



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Lebensmittel aus verschiedenen Kulturen / Allergene, Gluten, Knoblauch und Zwiebeln, gentechnisch veränderte Organismen und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 24

beanstandet: 17

Nicht deklarierte Milchbestandteile (2)

Nicht deklariertes Gluten (1)

Allgemeine Deklarationsmängel (17)

Hinweis bezüglich nicht deklariertem Gluten (1)

Hinweis bezüglich nicht deklariertes Milch (1)

Hinweis wegen abgelaufenem Produkt (1)

Ausgangslage

Jede Kultur hat andere kulinarische Spezialitäten. Einige dieser Speisen sind in der Schweiz nicht sehr bekannt. Solche Spezialitäten wurden im Rahmen dieser Kampagne erhoben.

Einige der Zutaten gehören zu den Allergenen. Eine fehlende Angabe oder eine Verschleppung einer solchen Zutat bei der Herstellung könnte für Allergiker problematisch oder sogar gefährlich sein.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob Allergene (Senf, Sellerie, Soja, Lupinen, Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Macadamianuss, Pecannuss, Paranuss, Ei oder Milch), Gluten, Knoblauch, Zwiebeln und/oder gentechnisch veränderte Organismen nachgewiesen werden können, die nicht deklariert sind und ob generell 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 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) Art. 10 und 11 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.

Alle Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 12). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LIV.

Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Geschäften wurden 24 Proben risikobasiert erhoben. Das Sortiment ging von Getränken über Süssspeisen zu speziellen Fertiggerichten. Auch sieben Produkte mit Kokosnuss wurden erhoben und untersucht. Die Lebensmittel stammten aus Thailand (4), Grossbri-

tannien (3), Brasilien (2), Dominikanischer Republik (2), Ghana (2), Iran (2), Sri Lanka (2), Vietnam (2), Deutschland (1), Italien (1), Taiwan (1), Türkei (1) und der Schweiz (1).

Prüfverfahren

Der Nachweis der Allergene Sesam, Soja, Senf, Sellerie, Lupinen, Erdnuss und Nüsse erfolgte mittels PCR sofern genügend DNA (genetisches Material) isoliert werden konnte. Mittels ELISA-Verfahren wurden die Allergene Milch, Ei und Gluten nachgewiesen.

Mittels PCR wurde auch nach Zwiebeln und Knoblauch sowie GVO-Elementen gescreent.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Die Allergene Sesam, Soja, Senf, Sellerie, Lupinen, Erdnuss, Nüsse und Ei konnten in grösseren Mengen nur in den Proben mit entsprechender Deklaration oder dann höchstens in Spuren bei Produkten ohne Hinweis auf diese Allergene nachgewiesen werden.

Beim Allergen Milch wurden bei zwei Produkten ein Verkaufsverbot ausgesprochen:

- In einer Süssspeise aus Thailand konnten Milchbestandteile (entsprechend rund 2% Milch) nachgewiesen werden, ohne dass Milchbestandteile in der Zutatenliste oder als Hinweis „Kann Milch enthalten“ genannt waren. Der Verkauf des Produktes ohne den Hinweis „enthält Milch“ wurde umgehend verboten.
- Auch in einem Getreideprodukt aus der Türkei konnten grössere Mengen Milchbestandteile (entsprechend > 3% Milchprotein) nachgewiesen werden, obwohl auf der Verpackung keinerlei Angaben darauf hindeuteten. Die Abgabe auch dieses Produktes ohne den Hinweis auf Milch wurde per sofort verboten.

Der Verkäufer eines anderen Produktes aus Deutschland wurde darauf aufmerksam gemacht, dass Milchbestandteile nachgewiesen wurden, was von der Menge her gerade noch den gesetzlichen Vorgaben entsprach. Er wurde aufgefordert, die Angelegenheit zu prüfen.

Gluten

Rund 7'000 mg/kg Gluten konnten in einem „Mürbteig-Süssgebäck“ aus Italien nachgewiesen werden, bei dem in der Zutatenliste keine glutenhaltigen Zutaten aufgeführt waren. Der Fall wurde zur abschliessenden Beurteilung an das zuständige Amt überwiesen.

Der Verkäufer eines anderen Produktes wurde darauf aufmerksam gemacht, dass knapp weniger als 200 mg/kg Gluten nachgewiesen wurden, was gerade noch den gesetzlichen Vorgaben entspricht. Der Produzent wird die Etikette künftig mit dem Hinweis „kann Spuren von Gluten enthalten“ ergänzen.

Knoblauch und Zwiebeln

Zwiebeln und Knoblauch waren in den untersuchten Produkten nicht oder nur in Spuren nachweisbar.

Gentechnisch veränderte Organismen

Es konnten keine gentechnisch veränderten Organismen nachgewiesen werden.

Deklaration

Bezüglich der Kennzeichnung mussten 17 Proben teils wegen verschiedener Mängel beanstandet werden. Folgende Fehler wurden entdeckt:

- Fehlende Hervorhebung von Allergenen in der Zutatenliste (8)
- Fehlende, falsche oder täuschende Sachbezeichnung (8)
- Keinerlei Angaben in einer Amtssprache (4)
- Unklare Bezeichnung einer Zutat (4)
- Fehlende Angabe der Adresse des Herstellers, Importeurs oder Verkäufers (2)
- Nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprechende Nährwertkennzeichnung (2)

- Falsche Datierungsangabe (2)
- Ungleiche Zutatenliste in verschiedenen Sprachen (2)
- Fehlende Gattungsbezeichnung bei Zusatzstoffen (1)
- Fehlende Hervorhebung einer ausgelobten Zutat „QUID“ (1)
- Fehlende Angabe von Farbstoffen oder natürlich färbenden Lebensmitteln (1)
- Fehlende Mengenangabe für das Produkt (1)
- Schlechte Lesbarkeit der Deklarierungselemente (1)

Einen Verkäufer mussten wir darauf aufmerksam machen, dass eines seiner Produkte seit fast zwei Jahren abgelaufen war.

Schlussfolgerungen

Aufgrund der hohen Beanstandungsquote (70%) drängt sich eine erneute Kontrolle von solchen Produkten auf.