



## BUND FÜR LEBENSMITTELRECHT UND LEBENSMITTELKUNDE E.V.

BLL • Postfach 20 02 12 • 53132 Bonn

### Verteiler:

„Ernährung“  
„Diätetische Lebensmittel“  
„Kennzeichnung/Werbung“

den Verbänden und dem Kuratorium zur Kenntnis

Stefanie Rams  
Telefon: 0228/81993-46  
Fax: 0228/375069  
E-Mail: [srams@bll-online.de](mailto:srams@bll-online.de)  
02. Mai 2005

## Rundschreiben BLL-112-2005

### Auslobung von „lactosearm“, „streng lactosearm“ und „lactosefrei“ GDCh empfiehlt Kriterien

Sehr geehrte Damen und Herren,

rund 15 % der Bevölkerung in Deutschland leiden an einer sog. Lactose-Intoleranz. Sie vertragen keine oder nur geringe Mengen an Lactose (Milchzucker), weil das für den Abbau benötigte Enzym nicht oder nur unzureichend gebildet wird. Hierdurch gelangt Lactose unverdaut in die unteren Darmabschnitte und wird dort mikrobiell abgebaut, wodurch Beschwerden verursacht werden. In Abhängigkeit vom Schweregrad der Erkrankung tolerieren diese Verbraucher unterschiedliche Mengen von Milchzucker.

In nationalen Rechtsvorschriften sind keine Kriterien für die Auslobung von Produkten niedergelegt, die frei oder arm an Lactose sind. Auch vor diesem Hintergrund hat die Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft folgende Kriterien für „lactosearm“, „streng lactosearm“ und „lactosefrei“ vorgeschlagen:

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>lactosearm:</b>        | ≤ 1 g Lactose /100 g bzw. ml verzehrfertiges Lebensmittel  |
| <b>streng lactosearm:</b> | ≤ 100 mg Lactose /100 g bzw. ml verzehrfertiges Lebensmittel   |
| <b>lactosefrei:</b>       | ≤ 10 mg Lactose und/oder Lactoseabbauprodukten (hier Galactose) aus enzymatischer Spaltung oder vergleichbaren Verfahren /100 g bzw. ml verzehrfertiges Lebensmittel |

Die Empfehlungen sind in der *Lebensmittelchemie* 59, 25-48 (2005) veröffentlicht worden, in der **Anlage** geben wir sie Ihnen zur Kenntnis. Sie haben keinen rechtsverbindlichen Charakter, sondern sie sind als eine gutachterliche Äußerung zu betrachten.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Stefanie Rams

(Wissenschaftliche Leitung)