



Dr. Philippe Heim

Aufschnitt

Allergene, Gluten, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 24

Anzahl beanstandete Proben: 5 (21%)

Beanstandungsgrund: Fettgehalt und Kennzeichnung



Ausgangslage

Produkte wie Mortadella, Lyoner oder Salami, welche vor dem Verkauf bereits in feine Scheiben geschnitten wurden, werden geläufig als Aufschnitt bezeichnet. Immer häufiger werden auch vegetarische oder vegane Ersatzprodukte auf Basis von Soja-, Weizen- oder Milchprotein angeboten. Aufschnitt wird zum Teil auf Anlagen (z.B. Schneidemaschine) produziert, auf welchen auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden. 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 entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Soja 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.

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.

Untersuchungsziel

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Milch, Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Lupine, Senf, Soja, Sellerie und Sesam
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- 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 oder im Falle von Gluten 200 mg/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „Kann X enthalten“ sind unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis anzubringen.

Gemäss der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL), ist die Herstellung und 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 sieben Geschäften wurden insgesamt 24 Proben erhoben. Dabei handelte es sich bei 17 Produkten um Salami, Geflügellyoner, Mortadella oder Fleischkäse und bei den restlichen Proben um diverse vegetarische oder vegane Ersatzprodukte verschiedener Hersteller. Ein Produkt war Bio-zertifiziert und zwei weitere Produkte wurden als „glutenfrei“ angepriesen. Als Produktionsland wurden Schweiz, Deutschland, Italien oder Österreich angegeben.

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, Lupine, Senf, Soja, Sellerie, Sesam und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In einem Geflügellyoner mit der Auslobung „ohne allergene Zutaten“ wurden Spuren von Milch nahe des Deklarationsschwellenwerts nachgewiesen. Der Hersteller wurde darauf aufmerksam gemacht und aufgefordert, die mögliche Ursache der Verunreinigung herauszufinden und gegebenenfalls die Kennzeichnung anzupassen. In den restlichen Produkten wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert.

GVO

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

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 2.6 bis 35.0 g/100 g. Bei einem Produkt wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt. Ein Lyoner enthielt 5.9 anstatt 8.0 g/100 g Fett. Das Produkt wurde beim Hersteller wegen Täuschung beanstandet.

Kennzeichnung

Vier Produkte wiesen diverse Kennzeichnungsmängel auf. Unter anderem fehlte die Mengenangabe einer Zutat, ein Nährwert war falsch deklariert, die Angaben in einer weiteren Amtssprache waren fehlerhaft oder die Schrift war zu klein. Die betroffenen Produkte wurden an das für sie zuständige Amt überwiesen.

Schlussfolgerungen

Die Allergendeklaration aller Produkte entsprach der Gesetzgebung. Ein Lyoner wies einen falsch-deklarierten Fettgehalt auf. Zudem war die Kennzeichnung mehrerer Produkte nicht zufriedenstellend und musste beanstandet werden.

Die Lebensmittelkategorie Aufschnitt wird bei Gelegenheit erneut kontrolliert.