



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Lactosefreies Speiseeis / Lactose, Gluten, Allergene und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 17
Anzahl beanstandete Proben: 4
Beanstandungsgründe: Allgemeine Kennzeichnungsmängel (4)
Hinweise wegen Spuren von Allergenen (1)

Ausgangslage

Die Sortenvielfalt an Speiseeis ist gross. Auch Milchallergiker oder Personen mit einer Lactoseintoleranz finden Eissorten, die sie konsumieren dürfen. Nussallergiker müssen ebenfalls die Zutatenliste genau studieren, finden aber verträgliche Produkte. Eine fehlende Angabe oder eine Verschleppung einer allergenen Zutat könnte für solche Konsumenten allerdings problematisch sein.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Sind Sorten, welche sich als „lactosefrei“ bezeichnen, wirklich lactosefrei?
- Kann Gluten (ein problematisches Getreideeiweiss für Zöliakiebetreffene) nachgewiesen werden?
- Können Allergene (Sesam, Haselnuss, Mandeln, Baumnuss, Cashewnuss, Erdnuss, Pistazie, Ei oder Milch) nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Werden die allgemeinen Anforderungen an die Deklaration eingehalten?

Gesetzliche Grundlagen

Im 5. Kapitel (Art. 22 bis 30) der Verordnung über Zuckerarten, süsse Lebensmittel wird das Speiseeis definiert: Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenfetten oder aus Mischungen nach Artikel 30. (In Art. 30 werden die Speiseeispulver und flüssigen Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis umschrieben). Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt. Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten. Anstelle der Sachbezeichnung „Speiseeis“ können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen „Rahmeis“, „Doppelrahmeis“, „Milcheis“, „Sorbet“, „Wassereis“, „Glace“ und „Softeis“, die in der erwähnten Verordnung genauer umschrieben sind, verwendet werden.

Für Allergene gelten gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (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 Haselnuss, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Ein Lebensmittel gilt gemäss Art. 5 der Verordnung über Speziallebensmittel als lactosefrei, wenn das genussfertige Produkt weniger als 0,1 g Lactose pro 100 g oder 100 ml enthält.

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

Probenbeschreibung

In zehn verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 17 vorverpackte Eissorten erhoben. Es handelte sich um Wassereis (6), Sorbet (5), Rahm- oder Milcheis (2) oder spezielles Eis ohne Milch (3). Bei einem Eis ohne Sachbezeichnung konnte der Typ nicht erkannt werden. Als Herkunft wurden folgende Länder deklariert: Schweiz (11), Grossbritannien (2), Italien (2), Deutschland (1) und Niederlande (1). Zwei Produkte enthielten Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.

Prüfverfahren

Der Lactosegehalt wurde enzymatisch bestimmt. Die Nüsse und Sesam wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Milch, Ei und Gluten wurden mit verschiedenen ELISA Verfahren aufgespürt und quantifiziert.

Ergebnisse und Massnahmen

Lactosegehalt

Fünf Speiseeissorten mit der Auslobung „lactosefrei“ wurden auf den Lactosegehalt analysiert. Sämtliche Produkte erfüllten die Anforderungen und enthielten maximal 0.05 g Lactose / 100 g.

Gluten

Drei Eissorten lobten sich als „glutenfrei“ aus. In keinem der 17 Produkte konnte Gluten nachgewiesen werden. Bei der Speiseeisherstellung scheinen Getreidesorten kein Thema zu sein.

Allergene

Die Proben wurden bezüglich Sesam, Haselnuss, Mandeln, Baumnuss, Cashewnuss, Erdnuss, Pistazie, Ei oder Milch analysiert. Abgesehen von Allergenen im Spurenbereich unterhalb der Deklarationslimite, konnten Allergene nur in den Proben nachgewiesen, welche diese als Zutat in der Zutatenliste aufgeführt hatten. Einzig in einem lactosefreien Eis konnten ohne Hinweis auf Milch, rund 30 mg/kg Milchprotein (entsprechend rund 900 mg/kg Milch) nachgewiesen werden. Diese Menge liegt unterhalb der Deklarationslimite. Dennoch wurde der Betrieb über den Befund informiert. Der Betrieb passte von sich aus und bevor unser Hinweis den Betrieb erreichte, den Herstellungsprozess an, so dass künftig mit solchen Mengen nicht mehr zu rechnen ist. Bezüglich Allergenen musste kein Produkt beanstandet werden.

Deklaration

Auf der Verpackung eines in der Schweiz hergestellten Zitronensorbets fehlten sämtliche Angaben, wie z.B. die Sachbezeichnung, die Zutatenliste, die Adresse des Herstellers, die Datierung, die Mengenangabe QUID für eine ausgelobte Zutat, sowie ein Kühlhinweis. Bei einem Himbeereis fehlten die Mengenangabe QUID und der Kühlhinweis. Ein Caramelleis hatte die Deklaration noch nicht insofern angepasst, als dass Allergene in der Zutatenliste neu optisch hervorzuheben sind. Diese drei Produkte wurden beanstandet.

Zulässigkeit

Bei einem Erdbeereis wurde der in Eis nicht zulässige Farbstoffe Ponceau 4R deklariert. Zudem fehlte der Datierungstext, die Hervorhebung der allergenen Zutaten sowie die Mengenangabe QUID für eine hervorgehobene Zutat. Wir mussten diesbezüglich jedoch nicht mehr intervenieren; das nicht zulässige Eis wurde bereits aus dem Verkehr gezogen.

Schlussfolgerungen

Erfreulicherweise musste keine Beanstandung wegen nicht deklarierten Allergenen ausgesprochen werden. Bei der allgemeinen Deklaration besteht noch Verbesserungspotential. Bei Gelegenheit wird Speiseeis erneut kontrolliert.