



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Produkte auf Kartoffelbasis / Gluten, Allergene, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 20

beanstandet: 2

Spuren von Gluten ohne Hinweis (1)

Spuren von Milch ohne Hinweis (1)

Allgemeine Deklarationsmängel (1)

Hinweise wegen Spuren von Senf (2)

Ausgangslage

Zöliakie wird durch Getreideeiweisskomponenten (Gluten), in erster Linie durch das in Weizen enthaltene Klebereiweiss Gliadin, sowie durch ähnliche Proteine in Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut und Hafer ausgelöst. Die Aufnahme dieser Proteine führt zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können Zöliakiebetreffende unter Mangelzuständen (z.B. Anämie durch Eisenmangel) leiden.

Die strikt lebenslange glutenfreie Ernährung ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung. Verträgliche Getreide sind z.B. Mais, Reis, Buchweizen und Hirse. Auch Kartoffeln sind von Natur aus glutenfrei.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, inwiefern Produkte auf Kartoffelbasis glutenfrei sind. Im Weiteren sollte geprüft werden, ob alle Allergene (Ei, Milch, Sesam, Sellerie, Lupinen, Senf, Soja, Lupinen, Erdnuss, Pistazie und Cashewnuss) und allfällige GVO-Anteile deklariert sind und der Fettgehalt korrekt angegeben ist.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Gluten, Lactose und Allergene) gibt es gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen:

Sie müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von glutenhaltigem Getreide 10 mg Prolamin (Gliadin) pro 100 g Trockenmasse des Lebensmittels oder bei den anderen Allergenen 1 g pro kg genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, sind gemäss Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat GVO in Mengen von mehr als 0,9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein von GVO in der Zutat zu vermeiden. Für Zutaten, welche nicht bewilligte GVO enthalten, gelten strengere Vorschriften und tiefere Schwellenwerte.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV).

Probenbeschreibung

20 verschiedene Produkte auf Kartoffelbasis ohne glutenhaltige Zutaten wurden in drei verschiedenen Geschäften erhoben. Es handelte sich um Kartoffelsnacks (8), Rösti (4), Chips (3), Kartoffelstock (3), Pommes Frites (1) und einen Kartoffelgratin (1). Eine Rösti und ein Kartoffelstock enthielten Zutaten aus biologischem Anbau. Die Produkte wurden in der Schweiz (6), Indien (5), Österreich (5), Fürstentum Lichtenstein (3) oder in England (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Zur Bestimmung des Gliadinegehaltes sowie des Milch- und Eiweißgehaltes wurden ELISA-Kits verwendet. Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach den Allergenen Sesam, Sellerie, Lupinen, Senf und Soja, Lupinen, Erdnuss, Pistazie und Cashewnuss sowie nach dem 35S-Promotor und NOS-Terminator, welche Indizien für GVO-Pflanzen sind, gescreent. Zur Bestimmung des Fettgehaltes wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen. Kontrollbestimmungen erfolgten mittels Soxhlet-SLMB-Methode.

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

In einem Kartoffelsnack aus Indien konnte rund 370 mg/kg Gliadin nachgewiesen werden. Gemäss Zutatenliste sollten keine gliadinhaltigen Zutaten enthalten sein. Das Produkt wurde beanstandet.

Allergene

In einem anderen Kartoffelsnack aus Indien konnte rund 50 mg/kg Milchprotein (entsprechend 1500 mg/kg Milch) nachgewiesen werden. Dies musste beanstandet werden. Im Kartoffelsnack mit Gluten sowie in einem anderen Snack konnten Spuren von Senf in der Grössenordnung von 1000 mg/kg nachgewiesen werden. Auf eine Beanstandung wurde aufgrund der Messtoleranz verzichtet, der Verkäufer jedoch informiert und zur Abklärung aufgefordert. Die anderen Allergene konnten nicht oder nur bei entsprechender Deklaration nachgewiesen werden.

GVO

Alle Proben wurden qualitativ auf 35S-Promotor und NOS-Terminator untersucht. Es konnten keine gentechnisch veränderten Organismen nachgewiesen werden.

Fettgehalt

Die Fettgehalte lagen im Bereich von 0.9 und 40.4 g/100 g und entsprachen, unter Berücksichtigung des Schwankungsbereichs, den deklarierten Werten.

Deklaration

Bei dem Produkt mit fehlender Kennzeichnung von Milchbestandteilen, fehlten zudem die Angaben der Gattungsbezeichnungen der Zusatzstoffe. Ansonsten waren die Produkte korrekt deklariert.

Schlussfolgerungen

Da die Beanstandungsquote bei 10% lag, werden Produkte auf Kartoffelbasis auch in den nächsten Jahren kontrolliert.