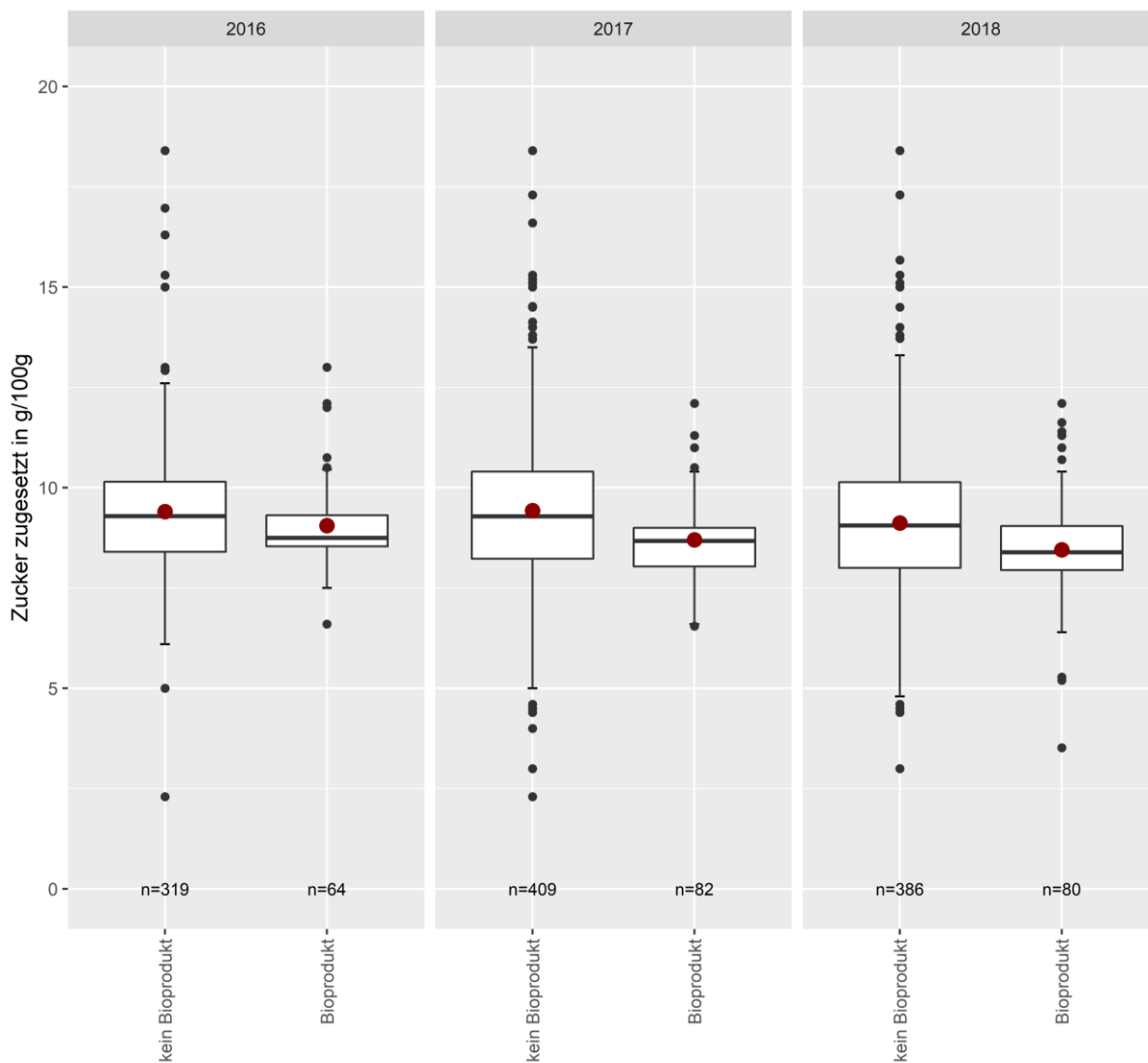


Abbildung 17: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig von der verwendeten Joghurtbakterienkultur, im Jahr 2018

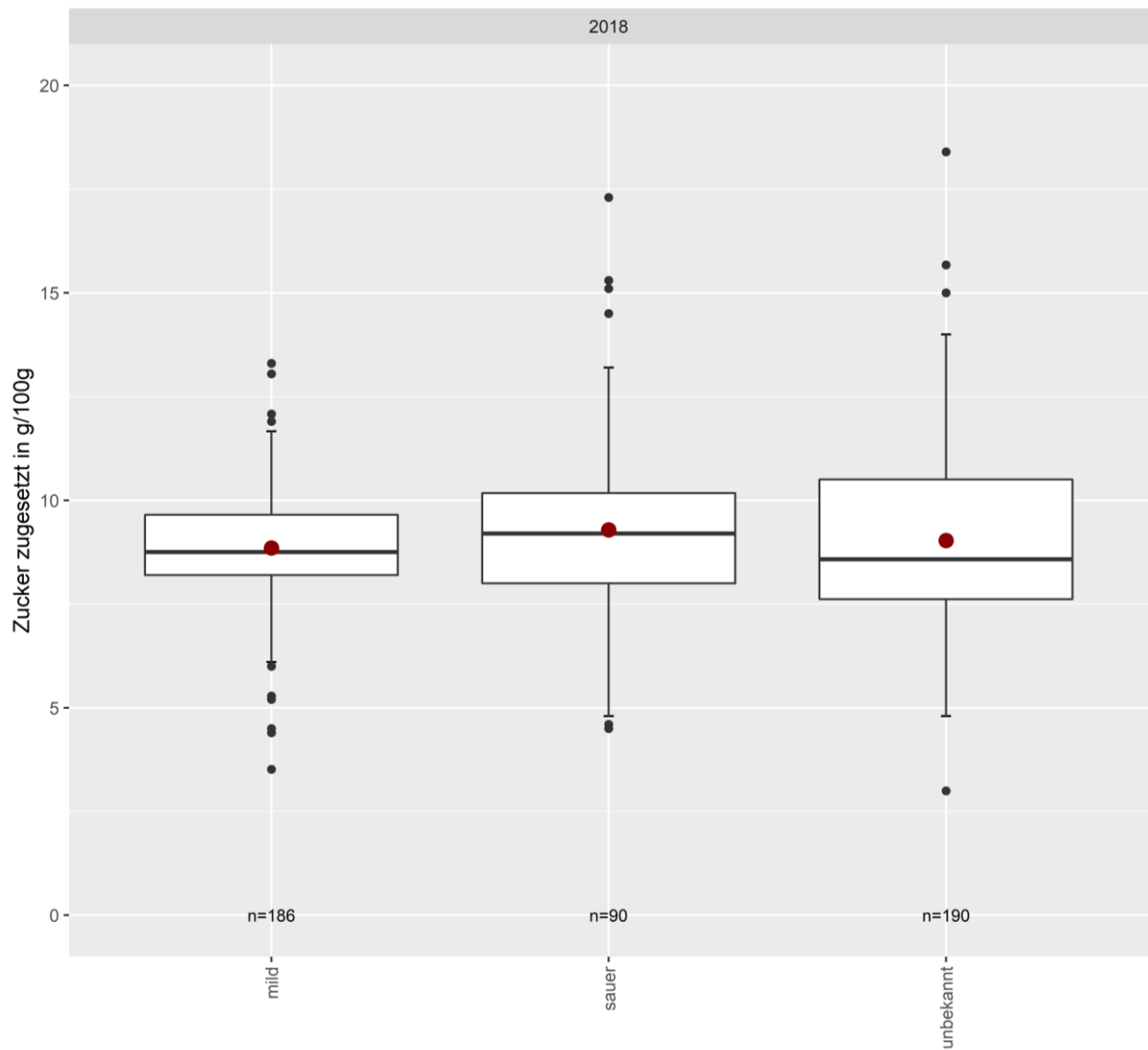
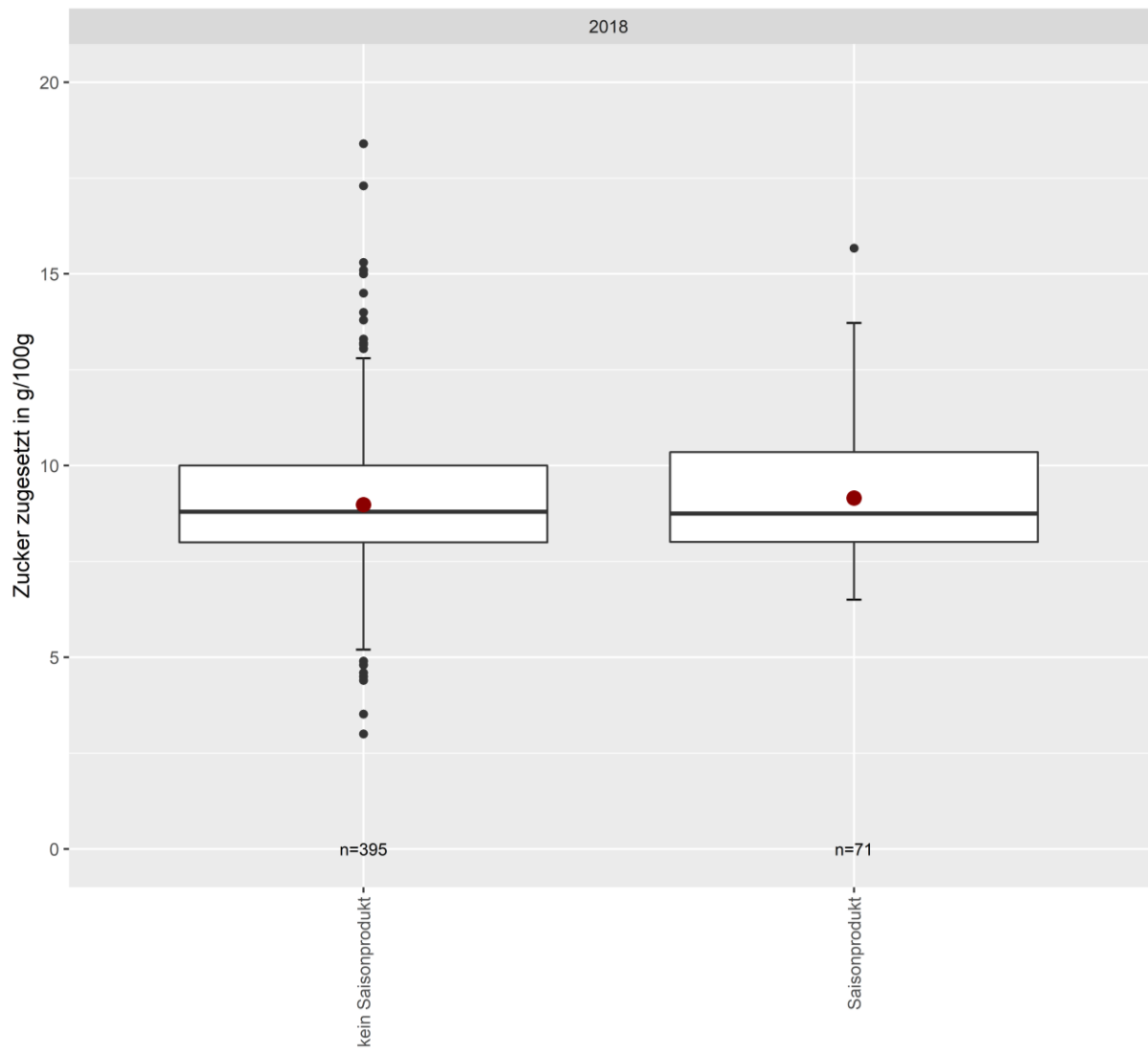


Abbildung 18: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, welche ganzjährig erhältlich sind, im Vergleich zu Produkten, die nur saisonal erhältlich sind, im Jahr 2018



## 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 (also weder durch Süsstoffe noch durch Zuckeraustauschstoffe) erfolgen soll. Nature-Flocken und -Flockenmischungen sowie ungezuckerte Produkte wurden von der Berechnung der Durchschnitte ebenfalls ausgeschlossen. Daten zu den ungezuckerten Produkten wurden jedoch erfasst, um deren Anteil 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>15</sup>	Extrudierte, gepuffte oder gepoppte (inkl. umhüllte und gefüllte) Produkte ohne nennenswerte Anteile anderer Zutaten wie z. B. Früchten oder Nüssen  Beispiele: Cornflakes, Rice Krispies, All-Bran, Cookie Crisp, Sweet Pops, Hafernüssli, Pillows usw.
Porridge	Flocken mit weiteren Zutaten zur Zubereitung eines verzehrfertigen Porridges (Haferbreis)

Bei allen Produkten wurde ausserdem erfasst, ob sie seit der vorangehenden Erhebung neu eingeführt wurden, ob sie an Kinder gerichtet sind<sup>16</sup>, ob sie proteinangereichert sind und ob sie biologisch oder konventionell produziert wurden.

<sup>15</sup> Diese Kategorie wurde der Einfachheit halber «Extrudate» genannt, auch wenn die darin zusammengefassten Produkte nicht alle mittels eines Extrusionsverfahrens hergestellt werden.

<sup>16</sup> Dazu wurden alle Produkte berücksichtigt, die durch ihre Verpackungsgestaltung (z. B. durch Verwendung von Cartoon-Figuren) explizit an Kinder gerichtet sind.

## 5.2 Resultate bei Frühstückscerealien

Insgesamt konnten im Rahmen dieser dritten Erhebung Daten von 234 Frühstückscerealien<sup>17</sup> von zehn Firmen zusammengetragen werden. Dies entspricht einer leichten Zunahme der Stichprobe um zehn Produkte, welche hauptsächlich durch Sortimentsveränderungen zu erklären ist.

Der durchschnittliche Gehalt (Median) an zugesetztem Zucker (Abb. 19 und Tab. 19) belief sich 2018 pro 100g Produkt auf 15,0g. Der Durchschnitt sank damit über alle Kategorien hinweg seit der letzten Erhebung um 1,4g. Dies entspricht einer Reduktion des zugesetzten Zuckers um 8,5% (Tab. 20). Das anlässlich des runden Tisches vereinbarte Ziel einer weiteren Reduktion um 5% wurde damit übertroffen.

Insgesamt sank der Gehalt an zugesetztem Zucker in Frühstückscerealien zwischen 2016 und 2018 um 13%<sup>18</sup> (Tab. 20). 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 16,7g im Jahr 2016 über 15,0g im Jahr 2017 auf 14,0g im 2018 verringert. Das entspricht einer Reduktion um 16,2%.

2016 fanden sich Frühstückscerealien mit einem zugesetzten Zuckergehalt von bis zu 47,6g pro 100g auf dem Markt. 2017 lag der höchste Wert bei 43,0g und 2018 noch bei 37,0g (Tab. 19).

Die beiden Kategorien Bircher und Porridge enthalten weiterhin den geringsten, die Kategorie Extrudate den höchsten Anteil an zugesetztem Zucker (Abb. 24 und Tab. 19). Bei den Extrudaten konnte wiederum die stärkste Zuckerreduktion beobachtet werden. Seit 2016 wurde der Zuckergehalt in dieser Produktkategorie um mehr als ein Viertel reduziert. Er unterscheidet sich unterdessen im Median nur noch geringfügig von jenem der Crunchy-Produkte (Abb. 24 und Tab. 20).

Abbildung 26 und die Tabellen 22–23 zeigen die unterschiedlichen Gehalte abhängig vom Unternehmen. Alle Unternehmen konnten den durchschnittlichen Gehalt an zugesetztem Zucker in ihren Produktsortimenten senken.

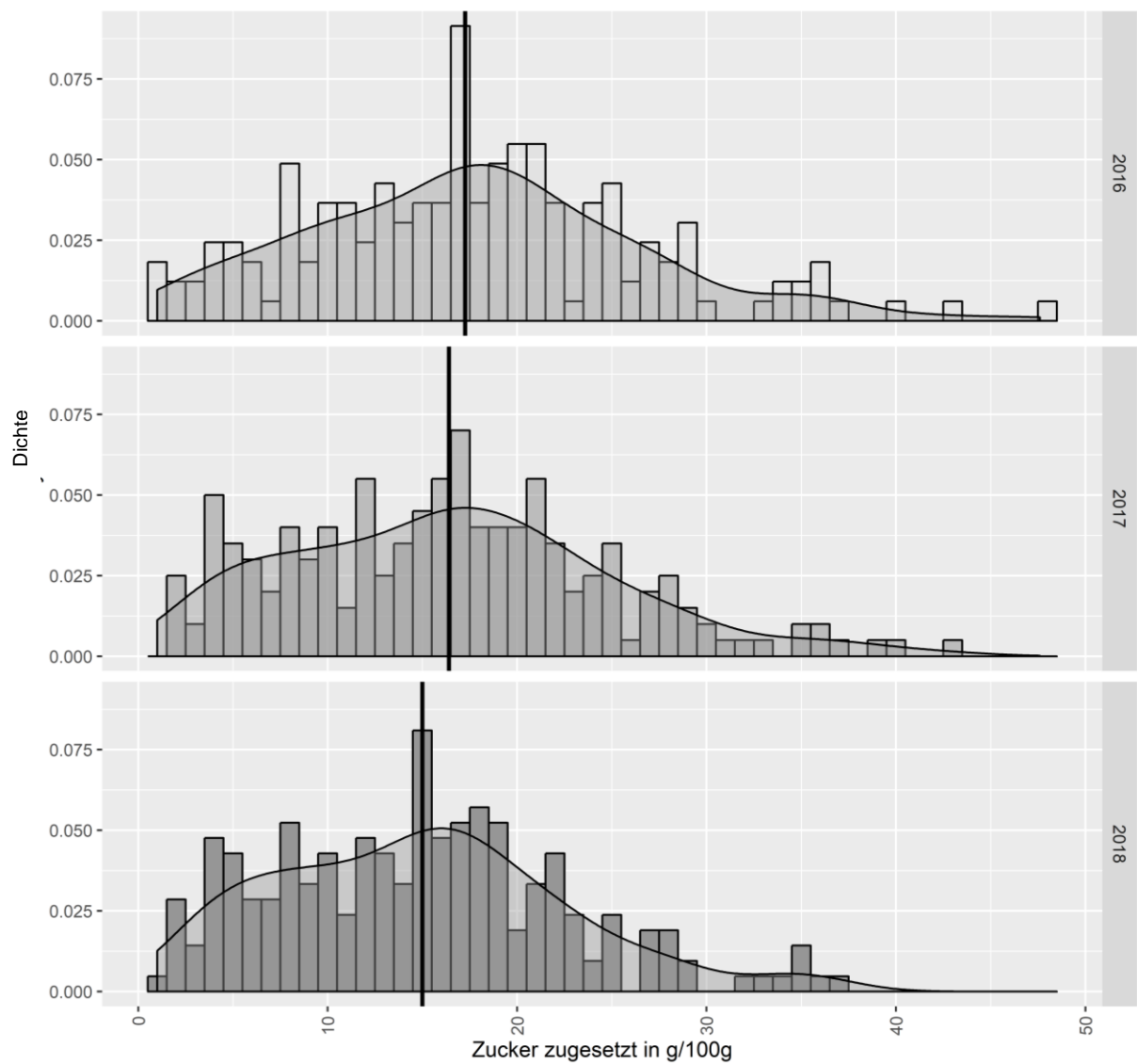
Produkte, welche seit der letzten Erhebung neu eingeführt wurden, besitzen einen deutlich tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker (Abb. 28 und Tab. 24). Ebenso enthalten proteinangereicherte und biologisch produzierte Produkte einen tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker (Abb. 31–32 und Tab. 27–28). Frühstückscerealien, welche sich an Kinder richten, weisen hingegen weiterhin einen deutlich höheren Gehalt an zugesetztem Zucker auf als solche, die nicht explizit für Kinder vermarktet werden (Abb. 29 und Tab. 25). Ausserdem gibt es immer noch keine ungezuckerten Kinderprodukte (Abb. 30 und Tab. 26), obwohl insgesamt etwas mehr als jedes zehnte Produkt keinen zugesetzten Zucker enthält (Tab. 26).

---

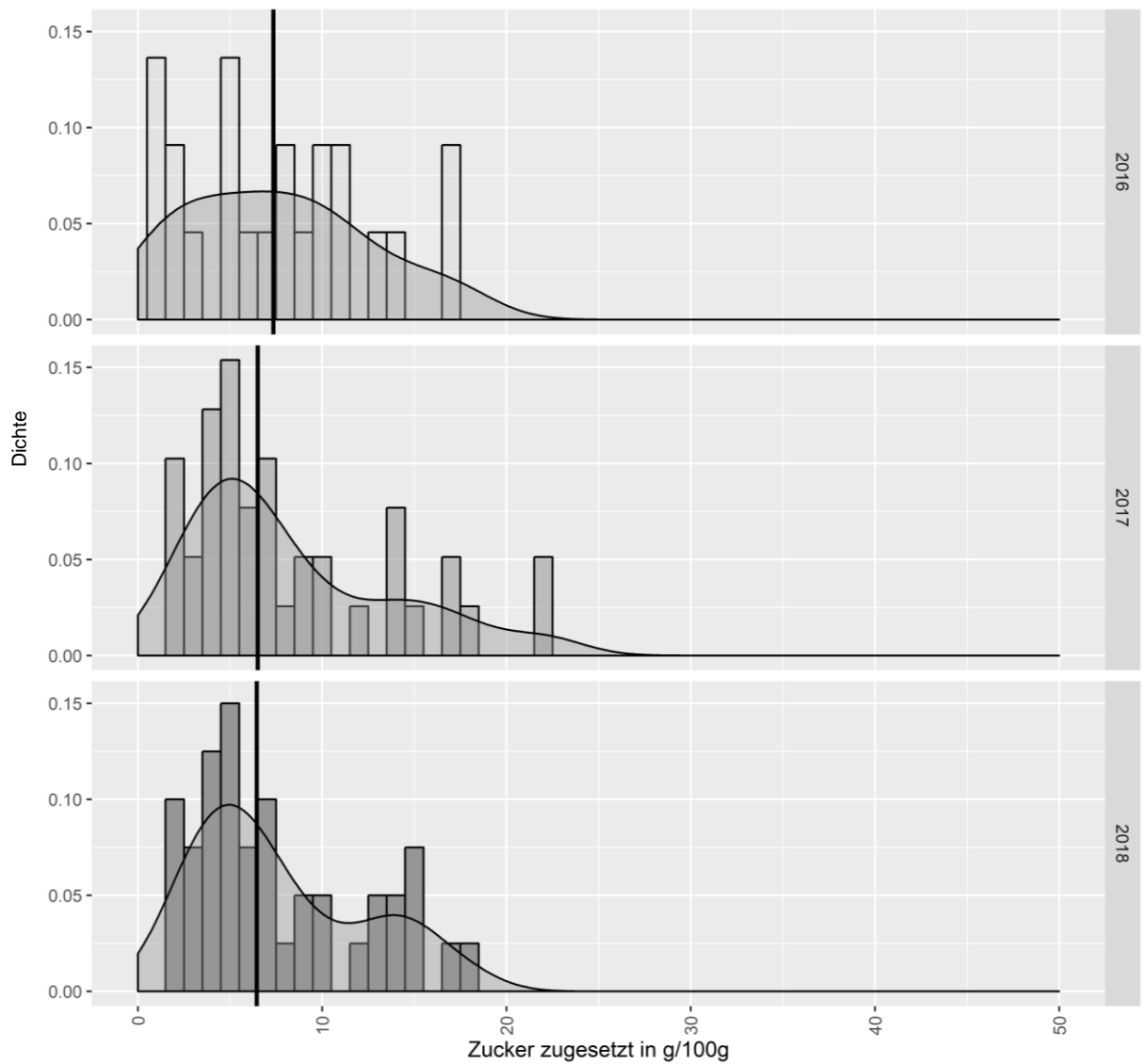
<sup>17</sup> Die 234 Produkte setzen sich aus 210 gezuckerten und 24 ungezuckerten Produkten zusammen.

<sup>18</sup> Berechnet man die Zuckerreduktion mit dem ursprünglichen Ausgangswert aus der ersten Zuckererhebung von 2016, resultiert daraus eine Reduktion um 13,8% bzw. 2,4 g pro 100g (von 17,4 g auf 15,0g).

**Abbildung 19: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100g) in Frühstückscerealien in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

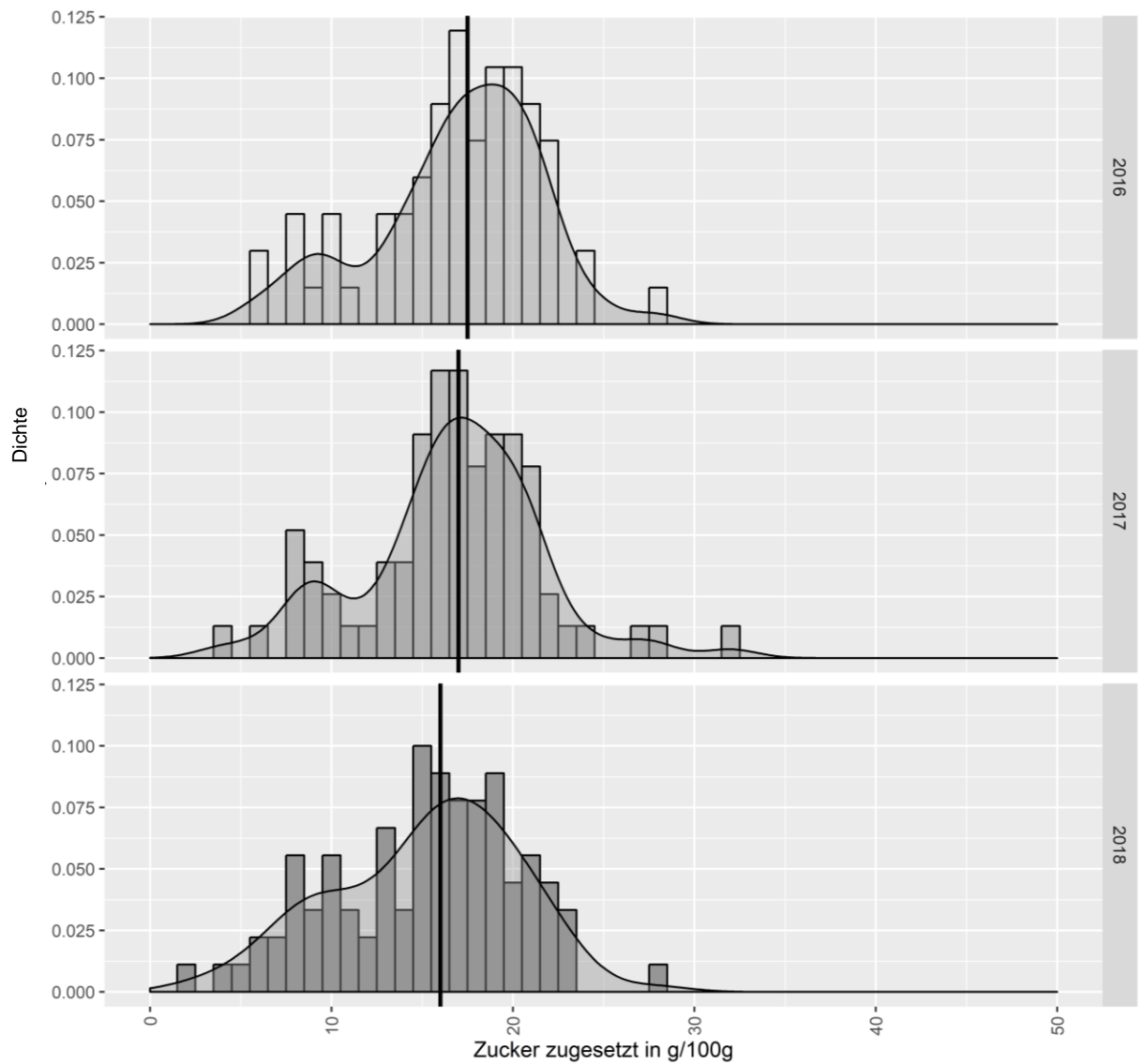


**Abbildung 20: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der Kategorie «Bircher» in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

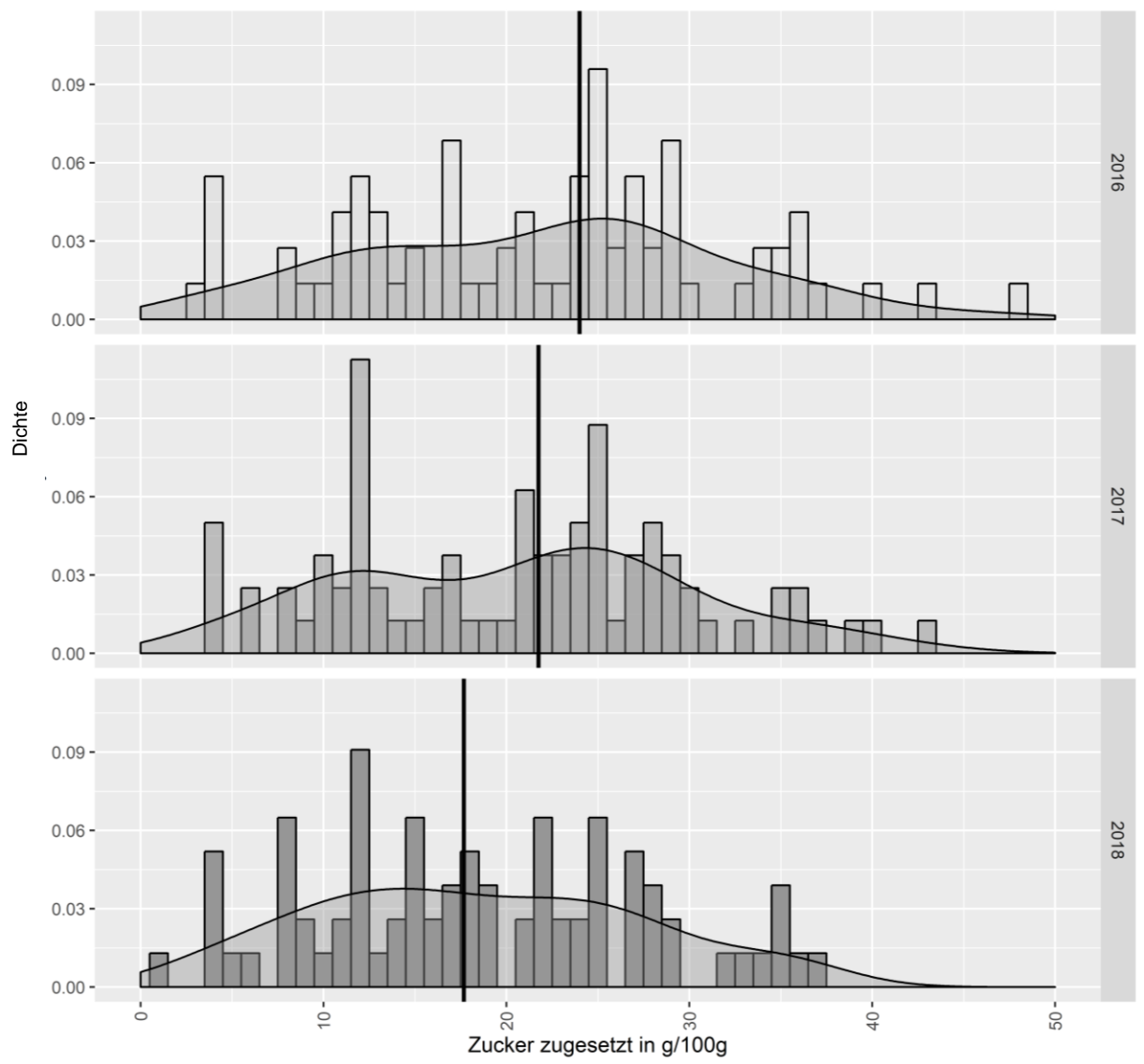




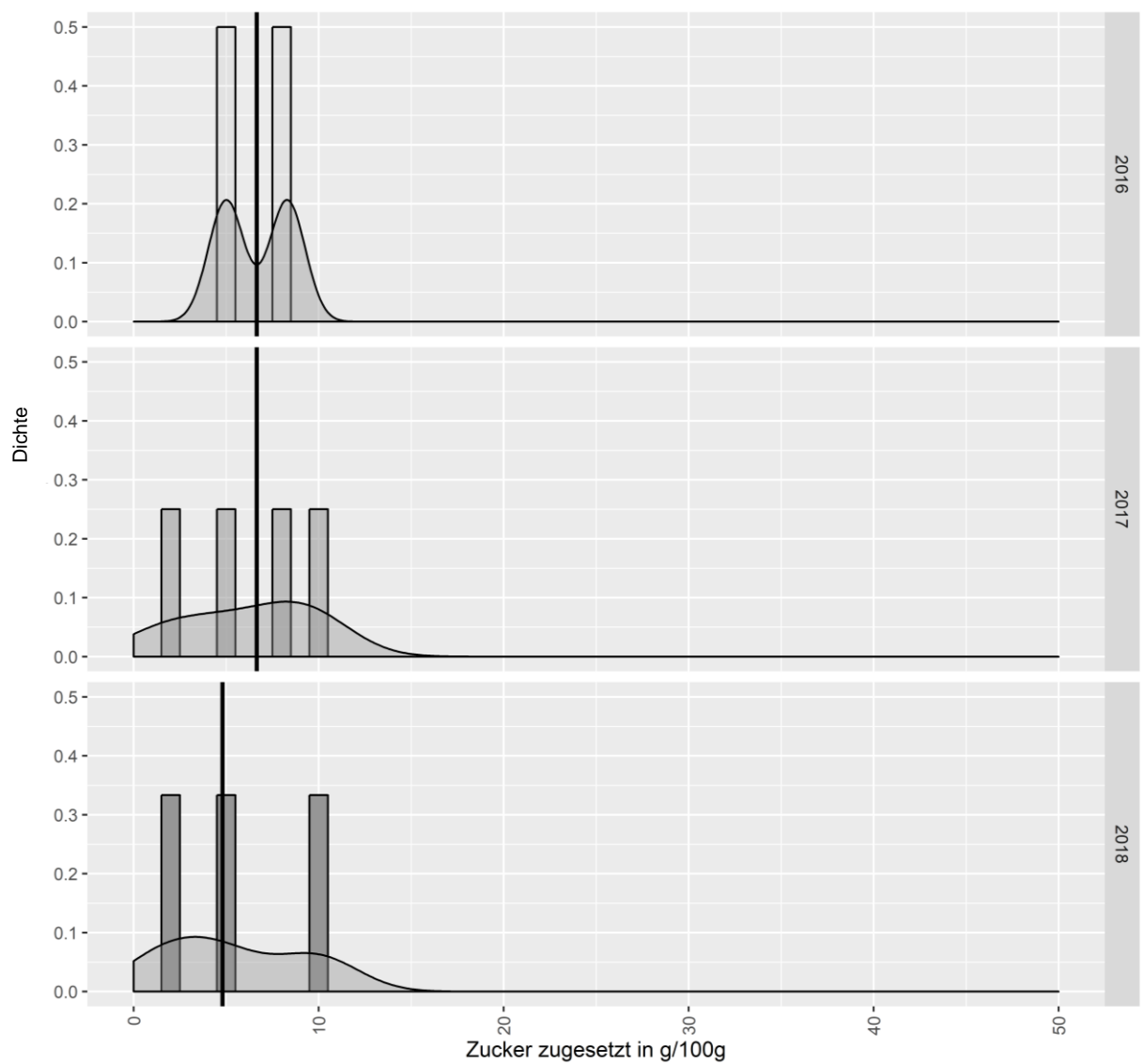
**Abbildung 21: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der Kategorie «Crunchy» in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



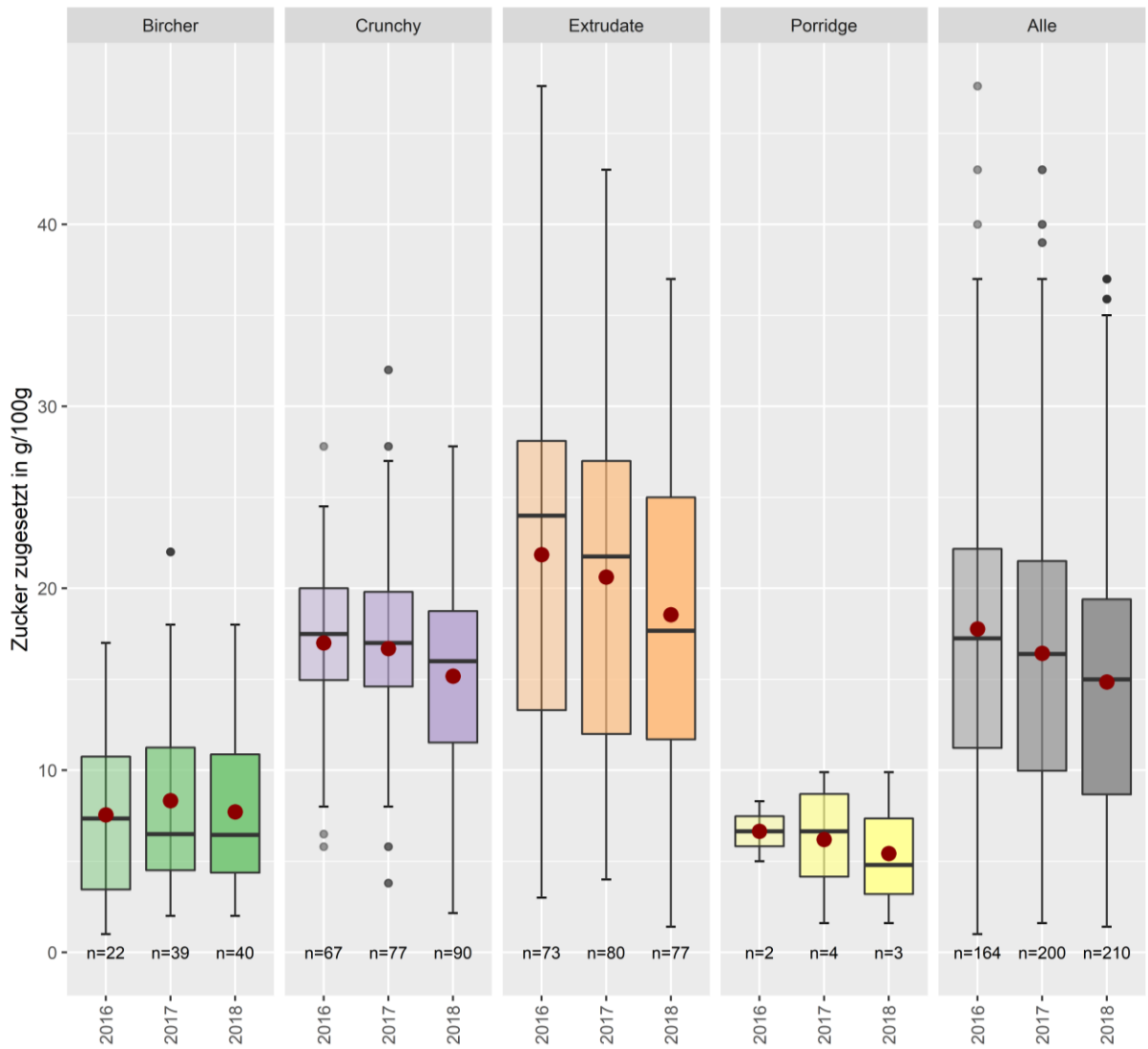
**Abbildung 22: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der Kategorie «Extrudate» in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



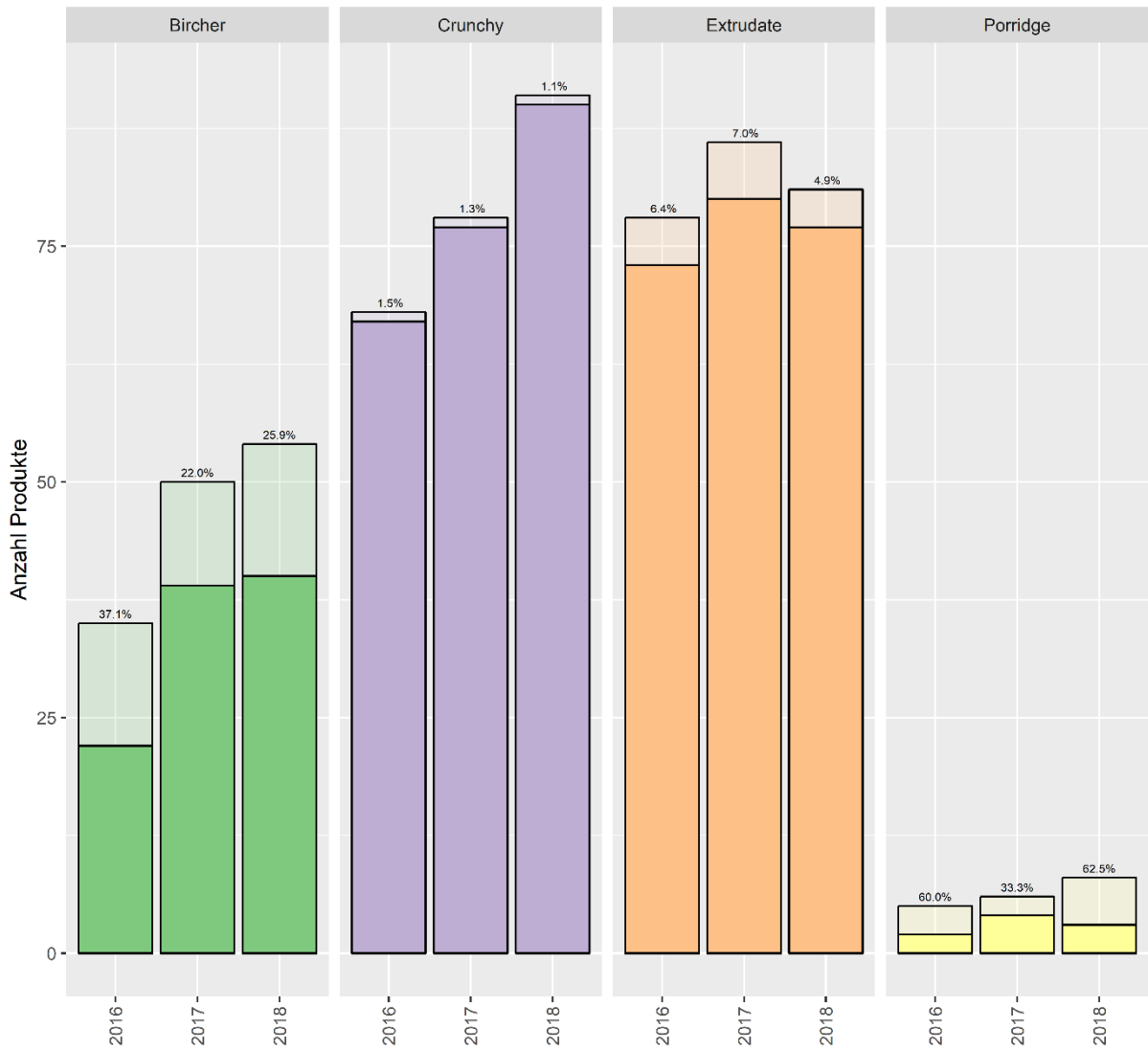
**Abbildung 23: Verteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien der Kategorie «Porridge» in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



**Abbildung 24: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

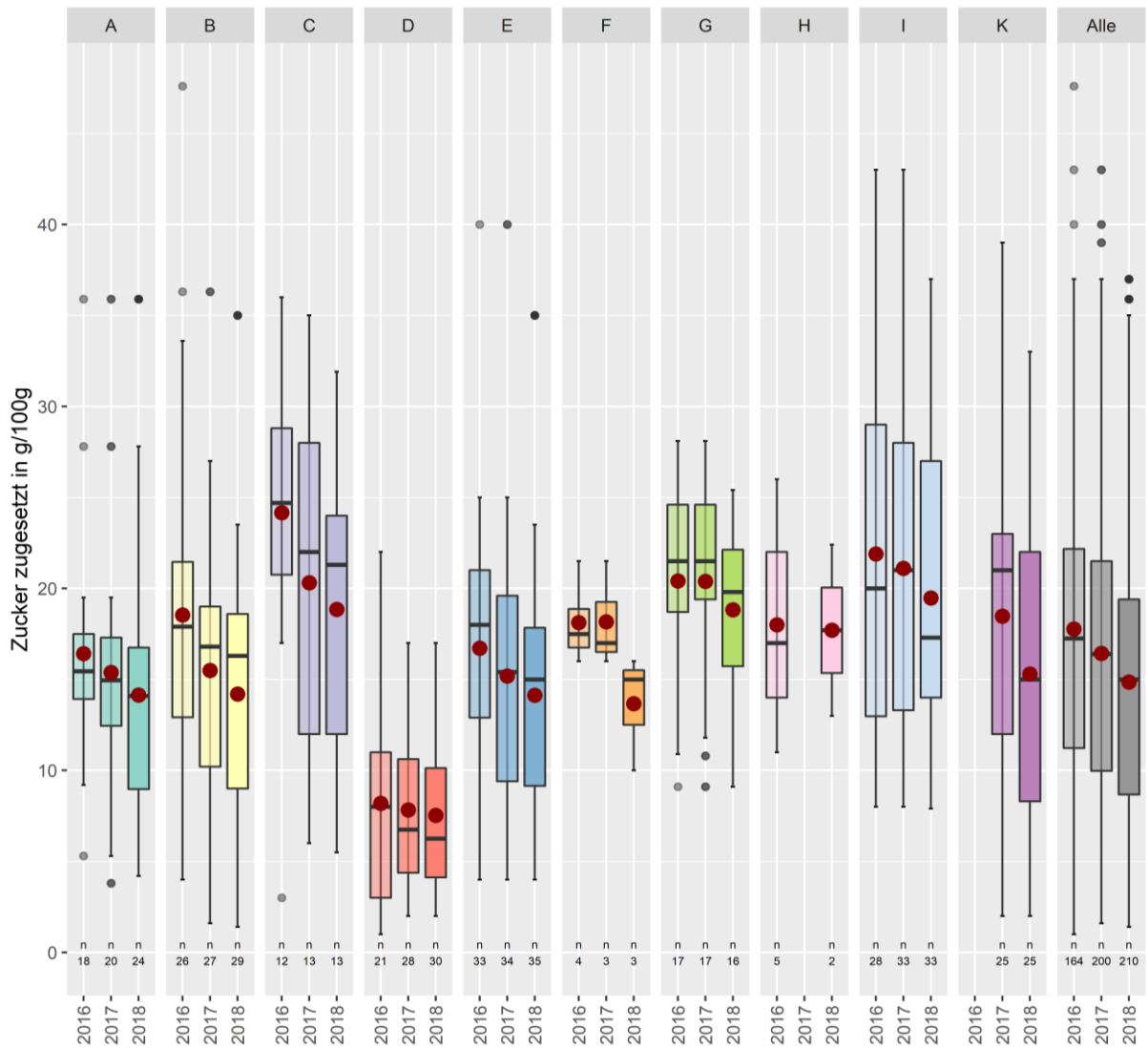


**Abbildung 25: Anteil\* ungezuckerter Produkte in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

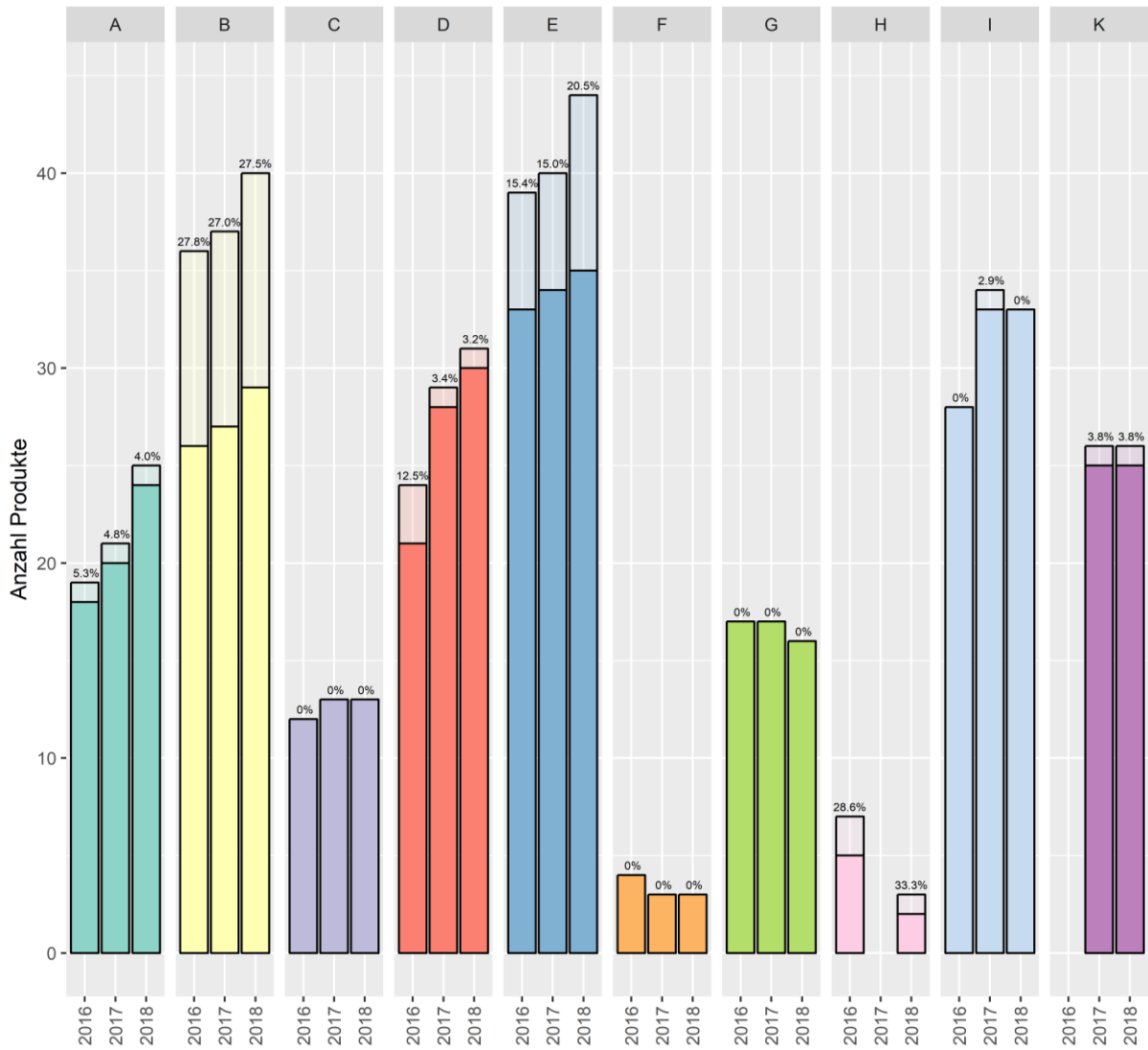


\* Die Balken zeigen die absolute Anzahl an Produkten in den einzelnen Kategorien. Der Anteil ungezuckerter Produkte wird in Prozent ausgewiesen und durch die Höhe der schwächer schattierten Abschnitte dargestellt.

**Abbildung 26: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen (A–K) in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

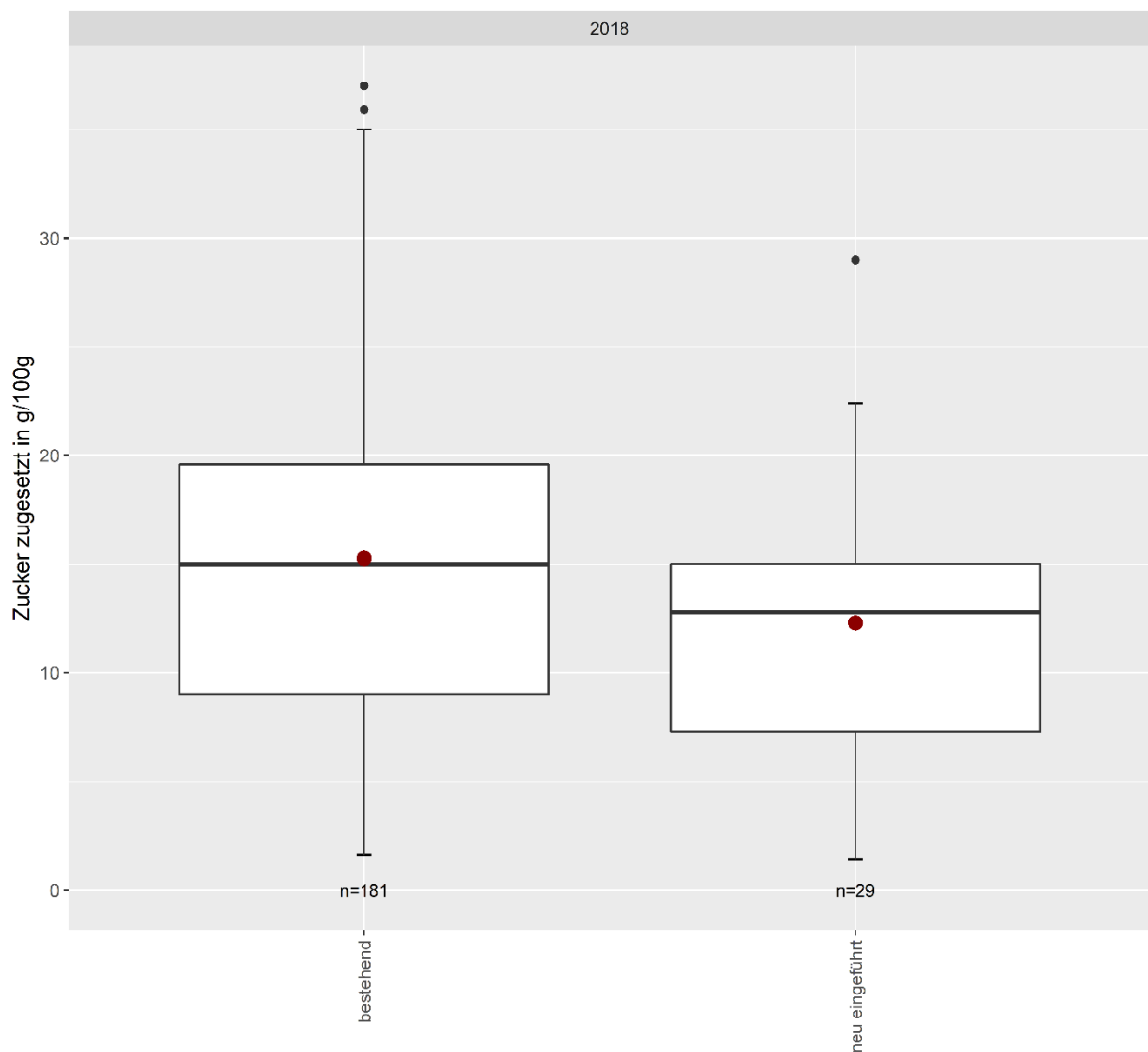


**Abbildung 27: Anteil\* ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen (A–K) in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



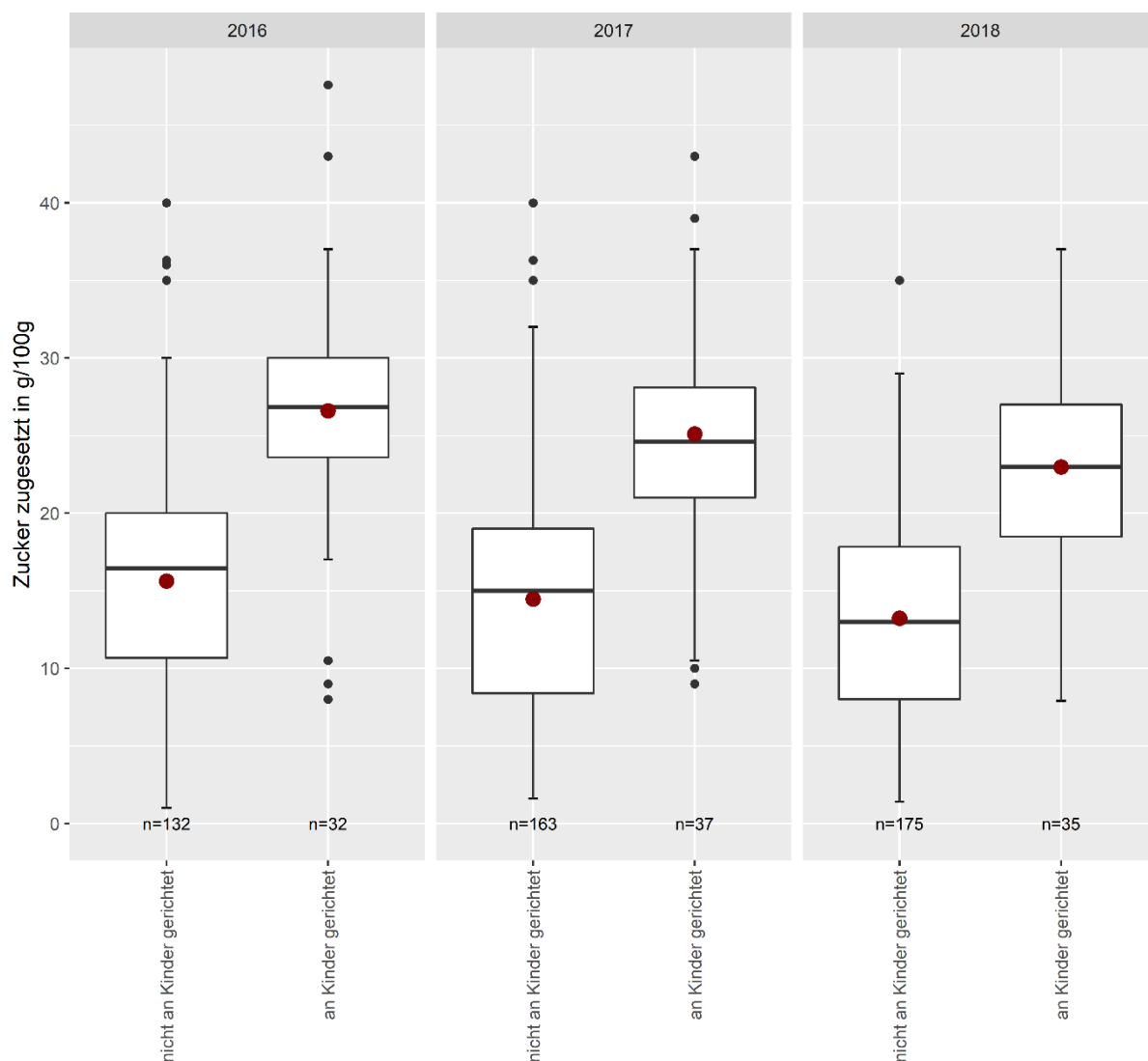
\* Die Balken zeigen die absolute Anzahl an Produkten in den einzelnen Kategorien. Der Anteil ungezuckerter Produkte wird in Prozent ausgewiesen und durch die Höhe der durchscheinend schattierten Abschnitte dargestellt.

Abbildung 28: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden Frühstückscerealien im Vergleich zu neu eingeführten Produkten im Jahr 2018

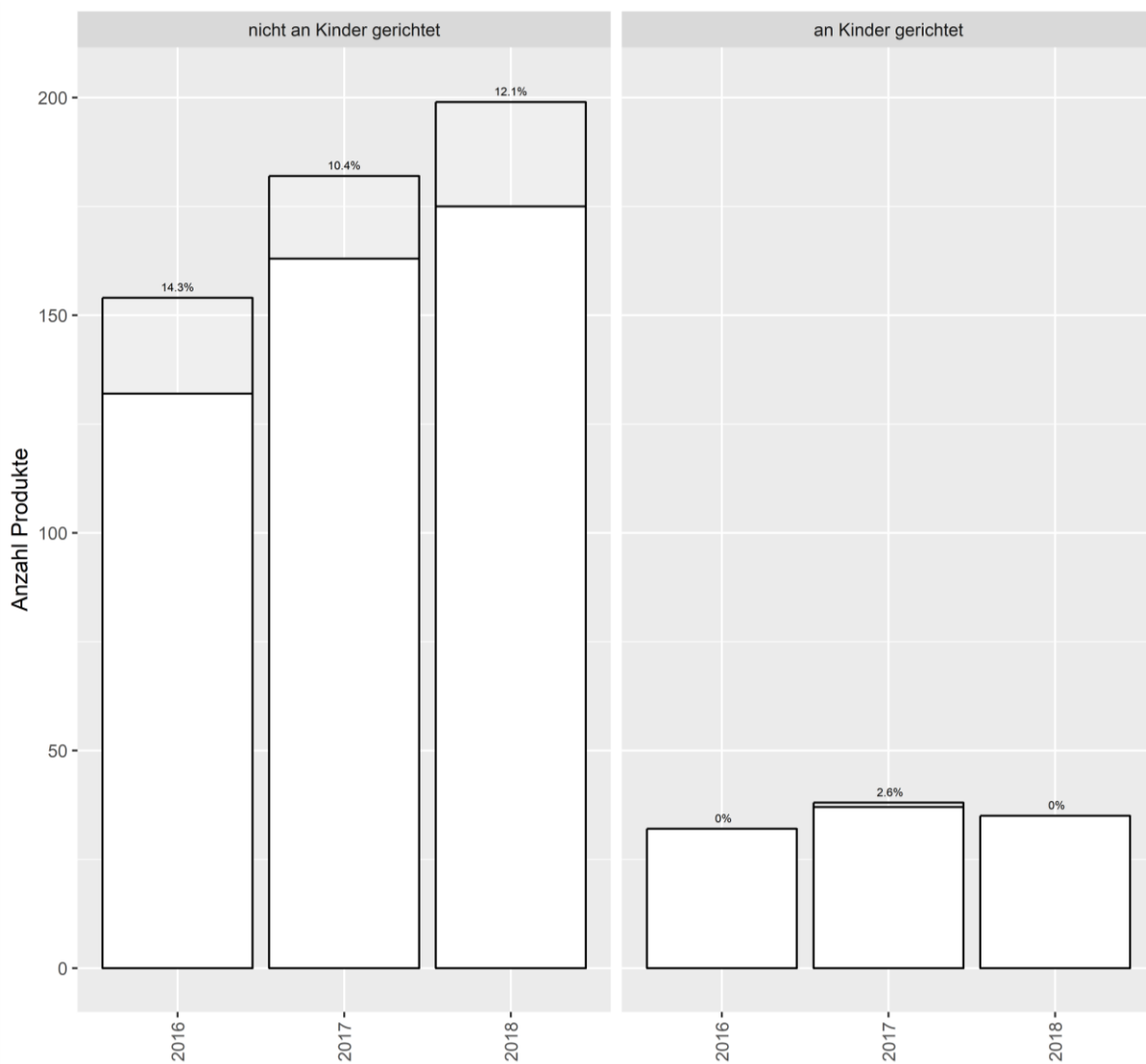




**Abbildung 29: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien, abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

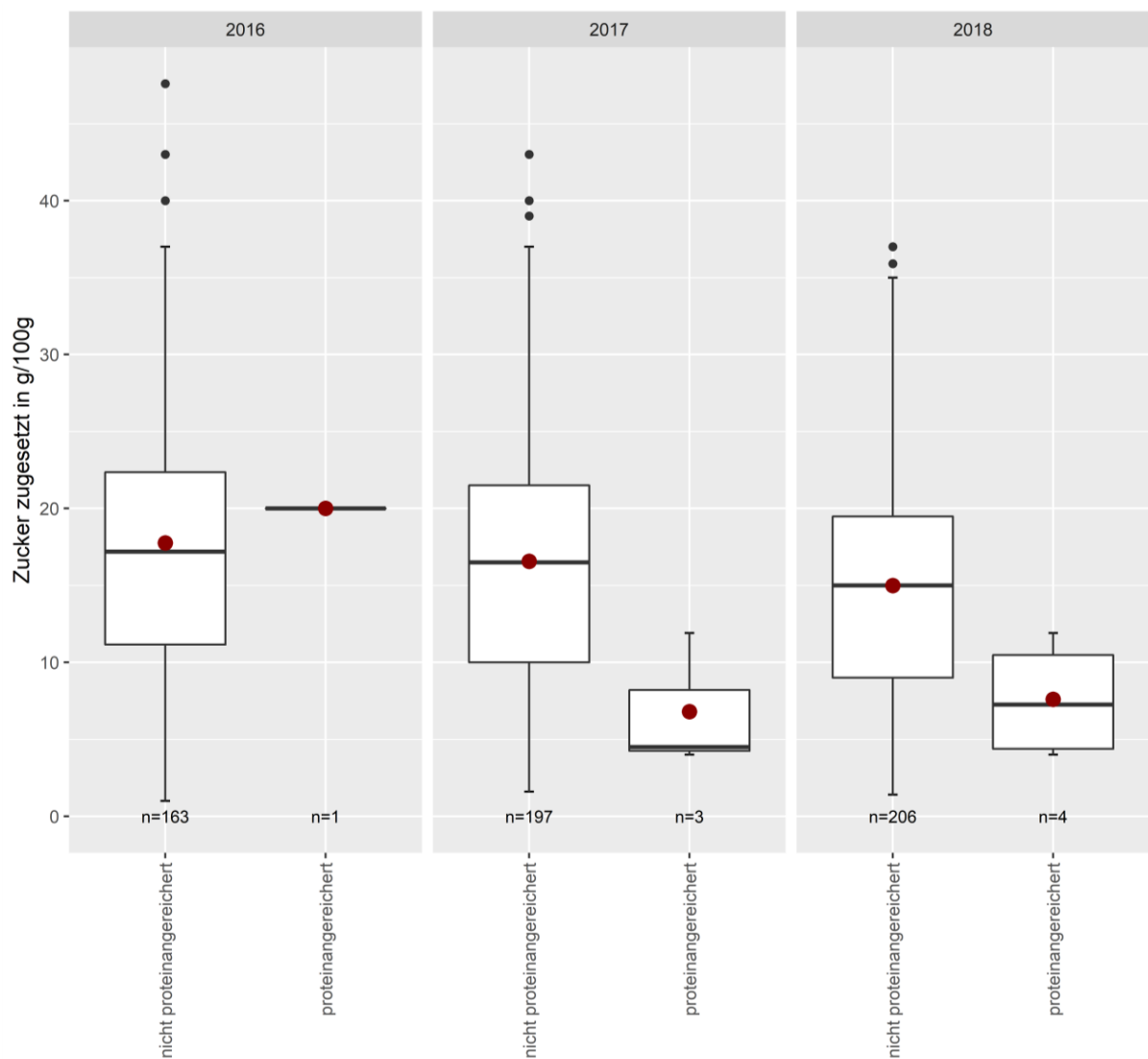


**Abbildung 30: Anteil\* ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien, abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

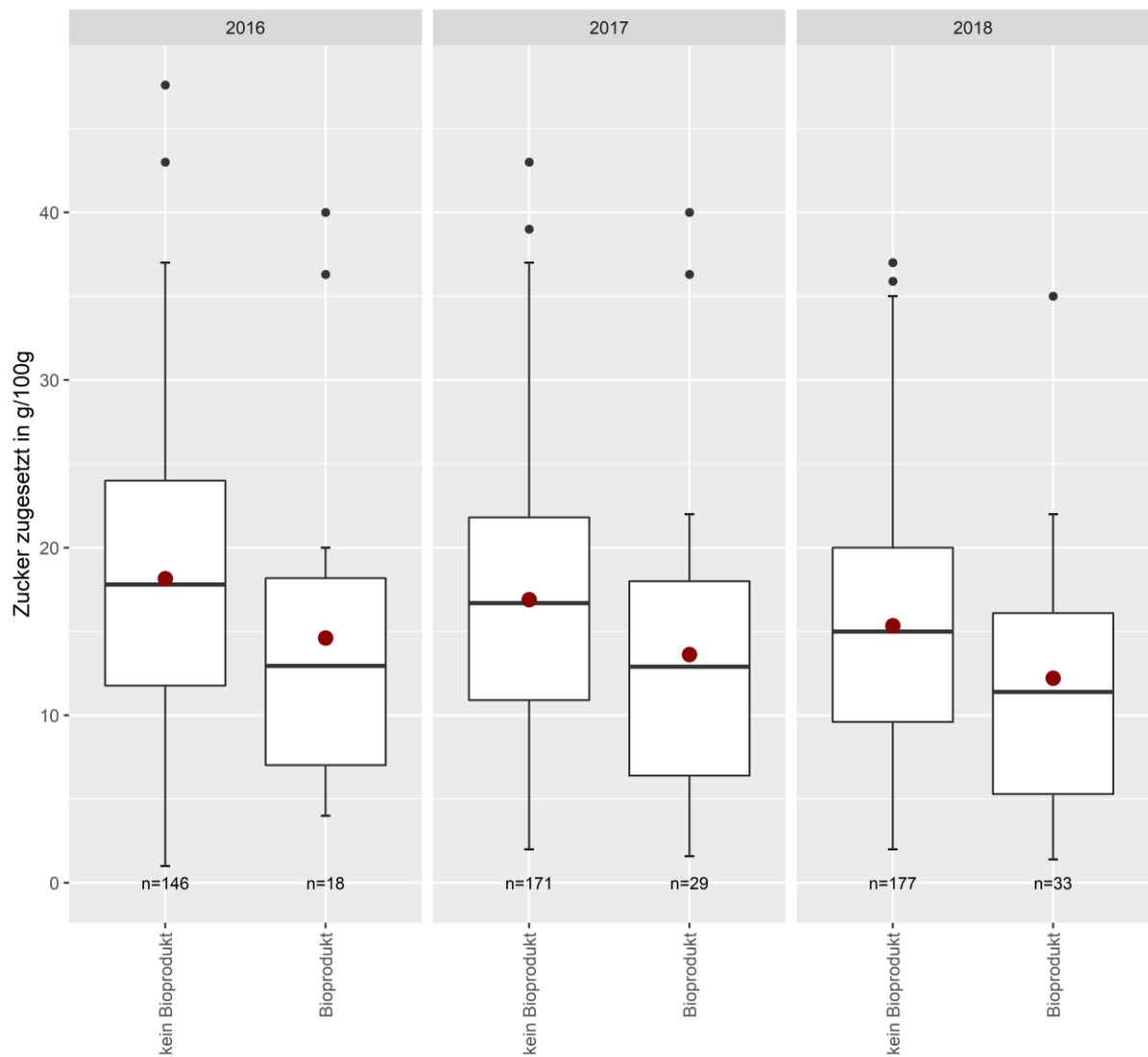


\* Die Balken zeigen die absolute Anzahl an Produkten in den einzelnen Kategorien. Der Anteil ungezuckerter Produkte wird in Prozent ausgewiesen und durch die Höhe der grau schattierten Abschnitte dargestellt.

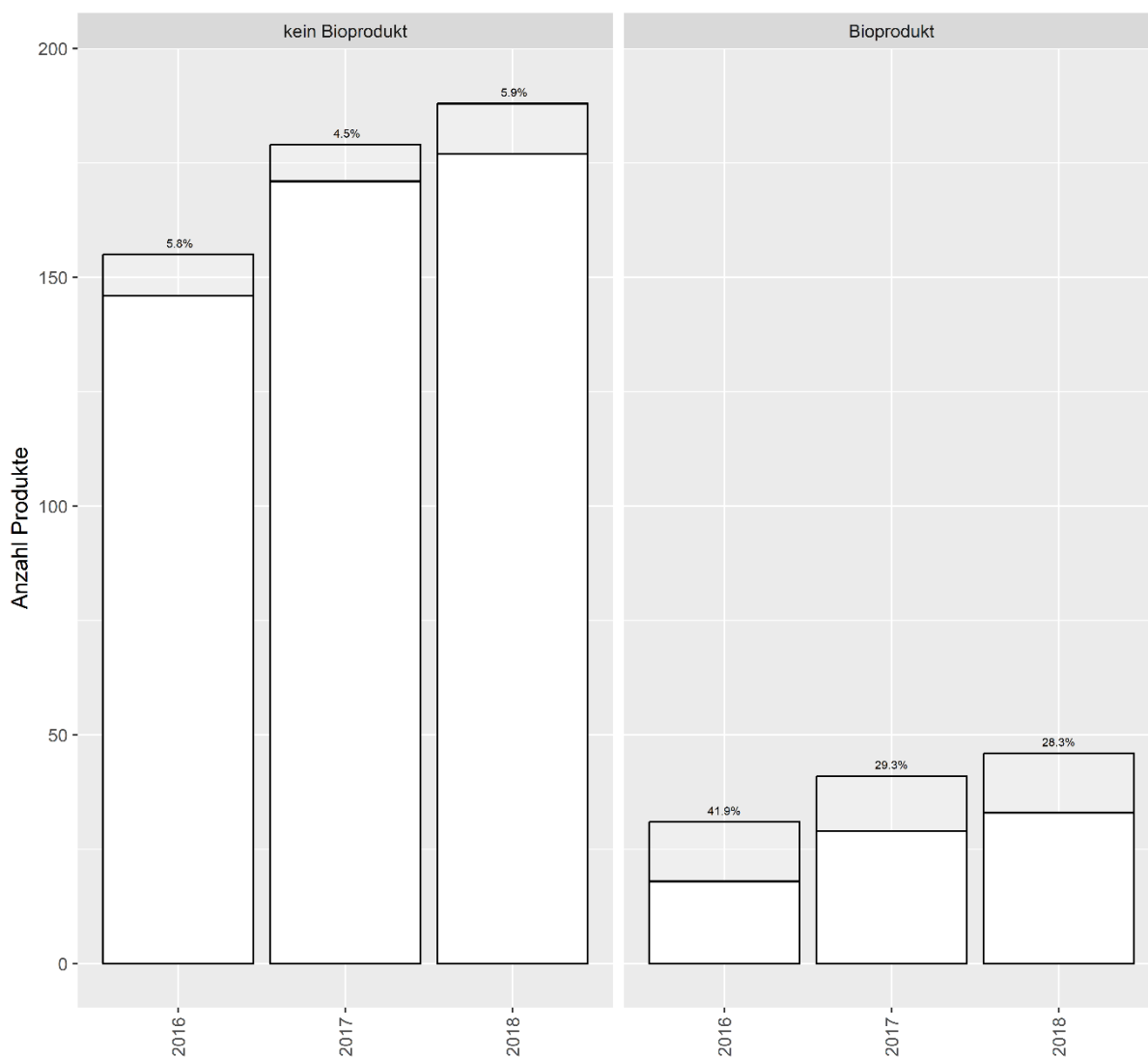
**Abbildung 31: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien, abhängig vom Proteingehalt, in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



**Abbildung 32: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in biologisch produzierten Frühstückscerealien im Vergleich zu konventionell produzierten Produkten in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



**Abbildung 33: Anteil\* ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien, abhängig davon, ob die Produkte konventionell oder biologisch produziert wurden, in den Jahren 2016, 2017 und 2018**



\* Die Balken zeigen die absolute Anzahl an Produkten in den einzelnen Kategorien. Der Anteil ungezuckerter Produkte wird in Prozent ausgewiesen und durch die Höhe der grau schattierten Abschnitte dargestellt.

## 6 Fazit

Motiviert durch die Erklärung von Mailand, konnten die vierzehn unterzeichnenden Unternehmen den Zuckergehalt ihrer Joghurtsortimente im Verlauf von zwei Jahren um 3,5 % und den ihrer Sortimente von Frühstückscerealien um 13 % reduzieren. Die zehn Unternehmen, welche die Erklärung von Mailand bereits im August 2015 unterzeichnet haben, erzielten sogar eine Reduktion des Zuckergehaltes von gut 4 % bei den Joghurts und von über 16 % bei den Frühstückscerealien.

Die erste Erhebung zum Zuckergehalt in Joghurt und Frühstückscerealien fand im Sommer 2016 statt, also ein Jahr nach Unterzeichnung der Erklärung von Mailand. Es ist daher zu vermuten, dass sich über die gesamte Dauer der Erklärung von August 2015 bis Dezember 2018 der Zuckergehalt in diesen beiden Produktkategorien sogar noch etwas stärker reduziert hat.

Die Zuckerreduktion wurde bei den Joghurts wie auch Frühstückscerealien durch eine Kombination von Massnahmen erreicht:

- Einzelne Produkte mit sehr hohen Gehalten wurden vom Markt genommen.
- Der Zuckergehalt bestehender Produkte wurde reduziert.
- Neue Produkte wurden mit tieferen Gehalten auf den Markt gebracht.

Die Erhebung zeigt, dass eine freiwillige Massnahme wie die Erklärung von Mailand Wirkung zeigen kann. Voraussetzungen dafür sind neben der Motivation der beteiligten Unternehmen auch das Festlegen und die Kommunikation von konkreten Zielen und Erwartungen sowie die Überprüfung der Zielerreichung durch ein regelmässiges Monitoring.

Ob die bereits erzielte Wirkung als Erfolg bezeichnet werden kann, wird sich erst mit der Zeit zeigen. Der Zuckergehalt ist in beiden Produktkategorien immer noch beträchtlich. Es gibt weiterhin Frühstückscerealien, welche zu mehr als einem Drittel, und Joghurts, die zu fast einem Fünftel aus reinem Zucker bestehen.

Der Zuckergehalt muss daher weiter reduziert und anschliessend auf gesenktem Niveau gehalten werden. Zwei Forschungsprojekte, welche das BLV in Auftrag gegeben hat und dieses Jahr zu ihrem Abschluss kommen, zeigen vielversprechende technologische Möglichkeiten, den Zuckergehalt zu reduzieren, ohne dass dies von Konsumentinnen und Konsumenten sensorisch wahrgenommen wird. Solche «stillen» Reduktionen eignen sich sehr gut für Produkte, welche bereits auf dem Markt sind. Neuen sowie auch nur saisonal angebotenen Produkten kann und sollte hingegen von Beginn weg deutlich weniger Zucker beigefügt werden.

Wichtig ist, dass weniger stark gezuckerte Produkte im Sortiment bleiben, in steigender Zahl in den Regalen zu finden sind und von den Konsumentinnen und Konsumenten gekauft und akzeptiert 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

Am zweiten runden Tisch im Herbst 2017 wurde entschieden, die Erklärung von Mailand im Rahmen des Aktionsplans der Schweizer Ernährungsstrategie bis 2024 weiterzuführen. Die Weiterführung soll ebenfalls dazu genutzt werden, die Zuckerreduktion auf weitere, noch zu definierende Produktgruppen auszuweiten.

Diese erweiterte Erklärung von Mailand 2019–2024 wird anlässlich des dritten runden Tisches am 27. August 2019 unterzeichnet werden. Die neue Erklärung strebt eine Verbesserung der Zusammensetzung von Lebensmitteln über die Reduktion des Zucker- wie auch Salzgehaltes an. Wie bisher sollen konkrete Reduktionsziele festgelegt und mit einem regelmässigen Monitoring überprüft werden. Neu wird sich das Eidgenössische Departement des Innern zudem das Recht vorbehalten, Unternehmen, die keine glaubwürdigen Bestrebungen zur Reduktion von Zucker respektive Salz in den entsprechenden Lebensmittelgruppen vorweisen können, von der Erklärung von Mailand auszuschliessen.

Welche Produktgruppen neben Joghurt und Frühstückscerealien angegangen werden, wurde noch nicht festgelegt. Eine Auswertung der Daten der Nationalen Ernährungserhebung «menuCH»<sup>19</sup> gibt Hinweise darauf, welche Lebensmittelgruppen zu den wichtigen Zucker- und Salzquellen zählen. Je nach Lebensmittelgruppe eignen sich jedoch andere Ansätze zur Reduktion der zu hohen Zucker- und Salzaufnahme.

---

<sup>19</sup> [www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuch.html](http://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 4: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Joghurt**

Kategorie	Jahr	n	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2016	383	9.1	9.3	2.3	18.4	1.6
	2017	491	9.1	9.3	2.3	18.4	1.9
	2018	466	8.8	9.0	3.0	18.4	1.9
Aroma	2016	75	10.2	10.5	2.3	18.4	2.4
	2017	100	10.2	10.5	2.3	18.4	2.5
	2018	104	10.2	10.3	4.5	18.4	2.4
Frucht	2016	250	8.8	9.0	6.1	12.4	1.1
	2017	319	8.8	8.9	4.0	16.6	1.6
	2018	286	8.4	8.6	4.4	15.7	1.5
Müesli	2016	36	9.5	9.7	7.1	17.0	1.8
	2017	44	9.7	9.4	3.0	12.4	1.9
	2018	44	9.0	8.6	3.0	11.6	2.1
Nuss	2016	22	9.0	9.4	8.0	11.2	1.0
	2017	28	9.1	9.5	8.0	12.5	1.2
	2018	32	8.7	8.9	5.2	11.2	1.2

**Tabelle 5: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Joghurt und erfolgte Zuckerreduktionen zwischen 2016 und 2017 resp. 2018**

Kategorie	n			Median			Reduktion von 2017 bis 2018		Reduktion von 2016 bis 2018		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	g	%	g	%	p-Wert
alle	383	491	466	9.1	9.1	8.8	-0.3	-3.3	-0.3	-3.5	0.011*
Aroma	75	100	104	10.2	10.2	10.2	0.0	0.3	0.0	-0.2	0.862
Frucht	250	319	286	8.8	8.8	8.4	-0.4	-4.5	-0.4	-5.1	0.010
Müesli	36	44	44	9.5	9.7	9.0	-0.7	-7.5	-0.5	-5.4	0.035*
Nuss	22	28	32	9.0	9.1	8.7	-0.4	-4.2	-0.3	-3.1	0.105

\* Statistisch signifikante Reduktionsschritte

**Tabelle 6: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Joghurts und innerhalb der verschiedenen Kategorien**

Kategorie	Total Produkte (n)			Anzahl ungezuckerter Produkte (n)			Anteil ungezuckerter Produkte (%)		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
alle	383	491	469	0	0	3	0.00	0.00	0.64
Aroma	75	100	104	0	0	0	0.00	0.00	0.00
Frucht	250	319	289	0	0	3	0.00	0.00	1.04
Müesli	36	44	44	0	0	0	0.00	0.00	0.00
Nuss	22	28	32	0	0	0	0.00	0.00	0.00



**Tabelle 7: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Joghurts der verschiedenen Unternehmen (A–I) in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

Unternehmen	Jahr	n	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2016	383	9.1	9.3	2.3	18.4	1.6
	2017	491	9.1	9.3	2.3	18.4	1.9
	2018	466	8.8	9.0	3.0	18.4	1.9
A	2016	46	10.1	9.6	2.3	12.0	1.8
	2017	50	10.0	9.1	2.3	12.0	2.2
	2018	44	9.6	9.2	4.4	11.6	1.6
B	2016	61	9.1	9.3	5.0	13.0	1.3
	2017	66	9.1	9.2	7.5	13.0	1.2
	2018	50	9.1	8.9	3.5	13.3	1.8
C	2016	18	10.6	9.8	6.5	11.8	1.7
	2017	18	9.9	9.4	6.5	11.3	1.5
	2018	11	9.8	9.3	6.8	10.9	1.1
D	2016	87	9.4	9.6	6.5	16.3	1.8
	2017	95	9.2	9.1	3.0	17.3	2.2
	2018	89	9.1	9.2	4.5	17.3	2.2
E	2016	35	9.6	10.0	8.1	17.0	1.8
	2017	30	8.8	9.0	7.6	11.8	1.2
	2018	42	8.3	8.7	5.5	12.5	1.4
F	2016	31	8.1	8.9	6.8	18.4	2.5
	2017	25	8.1	8.6	5.3	18.4	2.7
	2018	25	7.0	7.9	4.8	18.4	2.8
G	2016	105	8.8	8.9	6.4	12.3	0.9
	2017	100	8.8	8.8	4.0	12.3	1.2
	2018	88	8.6	8.8	5.2	12.6	1.2
H	2016	0	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
	2017	43	10.2	10.3	6.5	16.6	2.2
	2018	43	9.2	9.6	6.5	15.7	1.9
I	2016	0	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
	2017	64	10.7	10.3	5.0	15.2	2.2
	2018	74	9.4	9.2	3.0	15.0	2.3

**Tabelle 8: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Joghurts der verschiedenen Unternehmen (A–I) und erfolgte Zuckerreduktionen zwischen 2016 und 2017 resp. 2018**

Unternehmen	n			Median			Reduktion von 2017 bis 2018		Reduktion von 2016 bis 2018		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	g	%	g	%	p-Wert
alle	383	491	466	9.1	9.1	8.8	-0.3	-3.3	-0.3	-3.5	0.011*
A	46	50	44	10.1	10.0	9.6	-0.4	-4.0	-0.4	-4.5	0.387
B	61	66	50	9.1	9.1	9.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.345
C	18	18	11	10.6	9.9	9.8	-0.1	-1.0	-0.8	-7.1	0.656
D	87	95	89	9.4	9.2	9.1	-0.1	-1.1	-0.3	-3.2	0.272
E	35	30	42	9.6	8.8	8.3	-0.4	-5.1	-1.3	-13.5	0.001*
F	31	25	25	8.1	8.1	7.0	-1.1	-13.6	-1.1	-13.6	0.422
G	105	100	88	8.8	8.8	8.6	-0.2	-2.1	-0.3	-3.3	0.612
H	0	43	43	k. A.	10.2	9.2	-1.0	-10.3	k. A.	k. A.	0.115
I	0	64	74	k. A.	10.7	9.4	-1.3	-12.6	k. A.	k. A.	0.004*

\* Statistisch signifikante Reduktionsschritte

**Tabelle 9: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden Joghurts im Vergleich zu neu eingeführten Produkten im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	466	100	8.8	9.0	3.0	18.4	1.9
bestehend	2018	392	84	9.1	9.2	3.0	18.4	1.9
neu eingeführt	2018	74	16	8.0	7.8	3.5	12.6	1.8

**Tabelle 10: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, im Jahr 2018**

	Jahr	n	%n	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	466	100	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
nicht an Kinder gerichtet	2018	458	98	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
an Kinder gerichtet	2018	8	2	8.4	7.0	5.8	13.8	3.1

**Tabelle 11: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Joghurts und abhängig davon, ob an Kinder gerichtet oder nicht**

	Total Produkte (n)			Anzahl ungezuckerter Produkte (n)			Anteil ungezuckerter Produkte (%)		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
alle	383	491	469	0	0	3	0.00	0.00	0.64
nicht an Kinder gerichtet	374	481	461	0	0	3	0.00	0.00	0.65
an Kinder gerichtet	9	10	8	0	0	0	0.00	0.00	0.00

**Tabelle 12: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig vom Laktosegehalt, im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	466	100	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
laktosehaltig	2018	438	94	9.1	8.8	3.0	18.4	1.9
laktosefrei	2018	28	6	7.7	7.4	4.5	11.3	2.1

**Tabelle 13: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig vom Proteingehalt, im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	466	100	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
nicht proteinangereichert	2018	456	98	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
proteinangereichert	2018	10	2	7.7	8.0	4.5	10.0	1.9

**Tabelle 14: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Jogurts, welche als Dessertprodukte bzw. nicht als Dessertprodukte vermarktet werden, im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	466	100	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
kein Dessertprodukt	2018	453	97	8.9	8.7	3.0	17.3	1.8
Dessertprodukt	2018	13	3	12.7	11.8	10.0	18.4	2.5

**Tabelle 15: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in konventionell produzierten Joghurts im Vergleich zu biologisch produzierten Produkten im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	466	100	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
konventionell produziert	2018	386	83	9.1	9.1	3.0	18.4	2.0
biologisch produziert	2018	80	17	8.5	8.4	3.5	12.1	1.4

**Tabelle 16: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Joghurts und abhängig davon, ob konventionell oder biologisch produziert, in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

	Total Produkte (n)			Anzahl ungezuckerter Produkte (n)			Anteil ungezuckerter Produkte (%)		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
alle	383	491	469	0	0	3	0.00	0.00	0.64
konventionell produziert	319	409	386	0	0	0	0.00	0.00	0.00
biologisch produziert	64	82	83	0	0	3	0.00	0.00	3.61

**Tabelle 17: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, welche ganzjährig erhältlich sind, im Vergleich zu Produkten, die nur saisonal erhältlich sind, im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	466	100	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
kein Saisonprodukt	2018	395	85	9.0	8.8	3.0	18.4	2.0
Saisonprodukt	2018	71	15	9.2	8.8	6.5	15.7	1.6

**Tabelle 18: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Joghurts, abhängig von der verwendeten Joghurtbakterienkultur, im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	466	100	9.0	8.8	3.0	18.4	1.9
mild	2018	186	40	8.9	8.8	3.5	13.3	1.4
sauer	2018	90	19	9.3	9.2	4.5	17.3	2.2
unbekannt	2018	190	41	9.0	8.6	3.0	18.4	2.1

## 8.1.2 Frühstückscerealien

**Tabelle 19: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

Kategorie	Jahr	n	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2016	164	17.2	17.8	1.0	47.6	8.9
	2017	200	16.4	16.4	1.6	43.0	8.5
	2018	210	15.0	14.9	1.4	37.0	7.8
Bircher	2016	22	7.3	7.5	1.0	17.0	5.0
	2017	39	6.5	8.3	2.0	22.0	5.5
	2018	40	6.5	7.7	2.0	18.0	4.6
Crunchy	2016	67	17.5	17.0	5.8	27.8	4.5
	2017	77	17.0	16.7	3.8	32.0	4.9
	2018	90	16.0	15.2	2.1	27.8	5.1
Extrudate	2016	73	24.0	21.9	3.0	47.6	10.0
	2017	80	21.8	20.6	4.0	43.0	9.5
	2018	77	17.7	18.6	1.4	37.0	9.0
Porridge	2016	2	6.7	6.7	5.0	8.3	2.3
	2017	4	6.7	6.2	1.6	9.9	3.7
	2018	3	4.8	5.4	1.6	9.9	4.2

**Tabelle 20: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den verschiedenen Kategorien von Frühstückscerealien und erfolgte Zuckerreduktionen zwischen 2016 und 2017 resp. 2018**

Kategorie	n			Median			Reduktion von 2017 bis 2018		Reduktion von 2016 bis 2018		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	g	%	g	%	p-Wert
alle	164	200	210	17.2	16.4	15.0	-1.4	-8.5	-2.2	-13.0	0.004*
Bircher	22	39	40	7.3	6.5	6.5	0.0	-0.8	-0.9	-12.2	0.801
Crunchy	67	77	90	17.5	17.0	16.0	-1.0	-5.9	-1.5	-8.6	0.040*
Extrudate	73	80	77	24.0	21.8	17.7	-4.1	-18.8	-6.3	-26.4	0.099
Porridge	2	4	3	6.7	6.7	4.8	-1.9	-27.8	-1.9	-27.8	0.931

\* Statistisch signifikante Reduktionsschritte

**Tabelle 21: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien und innerhalb der verschiedenen Kategorien**

Kategorie	Total Produkte (n)			Anzahl ungezuckerter Produkte (n)			Anteil ungezuckerter Produkte (%)		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
alle	186	220	234	22	20	24	11.83	9.09	10.26
Bircher	35	50	54	13	11	14	37.14	22.00	25.93
Crunchy	68	78	91	1	1	1	1.47	1.28	1.10
Extrudate	78	86	81	5	6	4	6.41	6.98	4.94
Porridge	5	6	8	3	2	5	60.00	33.33	62.50

**Tabelle 22: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen (A–K) in den Jahren 2016, 2017 und 2018**

Unternehmen	Jahr	n	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2016	164	17.2	17.8	1.0	47.6	8.9
	2017	200	16.4	16.4	1.6	43.0	8.5
	2018	210	15.0	14.9	1.4	37.0	7.8
A	2016	18	15.4	16.4	5.3	35.9	6.8
	2017	20	14.9	15.4	3.8	35.9	7.2
	2018	24	14.1	14.1	4.2	35.9	7.2
B	2016	26	17.9	18.5	4.0	47.6	10.2
	2017	27	16.8	15.5	1.6	36.3	7.8
	2018	29	16.3	14.2	1.4	35.0	7.7
C	2016	12	24.7	24.2	3.0	36.0	8.6
	2017	13	22.0	20.3	6.0	35.0	9.2
	2018	13	21.3	18.8	5.5	31.9	7.9
D	2016	21	8.0	8.2	1.0	22.0	5.7
	2017	28	6.8	7.8	2.0	17.0	4.6
	2018	30	6.2	7.5	2.0	17.0	4.5
E	2016	33	18.0	16.7	4.0	40.0	7.4
	2017	34	15.4	15.2	4.0	40.0	7.3
	2018	35	15.0	14.1	4.0	35.0	6.5
F	2016	4	17.5	18.1	16.0	21.5	2.4
	2017	3	17.0	18.2	16.0	21.5	2.9
	2018	3	15.0	13.7	10.0	16.0	3.2
G	2016	17	21.5	20.4	9.1	28.1	5.5
	2017	17	21.5	20.4	9.1	28.1	5.5
	2018	16	19.8	18.8	9.1	25.4	5.1
H	2016	5	17.0	18.0	11.0	26.0	6.0
	2017	0	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
	2018	2	17.7	17.7	13.0	22.4	6.6
I	2016	28	20.0	21.9	8.0	43.0	9.8
	2017	33	21.0	21.1	8.0	43.0	8.9
	2018	33	17.3	19.5	7.9	37.0	8.2
K	2016	0	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
	2017	25	21.0	18.5	2.0	39.0	9.3
	2018	25	15.0	15.3	2.0	33.0	8.1

**Tabelle 23: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in den Frühstückscerealien der verschiedenen Unternehmen (A–K) und erfolgte Zuckerreduktionen zwischen 2016 und 2017 resp. 2018**

Unternehmen	n			Median			Reduktion von 2017 bis 2018		Reduktion von 2016 bis 2018		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	g	%	g	%	p-Wert
alle	164	200	210	17.2	16.4	15.0	-1.4	-8.5	-2.2	-13.0	0.004
A	18	20	24	15.4	14.9	14.1	-0.8	-5.7	-1.3	-8.7	0.581
B	26	27	29	17.9	16.8	16.3	-0.5	-3.0	-1.6	-8.9	0.169
C	12	13	13	24.7	22.0	21.3	-0.7	-3.2	-3.4	-13.8	0.294
D	21	28	30	8.0	6.8	6.2	-0.5	-7.4	-1.8	-21.9	0.895
E	33	34	35	18.0	15.4	15.0	-0.4	-2.6	-3.0	-16.7	0.324
F	4	3	3	17.5	17.0	15.0	-2.0	-11.8	-2.5	-14.3	0.137
G	17	17	16	21.5	21.5	19.8	-1.7	-7.9	-1.7	-7.9	0.632
H	5	0	2	17.0	k. A.	17.7	k. A.	k. A.	0.7	4.1	0.956
I	28	33	33	20.0	21.0	17.3	-3.7	-17.6	-2.7	-13.5	0.553
K	0	25	25	k. A.	21.0	15.0	-6.0	-28.6	k. A.	k. A.	0.203

\* Statistisch signifikante Reduktionsschritte

**Tabelle 24: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in bestehenden Frühstückscerealien im Vergleich zu neu eingeführten Produkten im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	210	100	14.9	15.0	1.4	37.0	7.8
bestehend	2018	181	86	15.3	15.0	1.6	37.0	7.9
neu eingeführt	2018	29	14	12.3	12.8	1.4	29.0	6.5

**Tabelle 25: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien abhängig davon, ob die Produkte an Kinder gerichtet sind oder nicht, im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	210	100	14.9	15.0	1.4	37.0	7.8
nicht an Kinder gerichtet	2018	175	83	13.2	13.0	1.4	35.0	6.9
an Kinder gerichtet	2018	35	17	23.0	23.0	7.9	37.0	6.9

**Tabelle 26: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien und abhängig davon, ob an Kinder gerichtet oder nicht**

	Total Produkte (n)			Anzahl ungezuckerter Produkte (n)			Anteil ungezuckerter Produkte (%)		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
alle	186	220	234	22	20	24	11.83	9.09	10.26
nicht an Kinder gerichtet	154	182	199	22	19	24	14.29	10.44	12.06
an Kinder gerichtet	32	38	35	0	1	0	0.00	2.63	0.00

**Tabelle 27: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in Frühstückscerealien, abhängig vom Proteingehalt, im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	210	100	14.9	15.0	1.4	37.0	7.8
nicht proteinangereichert	2018	206	98	15.0	15.0	1.4	37.0	7.8
proteinangereichert	2018	4	2	7.6	7.2	4.0	11.9	4.0

**Tabelle 28: Gehalt an zugesetztem Zucker (g/100 g) in konventionell produzierten Frühstückscerealien im Vergleich zu biologisch produzierten Produkten im Jahr 2018**

	Jahr	n	%	Median	Mittelwert	Min	Max	SDev
alle	2018	210	100	14.9	15.0	1.4	37.0	7.8
konventionell produziert	2018	177	84	15.3	15.0	2.0	37.0	7.6
biologisch produziert	2018	33	16	12.2	11.4	1.4	35.0	8.2

**Tabelle 29: Anteil (%) ungezuckerter Produkte am Gesamtsortiment der Frühstückscerealien und abhängig davon, ob konventionell oder biologisch produziert, im Jahr 2018**

	Total Produkte (n)			Anzahl ungezuckerter Produkte (n)			Anteil ungezuckerter Produkte (%)		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
alle	186	220	234	22	20	24	11.83	9.09	10.26
konventionell produziert	155	179	188	9	8	11	5.81	4.47	5.85
biologisch produziert	31	41	46	13	12	13	41.94	29.27	28.26

## 8.2 Abkürzungs- und Begriffsverzeichnis

### 8.2.1 Begriffe

Aroma	Kategorie der Joghurts, siehe Definition in Kapitel 4.1
Bircher	Kategorie der Frühstückscerealien, siehe Definition in Kapitel 5.1
Boxplot	Typ eines Diagrammes, siehe Erläuterungen in Kapitel 2.2
Crunchy	Kategorie der Frühstückscerealien, siehe Definition in Kapitel 5.1
Dichte(plot)	Zusätzliche Information innerhalb der Histogramme, siehe Erläuterungen in Kapitel 2.2
Durchschnitt	Sofern nicht anders erwähnt, ist damit im vorliegenden Bericht jeweils der Median gemeint.
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>20</sup>
Histogramm	Typ eines Diagrammes, siehe Erläuterungen in Kapitel 2.2
Kinderprodukte	Unterkategorie bei den Joghurts und Frühstückscerealien. Dazu wurden alle Produkte berücksichtigt, die durch ihre Verpackungsgestaltung (z. B. durch Verwendung von Cartoon-Figuren) explizit an Kinder gerichtet sind.
Median	Art von statistischem Durchschnittswert. Hierfür werden die erhobenen Werte der Grösse nach sortiert. Der Median ist jener Wert, welcher genau in der Mitte der sortierten Liste platziert ist.
Mittelwert	Steht in diesem Bericht für den statistischen Durchschnittswert des «arithmetischen Mittels». Er ergibt sich aus der Summe der erhobenen Werte, geteilt durch die Anzahl der Werte.
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-Wert	Gibt Auskunft über die Signifikanz eines Resultates
Quantil	Statistischer Begriff für einen bestimmten Teil einer Datenmenge
y-Achse	Senkrechte Achse
Zucker zugesetzt	Siehe Definition in Kapitel 3.1

---

<sup>20</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>



## 8.2.2 Abkürzungen

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