



Dr. Philippe Heim

# Sandwiches

## Allergene, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 27

Anzahl beanstandete Proben: 0 (0%)



### Ausgangslage

Sandwiches sind eine beliebte Verpflegung für unterwegs, dienen als Zwischenmahlzeit und werden daher auch häufig im Offenverkauf angeboten. Für die Zubereitung werden zwei Brothälften mit Butter, Senf oder einer Sauce bestrichen und mit diversen Zutaten wie Salami, Schinken oder Thonmousse gefüllt.

Da einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Weil es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Milch enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die je nachdem lebensbedrohlich sind (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Im Gegensatz zu vorverpackten Produkten, muss im Offenverkauf lediglich über die allergenen Zutaten Auskunft geben werden 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. Ausserdem darf die Aufmachung eines Lebensmittels den Konsumenten nicht täuschen und muss den Tatsachen entsprechen.

### Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Milch, Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewkern, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Lupine, Sellerie und Sesam
- Nachweis von nicht-deklarierten GVOs 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, z.B. 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 vier grossen Lebensmittelgeschäften wurden insgesamt 13 Proben von verschiedenen Herstellern erhoben. Die übrigen Proben wurden in sieben kleinen Bäckereien erhoben. Dabei handelte es sich um 13 vorverpackte Sandwiches und 14 Sandwiches aus dem Offenverkauf, welche mit Käse, Schinken, Salami oder anderen Zutaten gefüllt waren. Ein Produkt war Bio-zertifiziert. Als Produktionsland wurden Schweiz, Deutschland und Österreich angegeben.

## Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch und Ei erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Lupine, Sesam, Sellerie, Soja 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.

### GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

### Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 8.1 bis 26 g/100 g. Es wurden keine Abweichungen gegenüber der Deklaration festgestellt.

## Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der vorverpackten Produkte wurde stichprobenartig untersucht. Es wurden keine Mängel festgestellt.

## Schlussfolgerungen

Die Resultate sind sehr zufriedenstellend und zeigen, dass die Herstellung von Sandwiches gut kontrolliert wird. Die Lebensmittelkategorie Sandwiches wird daher erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert.