

---

## Schwerpunktbericht 08-2012

### Überprüfung der Auslobung „laktosefrei“ in Wurst

#### *Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit*

Seit einigen Jahren werden verstärkt Wurstwaren mit Auslobungen „laktosefrei“ in den Verkehr gebracht. Durch die AG Fragen der Ernährung der LChG wurde in ihrem Positionspapier 2005 ein Grenzwert von 0,01g Laktose/100g für diese Auslobung veröffentlicht. Ziel des vorliegenden Programmes war es die von den Herstellern gemachte Auslobung zu überprüfen.

Der Zeitraum dieses Schwerpunktes war das I bis IV Quartal 2012. Geplant war die Untersuchung von 40 Proben.

Im dem genannten Zeitraum gelangten 72 Proben Wurst und Fleischerzeugnisse (z. B. 4 Proben Rohpökelfleisch) zur Untersuchung. Dabei verteilten sich die Proben relativ gleichmäßig auf die drei großen Erzeugniskategorien Rohwurst (18 Probe), Brühwurst (32 Proben) und Kochwurst (12 Proben). Es handelte sich ausnahmslos um fertig verpackte Ware.

Bei keinem der untersuchten Erzeugnisse konnte Laktose nachgewiesen werden.

Die vorliegenden Untersuchungen zeigen, dass die Hersteller mit hoher Sicherheit in der Lage sind, die von ihnen ausgelobte Eigenschaft „laktosefrei“ einzuhalten. Weitere Untersuchungen derartiger Erzeugnisse sollten jedoch weiterhin stichprobenartig durchgeführt werden.

#### Literatur:

Positionspapier der Lebensmittelchemischen Gesellschaft zu den Angaben "laktosefrei" und "laktosearm" erarbeitet durch die Arbeitsgruppe "Fragen der Ernährung", Lebensmittelchemie, 59, 45 (2005)

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt  
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit  
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)  
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403

---

[www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de](http://www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de)

---