



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Esther Infanger, Januar 2017

Zucker in Joghurt und Frühstückscerealien

Standortbestimmung ein Jahr nach Unterzeichnung der
Erklärung von Mailand

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	3
Résumé	4
Sintesi.....	5
Summary	6
1 Einleitung.....	7
2 Vorgehen	8
3 Joghurt.....	9
3.1 Definitionen	9
3.2 Standortbestimmung Joghurts.....	10
4 Frühstückscerealien.....	14
4.1 Definitionen	14
4.2 Standortbestimmung Frühstückscerealien.....	15
5 Weiteres Vorgehen	19
6 Anhang	20
Tabelle 1: Durchschnitt und Spannweite der Zuckergehalte bei Joghurts.....	20
Tabelle 2: Durchschnitt und Spannweite der Zuckergehalte bei Frühstückscerealien ...	20
Tabelle 3: Anteil ungezuckerter Produkte am Sortiment der Frühstückscerealien	20

Danksagung:

Besten Dank an alle Unternehmen, welche die Erklärung von Mailand unterzeichnet und 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 Unternehmen die Rezepturen ihrer Produkte zu überprüfen und wo möglich den Zucker in ihren Joghurts und Frühstückscerealien im Verlauf der nächsten 4 Jahre schrittweise zu reduzieren.

Der vorliegende Bericht zeigt auf, wie viel zugesetzter Zucker in Joghurts und Frühstückscerealien enthalten ist.

Insgesamt wurden Daten von 348 gezuckerten Joghurts von 7 Firmen und von 186 gezuckerten Frühstückscerealien von 9 Firmen zusammengetragen. Bei sämtlichen Produkten wurde nur der Anteil an zugesetztem Zucker berücksichtigt. Die natürlichen Zuckerarten aus Milch oder Früchten wurden nicht miteingerechnet.

Das Monitoring hat gezeigt, dass Joghurts im Durchschnitt 9,4 g Zucker pro 100 g zugesetzt wird. Das Joghurt mit dem geringsten Zuckerzusatz enthielt 9,9 g Zucker pro Becher, jenes mit dem höchsten 30,6 g. Frühstückscerealien ihrerseits enthielten durchschnittlich 17,6 g zugesetzten Zucker pro 100 g, wobei der Zuckeranteil im Extremfall fast 50 % eines Produktes ausmachte.

Basierend auf den vorliegenden Daten wird das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) konkrete Ziele für eine Zuckerreduktion definieren, die schrittweise erreicht werden sollen. Um den Erfolg der Erklärung von Mailand messen zu können, soll während der nächsten Jahre jährlich eine solche Standortbestimmung gemacht werden.

Résumé

Le 4 août 2015, 10 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 4 années suivantes la teneur en sucres de leurs yogourts et de leurs céréales pour le petit-déjeuner.

Le présent rapport présente les quantités de sucres ajoutés dans les yogourts et les céréales pour le petit-déjeuner.

En tout, les données de 348 yogourts de 7 entreprises et de 186 céréales de 9 entreprises ont été collectées. Pour tous les produits, seule la quantité de sucres ajoutés a été prise en considération. Il n'a pas été tenu compte des sucres naturels contenus dans le lait ou les fruits.

Le monitoring a montré que les yogourts renferment en moyenne 9,4 g de sucres pour 100 g. Le yogourt avec le moins de sucres ajoutés contenait 9,9 g de sucres par gobelet, et celui avec le plus de sucres 30,6 g. En ce qui concerne les céréales, elles contenaient en moyenne 17,6 g de sucres ajoutés pour 100 g. La proportion de sucres atteignait presque 50 % dans les céréales les plus sucrées.

Sur la base de cette analyse, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) définira des objectifs concrets à atteindre par étapes au cours des prochaines années. Pour pouvoir mesurer le succès de la déclaration de Milan, cet état des lieux doit être renouvelé chaque année.

Sintesi

Il 4 agosto 2015, a Milano, dieci aziende svizzere hanno sottoscritto insieme al consigliere federale Alain Berset una dichiarazione di intenti, 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 prima colazione nel corso dei successivi quattro anni.

Il presente rapporto indica la quantità di zuccheri aggiunti negli yogurt e nei cereali per la prima colazione.

Complessivamente sono riportati i dati di 348 yogurt zuccherati prodotti da 7 aziende e di 186 cereali per la prima colazione zuccherati prodotti da 9 aziende. In tutti i prodotti è stata considerata solo la quantità di zuccheri aggiunti, escludendo gli zuccheri naturali del latte o della frutta.

Il monitoraggio ha evidenziato che in media agli yogurt sono aggiunti 9,4 g di zuccheri per 100 g. La quantità minore è stata riscontrata in uno yogurt con 9,9 g di zuccheri per barattolo, mentre il valore più elevato è stato di 30,6 g. A loro volta, i cereali per la prima colazione contenevano in media 17,6 g di zuccheri aggiunti per 100 g; nel caso più estremo un prodotto era composto quasi per il 50 per cento da zuccheri.

Sulla base della presente analisi, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) definisce obiettivi concreti da raggiungere gradualmente nei prossimi anni. Per misurare il successo della dichiarazione di intenti di Milano, sarebbe opportuno ripetere un'analisi di questo tipo ogni anno.

Summary

The Milan Declaration was signed on August 4 2015 by 10 Swiss companies together with the federal councillor Alain Berset. In this declaration, the companies pledged to re-examine the recipes of their products and wherever possible to gradually reduce the sugar in their yoghurts and breakfast cereals over the next four years.

The present report reveals how much added sugars are found in yoghurts and breakfast cereals.

Data were compiled on 348 sweetened yoghurts from 7 companies and 186 sweetened breakfast cereals from 9 companies. Only the fraction of added sugars were reported for the products. The natural sugars from milk or fruit were not included.

The monitoring showed that an average of 9.4 g sugars per 100 g are added to yoghurts. The yoghurt with the lowest sugar fraction contained 9.9 g sugar per tub, the highest contained 30.6 g. The breakfast cereals contained an average of 17.6 g added sugars per 100 g, wherein the sugar fraction in the most extreme case made up almost 50 % of the product.

Based on these analyses the Federal Food Safety and Veterinary Office (FSVO) will set practical targets that should be gradually achieved over the coming years. In order to be able to measure the success of the Milan Declaration, it is intended to carry out repeat analyses of the situation each year over the coming years.

1 Einleitung

Am 4. August 2015 unterzeichneten 10 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 Zucker in ihren Joghurts und Frühstückscerealien im Verlauf der nächsten Jahre schrittweise zu reduzieren¹.

Ein Jahr nach Unterzeichnung der Erklärung von Mailand wurden die Firmen gebeten, dem BLV mitzuteilen, wie weit sie diesem Versprechen bereits nachgekommen sind und Daten zu den Zuckergehalten von Joghurts und Frühstückscerealien zu liefern. Um die Situation auf dem Schweizer Markt besser abzubilden, wurden auch Produkte von weiteren wichtigen Anbietern dieser beiden Produktkategorien in den Vergleich mitaufgenommen.

Anhand dieser Daten wird im vorliegenden Bericht gezeigt, wie viel zugesetzter Zucker aktuell in Joghurts und Frühstückscerealien zu finden ist.

Für die Definition des zugesetzten Zuckers stützt sich das BLV auf den Added Sugars Annex der EU²:

“In the scope of this annex, (total) sugars and added sugars are defined according to the European Food Safety Authority (EFSA)²: the term “sugars” covers monosaccharides and disaccharides, the term “added sugars” refers to sucrose, fructose, glucose, starch hydrolysates (glucose syrup, high-fructose syrup) and other isolated sugar preparations used as such or added during food preparation and manufacturing. Sugar alcohols (polyols) such as sorbitol, xylitol, mannitol, and lactitol, are usually not included in the term “sugars”. In the scope of this annex, the term “added sugars” is additionally considered to include sugars present in honey, syrups, and fruit juices and fruit juice concentrates. This is the case because, for reformulation purposes, they can be described as providing energy while not significantly contributing other nutrients to foods.”

Der Anteil zugesetzter Zucker entspricht daher nicht der Menge „davon Zucker“, welche in der Nährwertdeklaration auf Verpackungen von Produkten angegeben wird. Unter „davon Zucker“ fallen gemäss Gesetz alle Mono- und Disaccharide³ - unabhängig davon, ob diese von Natur aus in einem Lebensmittel vorkommen oder zu Süsszwecken zugesetzt wurden. Ein Konsument könnte den Anteil des zugesetzten Zuckers abschätzen, indem er neben der Nährwertdeklaration auch die Zutatenliste genau durchliest. Den meisten Konsumenten fehlen jedoch wahrscheinlich die entsprechenden Kenntnisse dazu.

Die vorliegenden Daten beschreiben die Ausgangssituation. Basierend darauf definiert das BLV konkrete Ziele, die über die nächsten Jahre schrittweise erreicht werden sollen. Um den Erfolg der Erklärung von Mailand messen zu können, soll eine solche Standortbestimmung während der Laufzeit der Erklärung jedes Jahr wiederholt werden.

¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/massnahmen-ernaehrungsstrategie/zuckerreduktion.html>

² http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf

³ Dazu gehören z.B. die Saccharose (Kristallzucker), die Laktose (Milchzucker), die Glukose (Traubenzucker) oder auch die Fruktose (Fruchtzucker).

2 Vorgehen

Alle Firmen, welche die Erklärung von Mailand unterzeichnet haben, wurden gebeten, dem BLV eine Liste ihres aktuellen Sortimentes mit Angaben zu den Zutaten sowie dem Gehalt an Gesamtzucker und zugesetztem Zucker einzureichen. Es sind dies die folgenden Firmen:

Joghurts

Coop Genossenschaft
Cremo SA
Emmi Gruppe
Migros-Genossenschafts-Bund
Molkerei Lanz AG
Nestlé Suisse SA

Frühstückscerealien

bio-familia AG
Bossy Céréales SA
Coop Genossenschaft
Migros Genossenschafts-Bund
Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG
Wander AG

Um den Schweizer Markt besser abzubilden wurden Produktdaten weiterer Firmen hinzugezogen. Diese Angaben wurden dem BLV entweder von den Firmen selber zur Verfügung gestellt oder durch das BLV aus dem Internet zusammengetragen. Die Werte für den zugesetzten Zucker der zusammengetragenen Produkte wurden dabei geschätzt unter Berücksichtigung des Milchzuckers aus der Milch bei den Joghurts sowie dem Fruchtzucker aus den Früchten bei den Joghurts und Frühstückscerealien.

Für die Joghurts wie auch die Frühstückscerealien wurden die folgenden Daten ermittelt:

- Durchschnittlicher Gehalt an Gesamtzucker pro 100 g Produkt
- Durchschnittlicher Gehalt an zugesetztem Zucker pro 100 g Produkt
- Häufigkeitsverteilung der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker pro 100 g Produkt

Für die Berechnung der Durchschnitte wurden ausschliesslich gezuckerte Produkte 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 standen.

Für die Frühstückscerealien wurde zudem der Anteil ungesüsster Produkte am Gesamtsortiment der jeweiligen Unternehmung berechnet.

3 Joghurt

3.1 Definitionen

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

Kategorie	Definition
Aroma	Joghurts, deren Hauptzutat weder Früchte, Nüsse noch Cerealien sind. Beispiele: Chocolat, Mokka, Vanille, Gianduja, Caramel, Honig, Ahornsirup etc.
Nuss	Joghurts, deren Hauptzutat Nüsse sind bzw. deren Nussanteil höher ist als eine weitere geschmacksdefinierende Zutat. Beispiele: Haselnuss, Vermicelles, Kokos-Vanille etc.
Früchte	Joghurts, deren Hauptzutat 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 etc.
Müesli	Joghurts mit Flocken oder Cerealien. Beispiele: Birchermüesli, Müesli, Knusperjoghurt, Cerealien Beeren etc.

3.2 Standortbestimmung Joghurts

Insgesamt wurden Angaben zu 348 Joghurts von 7 Firmen zusammengetragen. Der durchschnittliche Gehalt an zugesetztem Zucker betrug 9,4 g pro 100 g, wobei sich der Gehalt je nach Joghurt zwischen 5,5 g bis 17,0 g bewegte. Früchte-Joghurt enthielten durchschnittlich den geringsten Anteil an zugesetztem Zucker (9 g/100 g), Aroma-Joghurt den höchsten Gehalt (10,6 g/100 g). Müesli- und Nuss-Joghurts lagen dazwischen mit einem durchschnittlichen Gehalt von 9,9 g/100 g resp. 9,7 g/100 g. Die Spannweite vom niedrigsten zum höchsten Durchschnittsgehalt an zugesetztem Zucker (9,0 – 10,6 g/100 g) war breiter als jene an Zucker total (13,8 – 14,8 g/100 g). Dies hauptsächlich wegen des Zuckeranteils aus den Früchten, der beim Zucker total mitgerechnet wird, beim zugesetzten Zucker hingegen nicht.

Abbildung 1: Durchschnitt und Spannweite der Gehalte an Zucker total (g/100 g Produkt)

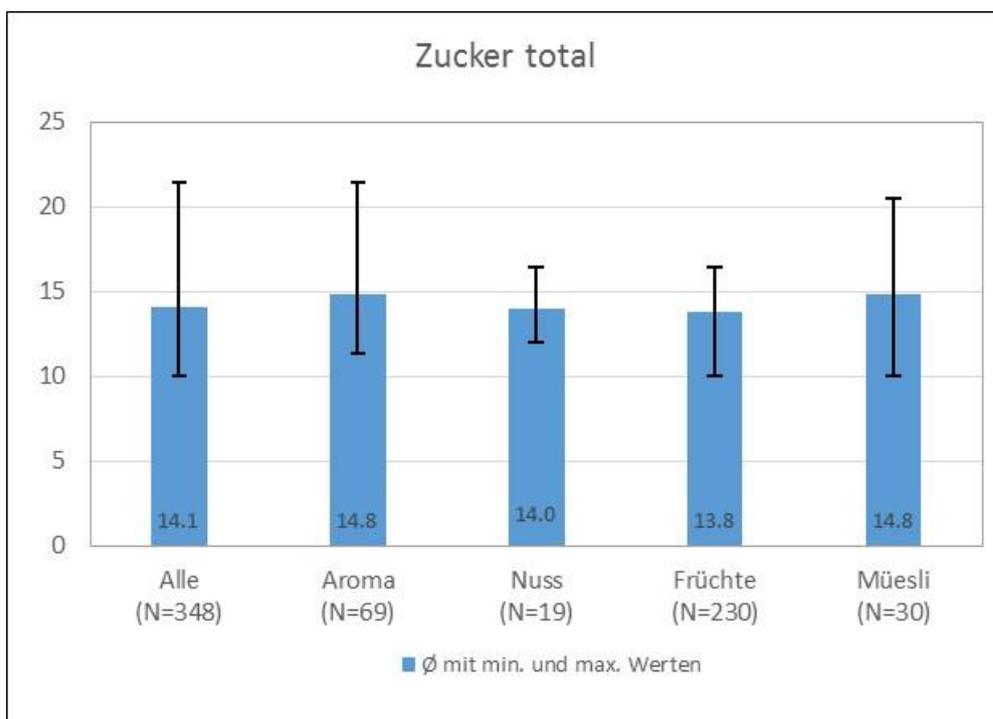
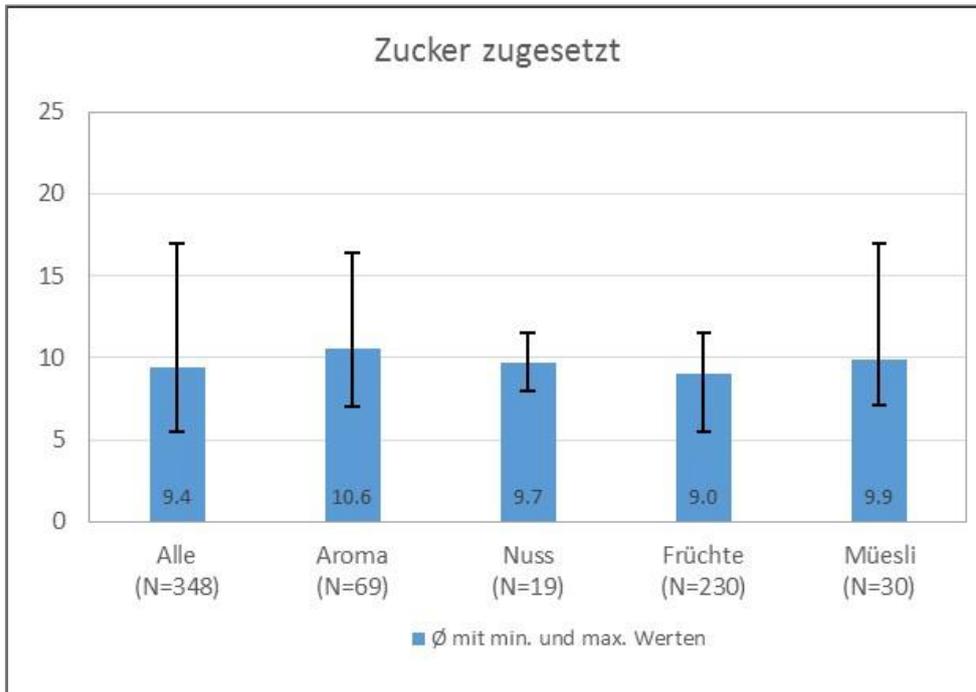


Abbildung 2: Durchschnitt und Spannweite der Gehalte an Zucker zugesetzt (g/100 g Produkt)



Die meisten Joghurts enthielten zwischen 7 und 12 g zugesetzten Zucker pro 100 g mit einer deutlichen Häufung zwischen 9 und 10 g rund um den Durchschnitt von 9,4 g. Nur vereinzelte Produkte enthielten weniger als 7 g bzw. mehr als 12 g zugesetzten Zucker pro 100 g. Von den 14 Joghurts mit mehr 12 g zugesetztem Zucker waren 12 Aroma-Joghurts und 2 Müesli-Joghurts. Früchte- und Nuss-Joghurts gab es keine mit einem derart hohen Gehalt. Umgekehrt waren alle Produkte mit einem Gehalt von weniger als 7 g ausschliesslich Früchte-Joghurts.

Abbildung 3: Verteilung der Häufigkeit der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker in allen Joghurtkategorien

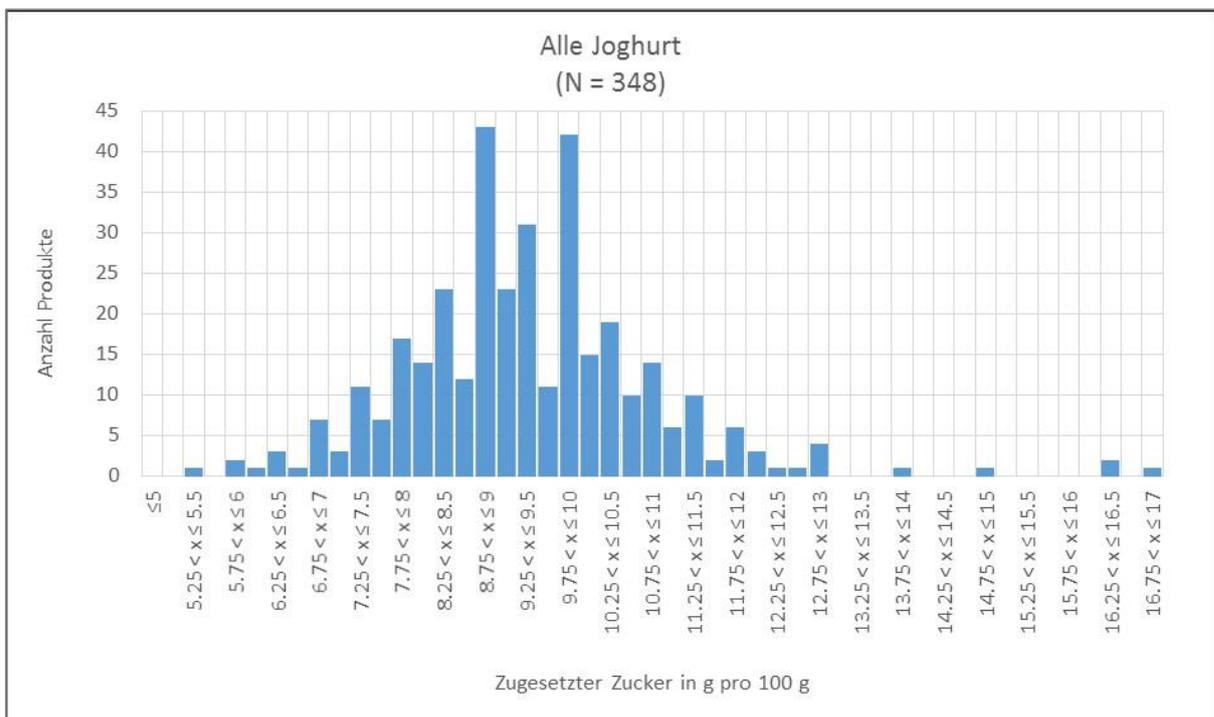
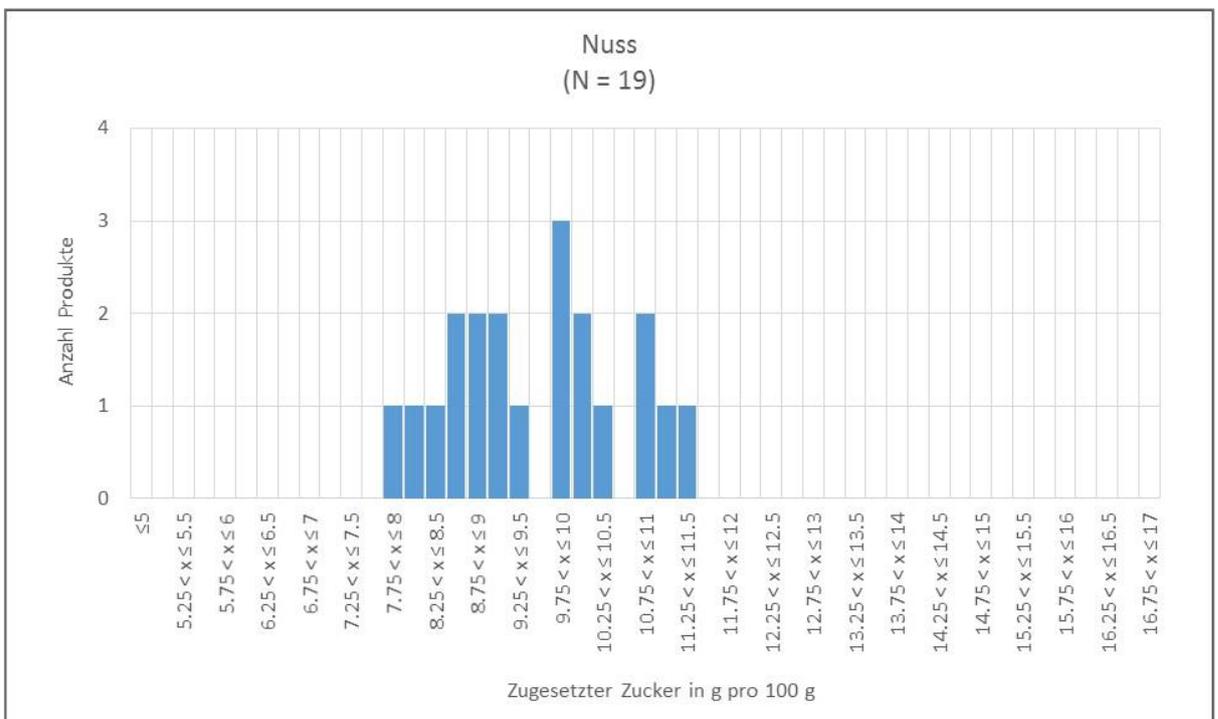
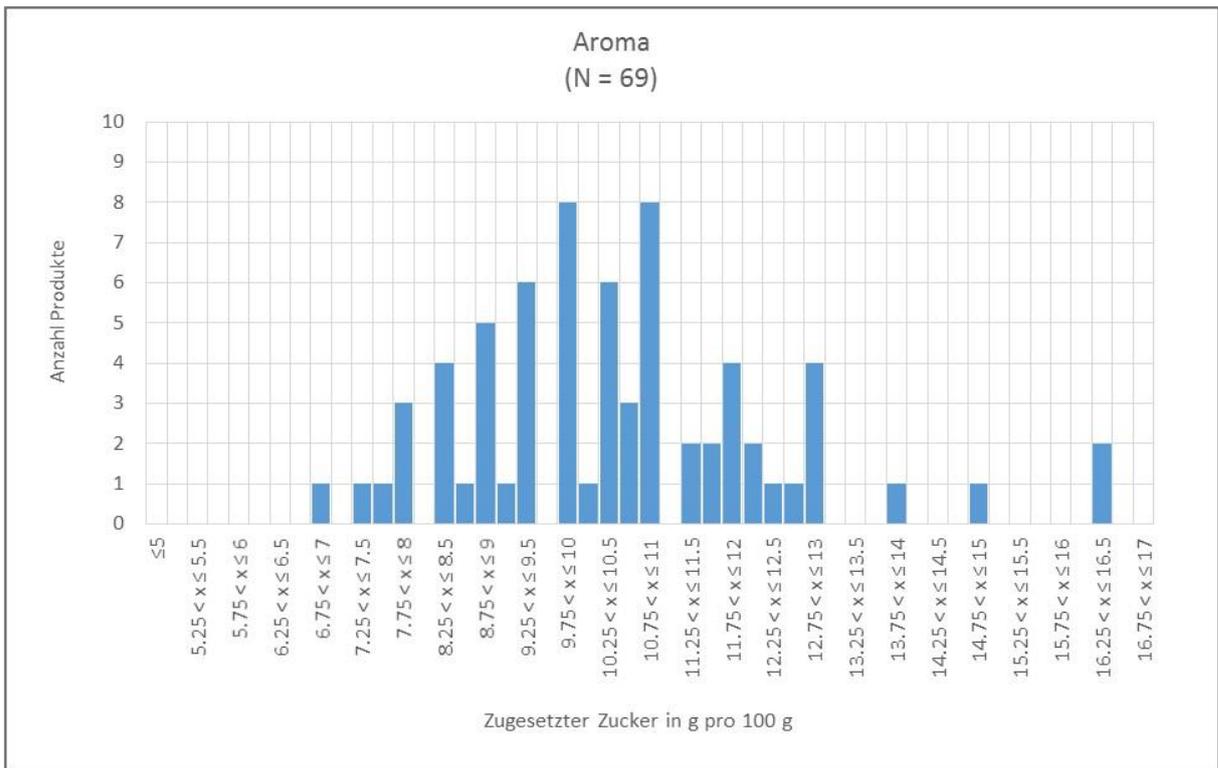
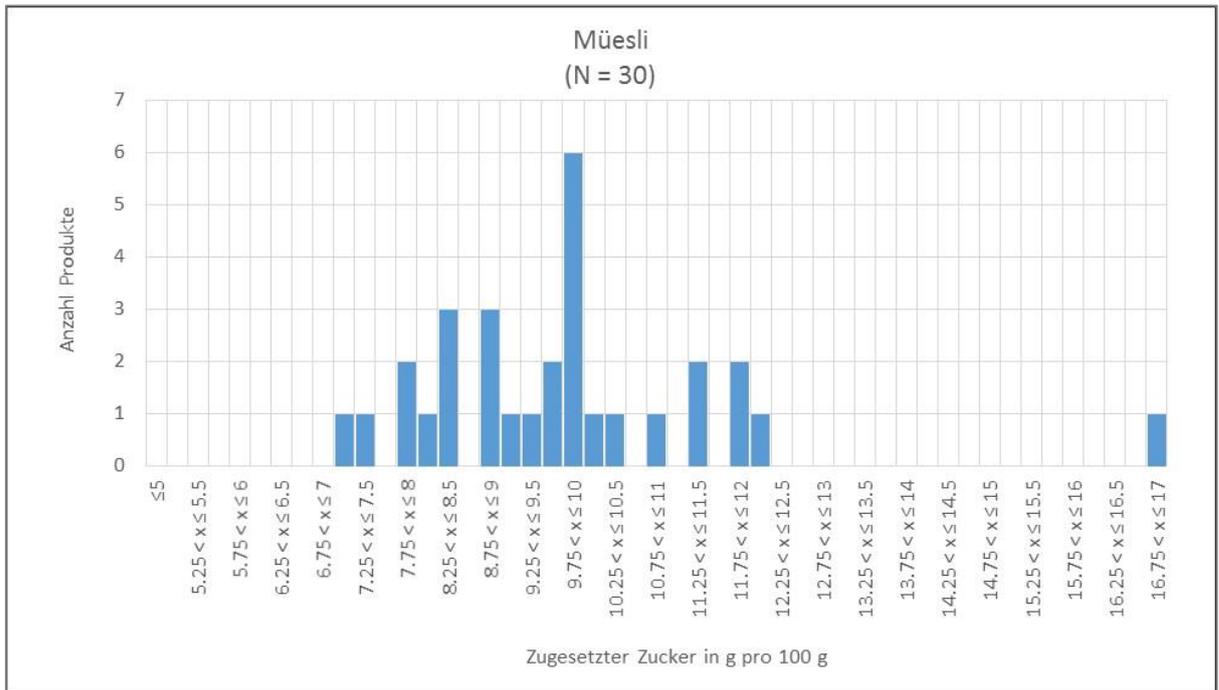
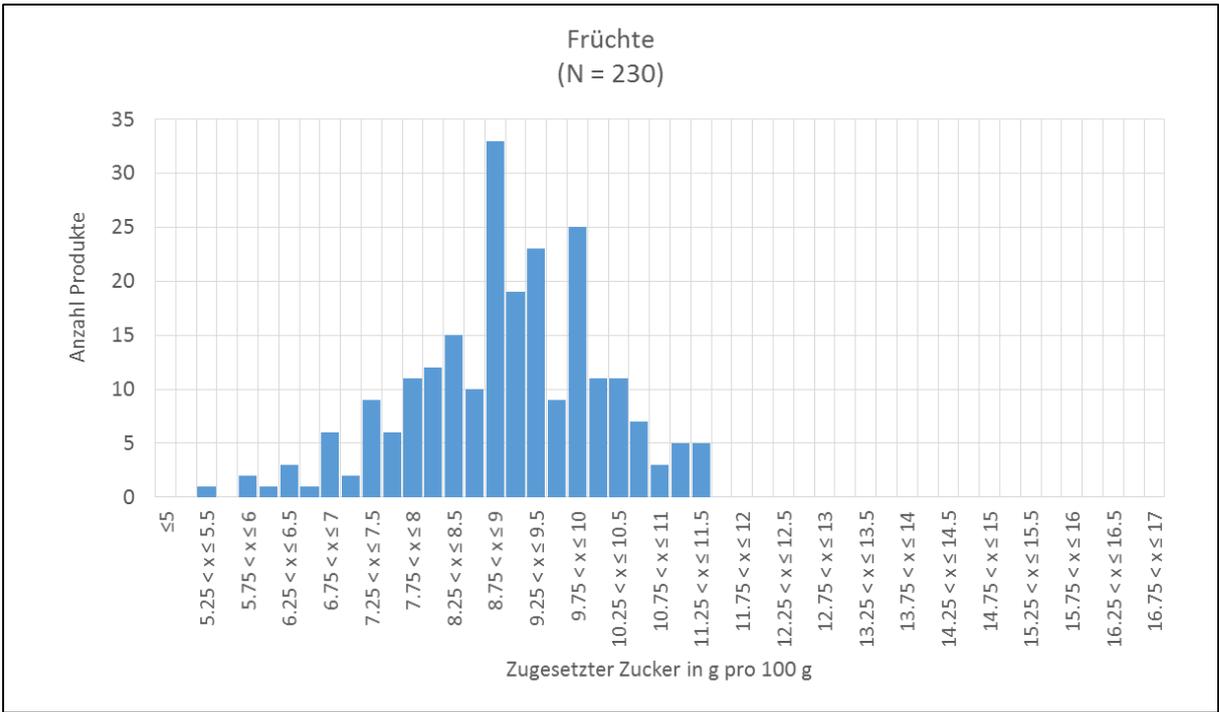


Abbildung 4: Verteilung der Häufigkeit der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker bei den einzelnen Joghurtkategorien





4 Frühstückscerealien

4.1 Definitionen

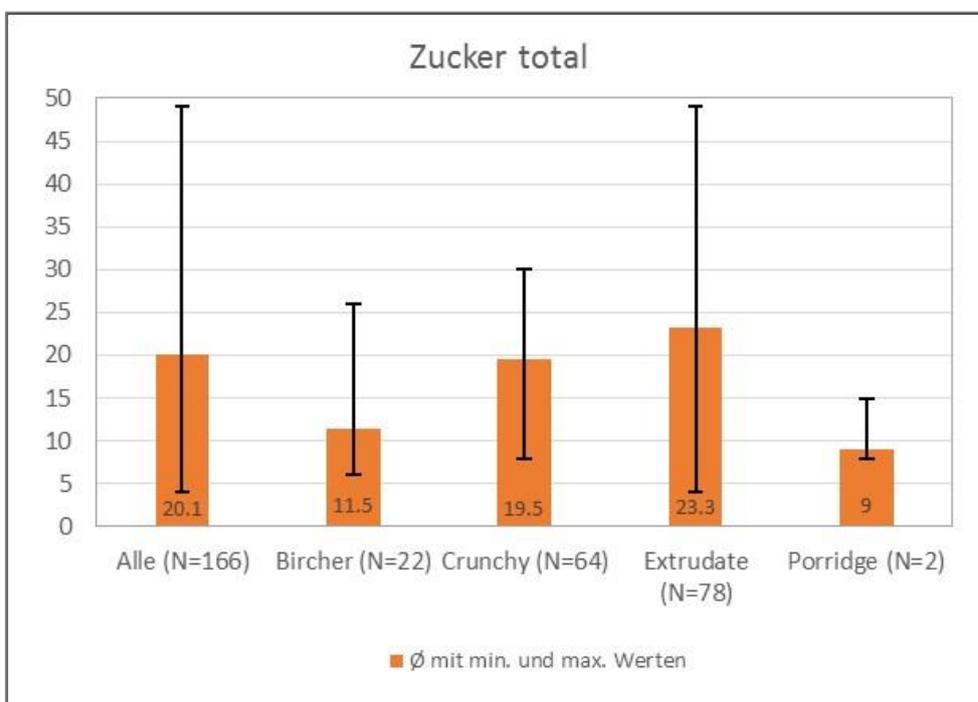
Die Frühstückscerealien wurden in verschiedene Kategorien eingeteilt. **Künstlich gesüsste Produkte wurden grundsätzlich von der Übersicht ausgeschlossen**, da die vom BLV gewünschte Zuckerreduktion nicht über den Ersatz durch andere Süßungsmittel erfolgen soll. **Nature-Flocken sowie ungezuckerte Produkte wurden in der Berechnung der Durchschnitte ebenfalls ausgeschlossen.**

Kategorie	Definition
Bircher	Flockenmischungen mit oder ohne Anteil von Früchten, Nüssen und extrudierten/gepufften Zutaten. Beispiele: Birchermüesli-Mischung etc.
Crunchy	Gebackene und als Knusper, Crunchy, Crisp, Croc oder Granola vermarktete Produkte. Beispiele: Knusper Müesli etc.
Extrudate	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, Hafermüesli, Pillows etc.
Porridge	Flocken mit weiteren Zutaten zur Zubereitung eines fixfertigen Porridge (Haferbreis).

4.2 Standortbestimmung Frühstückscerealien

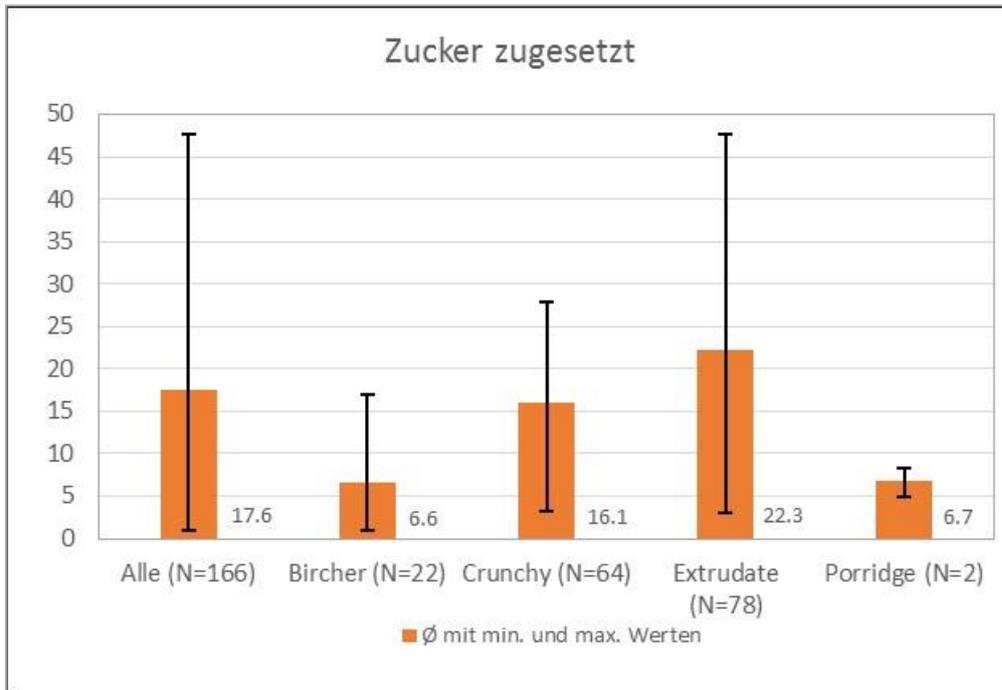
Insgesamt wurden Angaben zu 186 Frühstückscerealien von 9 Firmen zusammengetragen. Der durchschnittliche Gehalt an zugesetztem Zucker betrug 17,6 g pro 100 g, wobei sich der Gehalt je nach Kategorie zwischen 1 g bis 47,6 g bewegte. Die Kategorien Bircher und Porridge⁴ enthielten durchschnittlich den geringsten Anteil an zugesetztem Zucker (6,6 g/100 g bzw. 6,7 g/100 g), Crunchy-Produkte enthielten deutlich mehr (16,1 g/100 g) und Extrudate die höchsten Werte (22,3 g/100 g). Die Spannweite vom niedrigsten zum höchsten Durchschnittsgehalt an zugesetztem Zucker (6,6 – 22,3 g/100 g) war breiter als jene an Zucker total (9,0 – 23,3 g/100 g). Dies hauptsächlich wegen des Zuckeranteils aus den Früchten, der beim Zucker total mitgerechnet wird, beim zugesetzten Zucker hingegen nicht. Die Differenz zwischen dem durchschnittlichem Gehalt an Zucker total und Zucker zugesetzt war bei der Kategorie Bircher am grössten, da die Produkte der Kategorie Bircher höhere Fruchtanteile aufweisen.

Abbildung 5: Durchschnitt und Spannweite der Gehalte an Zucker total (g/100 g Produkt)



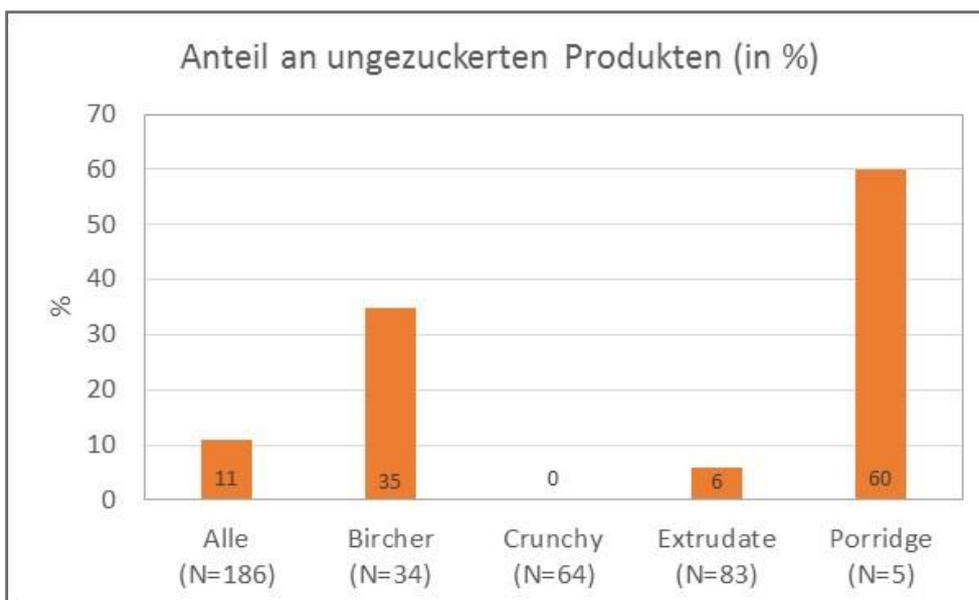
⁴ Porridge ist eine neue Produktkategorie innerhalb der Frühstückscerealien, weshalb aktuell nur 5 Produkte in der Standortbestimmung erscheinen. Es ist jedoch anzunehmen, dass diese Kategorie in den folgenden Jahren anwächst.

Abbildung 6: Durchschnitt und Spannweite der Gehalte an Zucker zugesetzt (g/100 g Produkt)



11 % der Frühstückscerealien wurden ohne zugesetzten Zucker hergestellt. In der Kategorie Bircher fand sich der höchste Anteil an ungezuckerten Produkten. Mehr als jedes dritte Produkt wurde völlig ungezuckert verkauft. Bei den Extrudaten belief sich dieser Anteil auf 6% und bei den Crunchy gab es (aus technologischen Gründen) überhaupt keine ungezuckerten Produkte. Die Kategorie Porridge war zu klein, um darüber eine Aussage machen zu können.

Abbildung 7: Anteil ungezuckerter Produkte



In den nachfolgenden Diagrammen wurden die ungesüssten⁵ Produkte in die Darstellungen mitaufgenommen. Dies im Gegensatz zu den Joghurts, wo es ausser den Nature-Joghurts keine ungezuckerten/ungesüssten Produkte gibt.

Mehr als jedes 10. Produkt enthielt gar keinen oder max. 1 g zugesetzten Zucker. Gleichzeitig enthielt aber auch fast jedes 10. Produkt der gezuckerten Varianten mehr als 29 g zugesetzten Zucker/100 g, wobei diese alle ausschliesslich der Kategorie Extrudate zugeordnet werden können. Die übrigen besaßen einen Gehalt zwischen 1 und 29 g/100 g mit einer leichten Häufung zwischen 17 bis 20 g/100 g.

Abbildung 8: Verteilung der Häufigkeit der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker bei Frühstückscerealien (N=186)

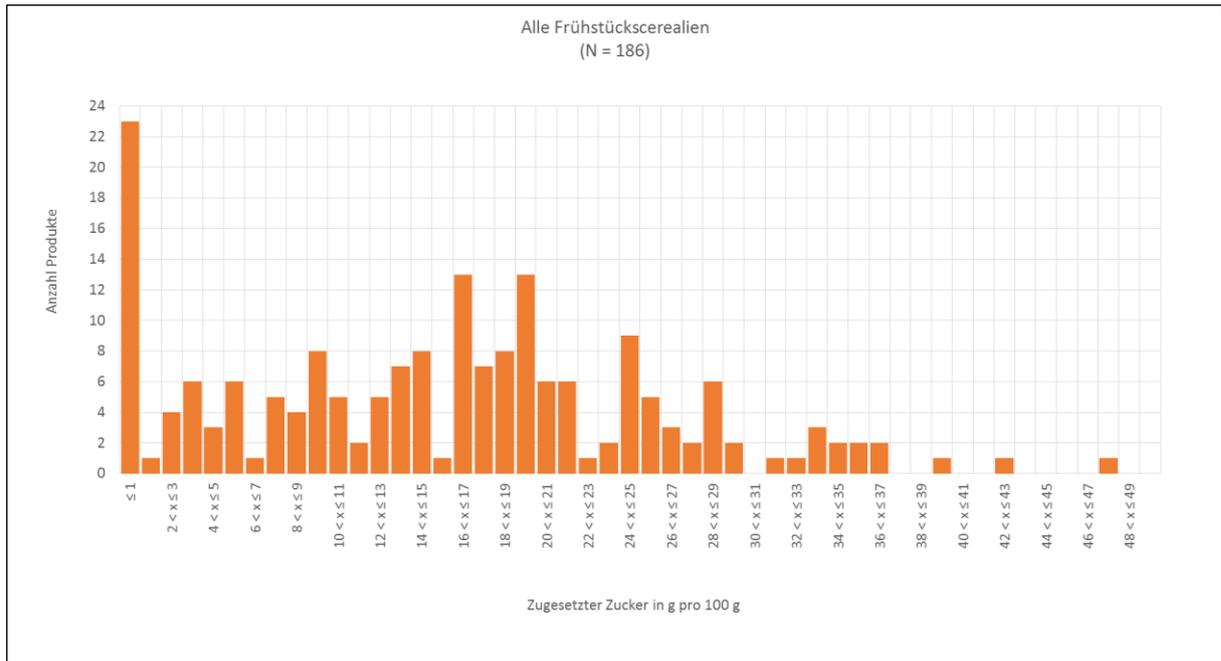
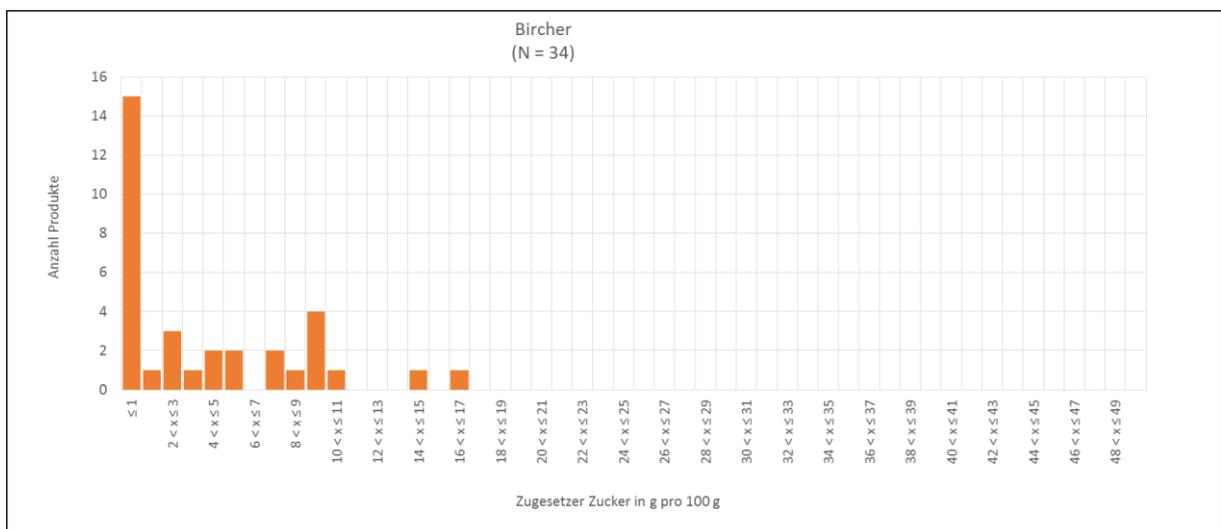
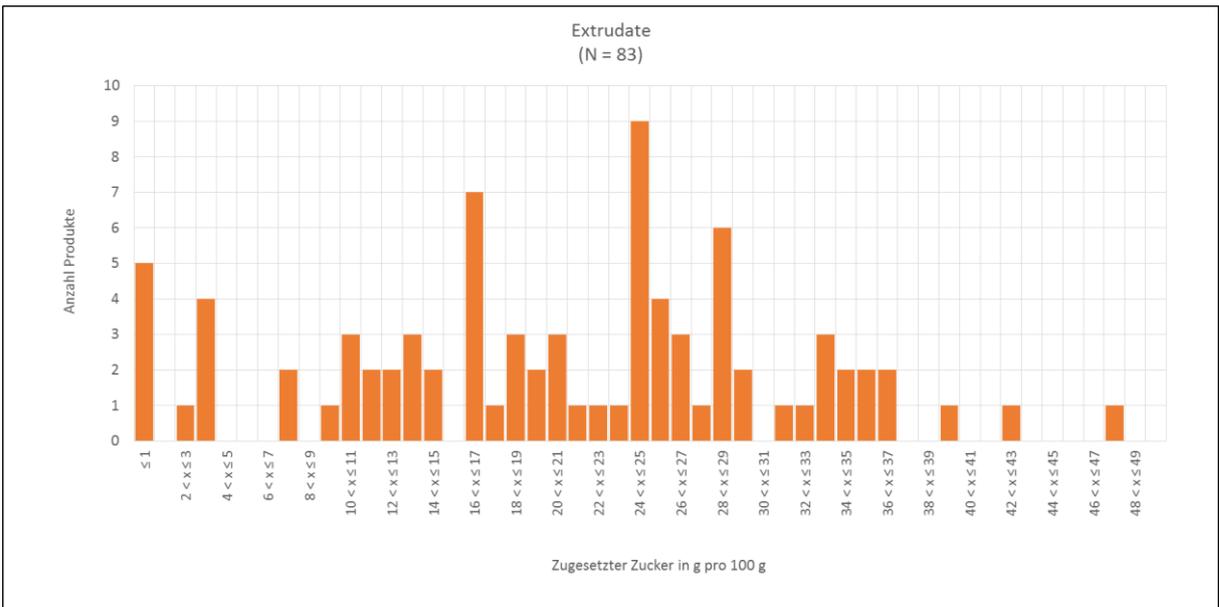
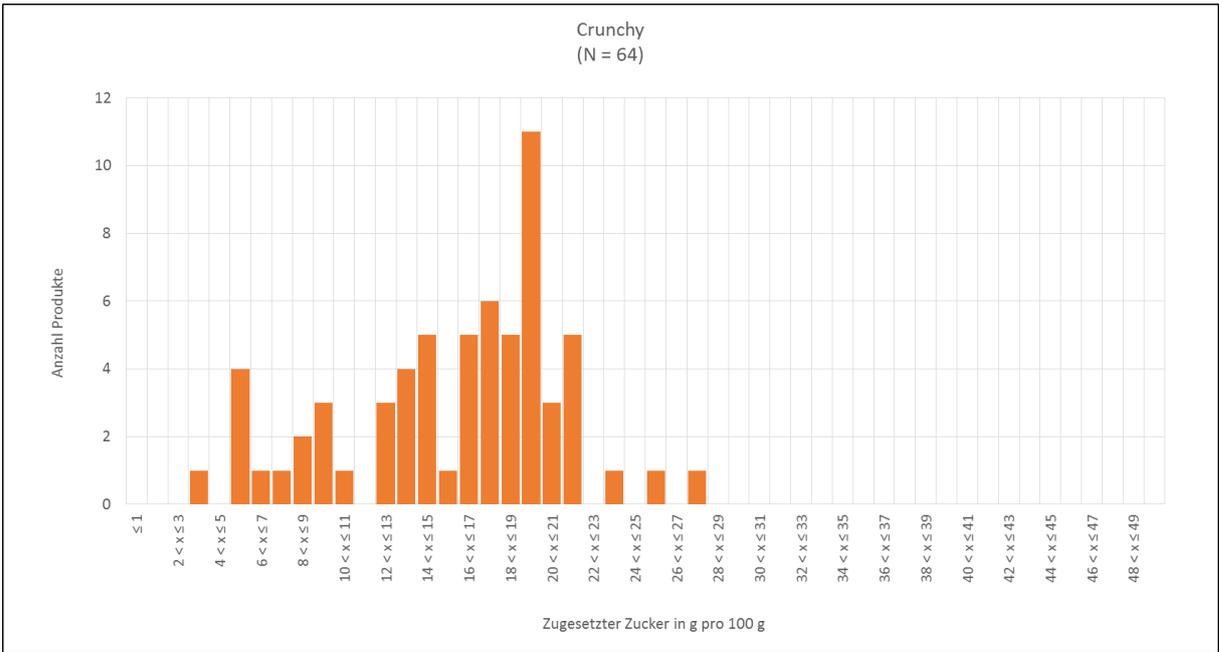


Abbildung 9: Verteilung der Häufigkeit der verschiedenen Gehalte an zugesetztem Zucker bei den verschiedenen Frühstückscerealien



⁵ Ohne Zusatz von Zucker oder sonstigen Süssungsmitteln



5 Weiteres Vorgehen

Die aktuelle Standortbestimmung dient als Ausgangslage zur Definition von Zielen für die Zuckerreduktion in Joghurt und Frühstückscerealien. Während der Laufzeit der Erklärung von Mailand werden jährlich weitere Standortbestimmungen erstellt. Dieses Monitoring wird dem BLV erlauben, die Wirkung der Erklärung von Mailand auf den Zuckergehalt in Joghurt und Frühstückscerealien zu messen und einzuschätzen, wie wirksam solch freiwillige Massnahmen sind.

Rückmeldungen aus den Unternehmen haben ergeben, dass die Definition⁶ des zugesetzten Zuckers nicht von allen (gleich) verstanden wird und folglich der Anteil an zugesetztem Zucker nicht in allen Betrieben gleich berechnet wird. Das BLV erstellt deshalb einen Leitfaden zur Berechnung des Anteils an zugesetztem Zucker und wird diesen allen Betrieben und weiteren Interessierten zur Verfügung stellen.

2017 ist ausserdem geplant, im Rahmen eines Runden Tisches mit Bundesrat Alain Berset und Vertretern der Firmen, welche die Erklärung von Mailand unterzeichnet haben, eine Zwischenbilanz zu ziehen. Dieser Runde Tisch wird auch offen sein für weitere Firmen, die sich für eine Zuckerreduktion bei Joghurt und Frühstückscerealien engagieren und daran sind, ihre Produktezusammensetzungen zu verbessern.

Um sämtliche Firmen - besonders auch kleine und mittlere Unternehmungen - in ihren Bemühungen bei der Zuckerreduktion zu unterstützen, lanciert das BLV verschiedene Forschungsprojekte. Es geht z.B. dabei darum, wie der Zuckergehalt in Joghurt und Frühstückscerealien technologisch in relevantem Umfang gesenkt werden kann unter Berücksichtigung von Produktqualität und -sicherheit. Des Weiteren geht es um sensorische Aspekte. Es soll unter anderem die Frage beantwortet werden, um wie viel der Zuckergehalt gesenkt werden kann, ohne dass dies geschmacklich wahrgenommen wird.

Das Thema Zuckerreduktion beschäftigt jedoch nicht nur die Schweiz. Das BLV tauscht sich diesbezüglich in regelmässigen Abständen im Rahmen der EU High Level Groups mit den anderen europäischen Ländern aus. Dadurch ist beispielsweise garantiert, dass der zugesetzte Zucker in der Schweiz gleich wie in der EU definiert wird. Auch beim Monitoring der Zuckergehalte sind Bestrebungen im Gange das Vorgehen zu vereinheitlichen und die Resultate dadurch vergleichbar zu machen.

⁶ http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf

6 Anhang

Tabelle 1: Durchschnitt und Spannweite der Zuckergehalte bei Joghurts

	N ⁷	Zucker total (g/100 g Produkt)			Zucker zugesetzt (g/100 g Produkt)		
		Durchschnitt	Min.	Max.	Durchschnitt	Min.	Max.
Alle	348	14.1	10.0	21.4	9.4	5.5	17.0
Aroma	69	14.8	11.3	21.4	10.6	7.0	16.4
Nuss	19	14.0	12.0	16.4	9.7	8.0	11.5
Früchte	230	13.8	10.0	16.4	9.0	5.5	11.5
Müesli	30	14.8	10.0	20.5	9.9	7.1	17.0

Tabelle 2: Durchschnitt und Spannweite der Zuckergehalte bei Frühstückscerealien

	N ⁸	Zucker total			Zucker zugesetzt		
		Durchschnitt	Min.	Max.	Durchschnitt	Min.	Max.
Alle	166	20.1	4.0	49.0	17.6	1.0	47.6
Bircher	22	11.5	6.0	26.0	6.6	1.0	17.0
Crunchy	64	19.5	8.0	30.0	16.1	3.2	27.8
Extrudate	78	23.3	4.0	49.0	22.3	3.0	47.6
Porridge	2	9.0	8.0	15.0	6.7	5.0	8.3

Tabelle 3: Anteil ungezuckerter Produkte am Sortiment der Frühstückscerealien

	Anzahl Produkte total ⁹	Anzahl Produkte ungezuckert	% Produkte ungezuckert
Alle	186	20	11.0
Bircher	34	12	35.0
Crunchy	64	0	0.0
Extrudate	83	5	6.0
Porridge	5	3	60.0

⁷ Exkl. nature und künstlich gesüsste Joghurts

⁸ Exkl. ungezuckerte Produkte

⁹ Inkl. ungezuckerte Produkte