



Dr. Philippe Heim

Reis, Mais, Hafer und Co.

Gluten, Allergene, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25

Anzahl beanstandete Proben: 0



Ausgangslage

Zöliakiebetreffende leiden an einer Unverträglichkeit des Dünndarms gegenüber Gluten, ein Proteingemisch, welches in Weizen, Roggen und Gerste vorkommt. Die Aufnahme von Gluten führt bei Menschen mit Zöliakie zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können die Betroffenen unter Mangelzuständen (z.B. Anämie durch Eisenmangel) leiden. Die lebenslange strikt glutenfreie Ernährung ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung. Verträgliche Getreide sind z.B. Mais, Reis, Buchweizen und Hirse. In der aktuellen Kampagne wurden verschiedene glutenfreie Getreidesorten, Hülsenfrüchte und Quinoa untersucht.

Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Soja und Gluten enthalten“ machen den Allergiker oder den Zöliakiebetreffenden auf diese Problematik aufmerksam. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die lebensbedrohlich sein können (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.

In der Schweiz müssen Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden mit dem Hinweis „aus gentechnisch verändertem X hergestellt“ versehen werden. Die Herstellung von Lebensmittel aus GVO ist zudem bewilligungspflichtig. Da es bei der Herstellung oder dem Transport von beispielsweise Soja zu Kontaminationen mit GVO-Soja kommen kann, wurde ein Deklarationsschwellenwert für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit GVO definiert.

Damit sich der Konsument für den Kauf eines Lebensmittels entscheiden kann, benötigt er genügend Informationen. Lebensmittel müssen daher mit diversen Angaben gekennzeichnet werden. Die Aufmachung eines Lebensmittels muss den Tatsachen entsprechen und darf den Konsumenten nicht täuschen.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Soja und Lupine
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- Überprüfung der Kennzeichnung

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 Zutatenverzeichnis deutlich bezeichnet und

optisch hervorgehoben werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Anteil, zum Beispiel im Falle von Gluten, 200 mg/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „Kann X enthalten“ sind unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis anzubringen.

Gemäss der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL), sind die Herstellung und der Vertrieb von GVO haltigen Lebensmitteln in der Schweiz bewilligungs- und kennzeichnungspflichtig. Ohne Bewilligung werden jedoch geringe Anteile von GVO Zutaten toleriert, wenn deren Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten.

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

Probenbeschreibung

In sieben verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 25 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um Hafer, Mais, Reis, Linsen, Hirse, Quinoa und Leinsamen verschiedener Hersteller. Drei Proben wurden als glutenfrei ausgelobt, wobei zwei Proben das offizielle Glutenfrei-Symbol der IG Zöliakie aufwiesen. Das dritte Produkt wurde als «free from, ohne Gluten» ausgelobt. Sieben Proben wurden mit einem Spurenhinweis auf Gluten verkauft. Zudem waren 13 Proben Bio-zertifiziert. Als Produktionsland wurden Schweiz, Italien, Deutschland, Portugal, Türkei, Kanada, Bolivien, Kasachstan, Indien oder Myanmar angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Soja, Lupine und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion).

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert für Kontaminationen von 200 mg/kg. In zwei Quinoaprobe und einer Haferprobe, welche als glutenfrei ausgelobt wurden, wurde kein Gluten nachgewiesen. In einer Hirseprobe und in einer Maisgriessprobe mit Spurenhinweis wurde Gluten nachgewiesen, wobei nur der Maisgriess ein Glutengehalt leicht oberhalb des Deklarationsschwellenwerts aufwies. Zudem wurde in mehreren Haferprodukten Gluten nachgewiesen.

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Kennzeichnung

Es wurden keine Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Schlussfolgerungen

Die Deklaration von Allergenen, Gluten und GVO pflanzlicher Herkunft entsprach der Gesetzgebung. Auch die Kennzeichnung aller Produkte war zufriedenstellend. Erfreulicherweise wurde in der aktuellen Kampagne in Reis, Hirse, Linsen, Quinoa und Leinsamen kein Gluten nachgewiesen.

Bei den Haferprodukten sieht die Situation anders aus. Unsere Analysewerte bestätigen die allgemeine Empfehlung, dass Zöliakiebetreffende lediglich Haferprodukte konsumieren sollten, welche als glutenfrei ausgelobt sind. Hafer kann von den meisten Zöliakiebetreffenden beschwerdefrei konsumiert werden. Da Hafer jedoch häufig am selben Ort angebaut und in derselben Mühle wie andere glutenhaltige Getreidesorten verarbeitet wird, kommt es regelmässig zu Kontaminationen. Hafer muss daher gemäss Lebensmittelgesetz als Zutat, welche unerwünschte Reaktionen auslösen kann, deklariert werden. In der aktuellen Kampagne wurde der Glutengehalt von acht Haferprodukten bestimmt. Es hat sich gezeigt, dass lediglich in einem als glutenfrei ausgelobten Haferprodukt kein Gluten nachweisbar war. Alle übrigen Haferprodukte enthielten von sehr wenig bis teilweise sehr viel Gluten.

Diese Lebensmittelkategorie wird erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert.