



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Kekse, Meringues und anderes Süssgebäck / Allergene, Gluten, gentechnisch veränderte Organismen und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30
Beanstandungsgründe:

beanstandet: 7 (Hinweis zu Allergenen: 1)
Nicht deklarierte Milchbestandteile und allgemeine
Kennzeichnungsmängel

Ausgangslage

Die Prävalenz von Nahrungsmittelallergien liegt gemäss sechstem Schweizerischen Ernährungsbericht bei rund 1 bis 5%. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können (anaphylaktischer Schock), müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.

Feingebäck enthält in erster Linie Getreidebestandteile und Zucker. Die Produkte sind vielfältig angereichert mit Nüssen und diversen anderen Zutaten. Einige dieser Zutaten gehören zu den Allergenen. Meringues enthalten neben Zucker Eibestandteile. Eine fehlende Angabe oder eine Verschleppung einer allergenen Zutat bei der Herstellung könnte für Allergiker problematisch sein.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Können Allergene (Milch, Ei, Sesam, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Lupine und Soja) nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Sind Produkte ohne glutenhaltige Getreidesorten wirklich glutenfrei?
- Sind gentechnisch veränderte Organismen (GVO) nachweisbar?
- Werden die allgemeinen Anforderungen an die Deklaration eingehalten?

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.

Probenbeschreibung

In neun verschiedenen Geschäften wurden 30 verschiedene Produkte erhoben. Es handelte sich um diverse Süssgebäcke (27) wie z.B. Amaretti, Nussstengeli, Waffeln, Panetone, Madeleines, Sablés sowie um Meringues verschiedener Hersteller (3). Die Produkte wurden in der Schweiz (15), in Italien (7), Türkei (4), Deutschland (2), Holland (1) oder in Spanien (1) hergestellt. Zwei Produkte stammten aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Der Nachweis der Allergene Sesam, Soja, Erdnuss, Lupine und Nüsse sowie der gentechnisch veränderten Organismen erfolgte mittels PCR. Mittels ELISA-Verfahren wurde die Allergene Milch und Ei sowie Gluten nachgewiesen.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In einem türkischen Gebäck konnten grössere Mengen an Milchbestandteilen (> 0.1% Milch entsprechend) nachgewiesen werden, obwohl auf der Verpackung weder in der Zutatenliste noch als Spurenhinweis Milchbestandteile genannt wurden. Das Produkt wurde beanstandet und der Verkauf (ohne Hinweis auf Milch) per sofort verboten. Im Rahmen seiner Selbstkontrolle muss der Betrieb nun Massnahmen ergreifen, um derartige Mängel in Zukunft zu vermeiden, und diese der Vollzugsbehörde melden.

In einem anderen Fall wurde der Verkäufer darauf hingewiesen, dass nicht deklarierte Spuren von Pistazien nachweisbar sind, obwohl das Produkt aufgrund der geringen Menge des Allergens nicht zu beanstanden ist, sofern es sich um eine Kontamination handelt. Im Falle einer nicht deklarierten Zutat (gemäss Rezeptur) entspräche das Produkt nicht den gesetzlichen Anforderungen.

In den anderen Produkten konnten die oben erwähnten Allergene ohne Hinweis in der Zutatenliste nicht oder nur in sehr geringen Spuren nachgewiesen werden. In grösseren Mengen waren die Allergene nur bei entsprechender Deklaration enthalten.

Gluten

Gluten konnte nur in den Produkten nachgewiesen werden, welche glutenhaltige Getreidesorten enthielten.

GVO

Gensequenzen, die in gentechnisch veränderten Mais- und Sojasorten vorkommen, konnten nicht nachgewiesen werden.

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln mussten sieben Produkte aus folgenden Gründen beanstandet werden oder bei ausserkantonalen Zuständigkeiten an die zuständigen Ämter überwiesen werden:

- Fehlende Hervorhebung von allergenen Zutaten (5)
- Nicht korrekte Nährwertkennzeichnung (Reihenfolge, Salzdeklaration, etc.) (5)
- Fehlende Angaben in einer Amtssprache (2)
- Schlechte Lesbarkeit aufgrund zu kleiner Schrift (1)

Schlussfolgerungen

Aufgrund der Beanstandungsquote von 23% wird Süssgebäck bei Gelegenheit wieder kontrolliert.