



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Vegane Lebensmittel / tierische Bestandteile, Transglutaminase, Allergene, Gluten, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25
Anzahl beanstandete Proben: 8
Beanstandungsgründe: Milchbestandteile (1), GVO (1), allgemeine Kennzeichnung (7)

Ausgangslage

Sich vegan ernährende Menschen meiden alle Lebensmittel, die tierische Bestandteile enthalten. Im Gegensatz zu Vegetariern verzichten Veganer auch auf den Verzehr von Ei- und Milchprodukten. Entsprechend gekennzeichnete Produkte dürfen selbstverständlich keine tierischen Bestandteile enthalten. Milch- und Ei-Allergiker sind deshalb ebenfalls an „vegan“ ausgelobten Lebensmitteln interessiert.



Untersuchungsziele

Untersucht wurde, ob die veganen Produkte frei von tierischen Bestandteilen waren. Da vegane Produkte teils prozessiert sind, um der Konsistenz von Produkten mit tierischen Bestandteilen nahe zu kommen, wurden diese zudem bezüglich Transglutaminase untersucht. Neben den nicht zu erwartenden Zutaten Ei und Milch wurden ebenfalls die Allergene Soja, Senf, Sesam und Lupinen untersucht. Die oft Soja enthaltenden Produkte wurden ebenfalls bezüglich gentechnisch veränderten Organismen (GVO) untersucht. Schliesslich wurden die allgemeinen Kennzeichnungselemente auf Vollständigkeit geprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Lebensmittel können gemäss Art. 33 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) als „vegan“ oder „vegetabil“ bezeichnet werden, wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten. Lebensmittel oder Zutaten, die aus Zutaten gewonnen wurden, die unter Verwendung von tierischen Verarbeitungshilfsstoffen hergestellt wurden, können so bezeichnet werden, wenn sie von den solchen abgetrennt und gereinigt sind.

Bei Milchprodukten und nicht tierischen Produkten, die mit Hilfe von Transglutaminase hergestellt werden, braucht es in der Schweiz eine Bewilligung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

Für Allergene gelten gemäss LKV Art. 8 folgende Regelungen: Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe (nach Anhang 1) sind oder aus solchen gewonnen wurden, 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 Senf, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Senf enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind oder daraus gewonnen wurden, dürfen nach Artikel 22 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nur mit einer Bewilligung des BLVs in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0.9 Massenprozent enthält

und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV. Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Art. 10 LGV).

Probenbeschreibung

In fünf Geschäften wurden insgesamt 25 als „vegan“ bezeichnete Produkte erhoben. Sie trugen teils Bezeichnungen wie Gehacktes, Steak, Bratfilets, Kebab, Nuggets, Schnitzel, Aufschnitt und Hot Dog, die sonst eher bei tierischen Produkten üblich sind. Die Produkte wurden gemäss Kennzeichnung in Deutschland (11), Belgien (1), Frankreich (1), Österreich (1), Spanien (1) oder im Inland (10) hergestellt. 13 Produkte stammten aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Nach tierischen Bestandteilen wurde mittels PCR-Verfahren gesucht. Der Allergennachweis erfolgte mittels PCR (Soja, Sesam und Lupinen) oder ELISA-Verfahren (Ei, Milch und Senf). Mittels PCR wurde auch nach GVO-Elementen gescreent. Zur Bestimmung der Mengen bestimmter GVO-Sojasorten wurden Screening-positive Proben mittels spezifischer PCR-Methoden untersucht. Gluten und Transglutaminase wurden mit einem ELISA-Verfahren bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

Tierische Bestandteile und Transglutaminase

Tierische Bestandteile und das Enzym Transglutaminase konnten nicht nachgewiesen werden.

Allergene und Gluten

Die Allergene Soja, Senf, Sesam, Lupinen, Ei sowie Gluten konnten entweder nicht, nur in kleinsten Spuren oder nur bei entsprechender Kennzeichnung als Zutat oder mögliche Kontamination nachgewiesen werden.

Ein Schokoladenimitat auf Basis von Reis und Erdmandelgriess mit Hinweis „VEGAN“ auf Vorder- und Rückseite enthielt Milch im Bereich von 800 mg / kg Milchprotein (entsprechend rund 2.5% Milch). Diese grossen Mengen können erfahrungsgemäss nicht mehr als Spuren einer unvermeidbaren Kontamination angesehen werden. Der Hinweis „kann Spuren von Milch enthalten“ verliert neben der Deklaration „VEGAN“ an Bedeutung. Das Produkt wurde beanstandet.

Gentechnisch veränderte Organismen

Ein Fischimitat auf Soja- und Weizenbasis enthielt zum einen über 2% einer in der Schweiz bewilligte GVO-Sojasorte (GTS40-3-2), die aber nicht als solche deklariert wurde obwohl dies vorgeschrieben ist und zum anderen über 0.5% einer in der Schweiz nicht zulässigen GVO-Sojasorte (Mon89788). Das Produkt ist somit in der Schweiz nicht zulässig. Die Auslobung mittels Label „ohne Gentechnik“ ist täuschend und dürfte auch in Ländern, in denen diese GVO-Sorten und Mengen toleriert werden, nicht konform sein. Das Produkt wurde beanstandet, der Verkauf der Ware per sofort verboten.

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln mussten sieben Produkte aufgrund eines oder mehrerer der folgenden Punkte beanstandet, bzw. zu an das zuständige Amt überwiesen werden:

- Fehlende Hervorhebung von allergenen Zutaten (5)
- Fehlende Angabe der Gattungsbezeichnung eines Zusatzstoffes (1)
- Fehlende Angabe QUID bei einer hervorgehobenen Zutat (1)
- Schwer lesbare Kennzeichnung (1)
- Täuschende Angabe „Veggie Lachsfilet“ (1)

Schlussfolgerungen

Aufgrund der recht hohen Beanstandungsquote von 32%, müssen vegane Lebensmittel weiterhin kontrolliert werden.