



Dr. Philippe Heim

Currypasten

Allergene, Gluten, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25

Anzahl beanstandete Proben: 12 (48%)

Beanstandungsgründe: Kennzeichnung und Fettgehalt



Ausgangslage

Currypasten dienen als Grundzutat für die Zubereitung von Currygerichten. Die meisten Currypasten in unseren Lebensmittelläden stammen aus Thailand. Es gibt gelbe, rote, grüne oder Masaman Currypasten, welche aus verschiedenen Zutaten hergestellt werden und unterschiedliche Schärfegrade aufweisen. Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Erdnüsse enthalten“ machen den Allergiker 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-deklarierten Allergenen: Milch, Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine und Sesam
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- Überprüfung des Fettgehalts
- 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 Milch, 1 g/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 sechs verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 25 Proben erhoben. Dabei handelte es sich hauptsächlich um Currypasten von unterschiedlichen Herstellern. Es wurden zudem einige Würzpasten analysiert, welche nicht für die Zubereitung eines Currygerichts bestimmt sind. Als Produktionsland wurde mehrheitlich Thailand angegeben. Die übrigen Produkte stammten aus Deutschland, Schweiz, Italien, Vereinigtes Königreich, Indien, Sri Lanka, Malaysia, Japan oder Philippinen.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch, Ei und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine, Sesam und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet-Verfahren ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 0.5 bis 39.0 g/100 g. Bei zwei Produkten wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt:

- Eine Garnelenpaste enthielt 4.5 anstatt 7.3 g/100 g Fett
- Eine Fischpaste enthielt 9.8 anstatt 39 g/100 g Fett

Kennzeichnung

12 Produkte wiesen diverse Kennzeichnungsmängel auf. Die Kennzeichnung mehrerer Produkte war hauptsächlich in Englisch verfasst und wichtige Angaben wie eine Gebrauchsanleitung oder ein Hinweis zur Aufbewahrung nach dem Öffnen waren nicht in einer Schweizer Amtssprache vorhanden. Bei vier Produkten wurde eine oder mehrere allergene Zutaten nicht optisch hervorgehoben. Weitere Kennzeichnungsmängel waren unter anderem fehlerhafte Darstellung der Nährwertdeklaration, fehlende Adresse oder fehlende Mengenangabe einer ausgelobten Zutat.

Schlussfolgerungen

Die Deklaration von Gluten und GVO pflanzlicher Herkunft entsprach der Gesetzgebung. Der Fettgehalt von zwei Produkten war falsch deklariert und zudem war die Kennzeichnung von fast der Hälfte der Produkte nicht zufriedenstellend. Grund für die hohe Beanstandungsrate bei der Kennzeichnung könnte die Tatsache sein, dass es sich um viele importierte Lebensmittel handelte. Gemäss Schweizer Lebensmittelgesetz muss der Importeur dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Zu den gesetzlichen Anforderungen zählt auch die korrekte Kennzeichnung von Lebensmitteln. Die betroffenen Produkte wurden von uns beanstandet oder an das für den Betrieb zuständige Amt überwiesen. Die Lebensmittelkategorie Currypasten wird in Zukunft erneut kontrolliert.