



Autor: Dr. Philippe Heim

Fleischerzeugnisse - Allergene, Gluten, Fett- und Proteingehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 7

Ausgangslage

Unter Fleischerzeugnissen versteht man Fleischprodukte, wie Salami, Fleischkäse oder Cervelat. Diese Produkte werden häufig auf Anlagen (z.B. Wurstmaschine, Schneidemaschine) produziert, auf welchen auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden. Aufschnitt kann beispielsweise Zutaten wie Ei, Milch, Pistazie, Sellerie, Sesam oder Senf enthalten. Bei einer unsorgfältigen Reinigung ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Produkt gelangen. Ab einem Anteil von 0,1% müssen Allergene mit Hinweisen wie „kann xy enthalten“ deklariert werden, wenn sie als Verunreinigung in einem Produkt enthalten sein könnten. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die je nachdem lebensbedrohlich sind (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.



Untersuchungsziele

Es wurde untersucht, ob Allergene (Ei, Milch, Senf, Sesam, Sellerie, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss) nachgewiesen werden können, welche nicht deklariert sind. Zusätzlich wurde getestet, ob glutenhaltiges Getreide in den Produkten enthalten ist. Der Gehalt an Protein und Fett wurde ebenfalls ermittelt. Zudem wurde kontrolliert, ob die Kennzeichnung den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Allergene und glutenhaltige Getreidesorten) gibt es gemäss Art. 10 und 11 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) 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 Milch 1 g/kg oder im Falle von Gluten 200 mg/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Auch die Aufmachung, Verpackung und Werbung von Lebensmitteln sind gesetzlich geregelt. Gemäss Art. 18 und 19 des Lebensmittelgesetz (LMG) und Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.

Probenbeschreibung

In sieben verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 30 Proben erhoben. Dabei handelte es sich unter anderem um Fleischerzeugnisse wie Gewürzschinken, Trockenfleisch und Würste. Alle Produkte waren vorverpackt. Die Produkte wurden in der Schweiz (21), in Deutschland (7), Italien (1) oder im Fürstentum Lichtenstein (1) hergestellt. Vier Produkte stammten aus biologischem Anbau und zwei Produkte wurden als glutenfrei angepriesen.

Prüfverfahren

Der Nachweis der Allergene Sesam, Sellerie und diverser Nüsse erfolgte mittels PCR. Das ELISA-Verfahren wurde für die Allergene Milch, Ei und Gluten angewandt. Der Proteingehalt wurde mittels Kjeldahlscher Stickstoffbestimmung ermittelt und der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren gemessen.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Gluten

Gluten war in keinem glutenfreien Produkt nachweisbar.

Fett und Proteingehalt

Die Fettgehalte lagen im Bereich von 3 bis 41 g/100 g, die Proteingehalte bei 9 bis 36 g/100 g. Bei drei Produkten stimmte der ermittelte Fettgehalt mit der Deklaration nicht überein und bei einem Produkt war der Proteingehalt falsch deklariert.

Kennzeichnung

Vier Produkte wurden auf Grund von Kennzeichnungsmängeln, wie fehlende optische Hervorhebung von Allergenen in der Zutatenliste, Fehlen einer Adresse oder Fehlen der Mengenangabe einer ausgelobten Zutat, beanstandet. Die Etiketten müssen von den Herstellern angepasst werden.

Schlussfolgerungen

Die Allergendeklaration entsprach bei allen Produkten der Gesetzgebung. Es gab ein paar Kennzeichnungsmängel zu beanstanden, sowie Mängel bei der Deklaration der Nährwerte. Die Lebensmittelkategorie Fleischerzeugnisse wird bei Gelegenheit wieder kontrolliert.