



Dr. Philippe Heim

Torten und Kuchen

Allergene, Gluten, Fett- und Proteingehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 29
Anzahl beanstandete Proben: 2 (7%)
Beanstandungsgründe: Allergene und Kennzeichnung



Ausgangslage

In der Schweiz gibt es ein breites Sortiment an Torten und Kuchen. Nebst den Schweizer Spezialitäten wie der Aargauer Rüeblitorte oder der Bündner Nusstorte, findet man auch bekannte Torten aus dem Ausland. Torten und Kuchen bestehen meist aus vielen verschiedenen Zutaten wie Getreidemehl, Eier, Milch, diverse Nüsse oder Sesam. Diese Zutaten können für Lebensmittelallergiker und für Zöliakiepatienten (Glutenunverträglichkeit) eine Gefahr darstellen und müssen daher richtig gekennzeichnet werden.

Aus diesem Grund müssen die 14 wichtigsten allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, müssen auch unbeabsichtigte Verunreinigungen entsprechend deklariert werden. Hinweise wie zum Beispiel „kann Erdnüsse enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Milch, Eier und andere Allergene sind deshalb auf der Verpackung stets zu deklarieren; selbst dann, wenn sie nur 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.

Untersuchungsziel

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen:
Milch, Soja, Sesam, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss und Macadamianuss
- Gluten
- Fettgehalt
- Proteingehalt
- Kennzeichnung

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Allergene und glutenhal-

tige 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 ist 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 sechs Lebensmittelläden wurden insgesamt 29 Proben erhoben. Dabei handelte es sich zum Beispiel um Zitronenkuchen, Linzertorten, Rouladen oder Nusstorte. Ein Produkt war Bio-zertifiziert. Als Produktionsland wurden Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich oder Schweden angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren. Der Nachweis der Allergene Soja, Sesam, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss und Macadamianuss erfolgte mittels PCR. Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt und mittels Kjeldahlscher Stickstoffbestimmung wurde der Proteingehalt bestimmt..

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In einer Haselnusstorte wurden Spuren von Mandeln nachgewiesen. Der Deklarationsschwellenwert von 0.1% wurde leicht überschritten. Das Produkt wurde beanstandet, da der Allergenhinweis „Kann Nüsse enthalten“ in diesem Fall nicht ausreicht. Gruppenbezeichnungen sind nur zulässig, wenn der Deklarationsschwellenwert von 0.1% mit Sicherheit nicht überschritten wird. Der Hinweis „Kann Mandeln enthalten“ ist notwendig.

Gluten

Es wurden lediglich drei Proben ohne glutenhaltiges Getreidemehl erhoben. Die drei analysierten Proben enthielten erfreulicherweise kein Gluten.

Proteingehalt

Die deklarierten Proteingehalte lagen im Bereich von 2.3 bis 9.6 g/100 g. Bei keinem Produkt wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 3.5 bis 30.0 g/100 g. Bei keinem Produkt wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt.

Kennzeichnung

Eine Probe wurde wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet. Der Beanstandungsgrund war das Fehlen der Mengenangabe einer ausgelobten Zutat. Zudem gab es bei mehreren Produkten ein paar kleinere Mängel, auf welche wir die Hersteller aufmerksam gemacht haben.

Schlussfolgerungen

Eine Probe wurde infolge der Überschreitung des Deklarationsschwellenwerts eines allergenen Bestandteils beanstandet. Der Hersteller muss die Ursache abklären und Vorkehrungen treffen, damit derartige Fehler in Zukunft vermieden werden. Zudem war die Kennzeichnung eines Produkts nicht zufriedenstellend und musste beanstandet werden.

Auf Grund des guten Resultats wird die Lebensmittelkategorie Torten und Kuchen erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert werden.