



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

1.1.1 Fisch- und Fleischerzeugnisse sowie feste Milchprodukte / Transglutaminase, Allergene und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 25
Anzahl beanstandete Proben: 2
Beanstandungsgründe: allgemeine Kennzeichnungsmängel

Ausgangslage

Transglutaminase ist ein Enzym, welches Proteine durch Ausbildung von Isopeptidbindungen quervernetzt. Die aus dem Bakterium *Streptovorticillium mobaraense* gewonnene bakterielle Transglutaminase, (bTG) wird teilweise von der Lebensmittelindustrie eingesetzt um Lebensmittel elastischer zu machen oder Lebensmittel-Stücke miteinander zu verkleben. Vor allem minderwertiges Geflügelfleisch oder Fisch kann damit so rekonstituiert werden, dass das Endprodukt den Anschein macht, ein gewachsenes Stück zu sein. Auch Milchprodukte können mit Hilfe von Transglutaminase eine festere Konsistenz erhalten.

Lebensmittel tierischer Herkunft können auch für Allergiker ein Risiko darstellen, da die Hersteller teilweise auf den gleichen Anlagen Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen herstellen. Auf diese Weise ist es denkbar, dass ungewollt geringe Mengen eines Allergens, z.B. Sellerie, Senf oder Sesam in ein Erzeugnis gelangen, welches dieses Allergen normalerweise nicht enthält.



Untersuchungsziele

Das Ziel dieser Kampagne war zu untersuchen, ob Transglutaminase, gewisse Allergene (Sesam, Sellerie, Senf, Lupinen und Milch) in Lebensmittel tierischer Herkunft nachgewiesen werden können ohne dass diese Zutaten deklariert werden. Im Weiteren wurden die Etiketten bezüglich allgemeiner Kennzeichnungselemente überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Tierische Produkte, die mit dem Enzym Transglutaminase behandelt worden sind, müssen entsprechend gekennzeichnet werden. Die Transglutaminase muss als Zutat deklariert werden. Gemäss Art. 8 Abs. 6 und Art. 19 Abs. 3 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft muss in der Sachbezeichnung zusätzlich der Hinweis „aus Fleisch- bzw. Fischstücken zusammengefügt“ aufgeführt sein. Bei Milchprodukten, die mit Hilfe von Transglutaminase hergestellt werden, braucht es in der Schweiz eine Bewilligung des BLVs.

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 Senf, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Senf enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV. Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Art. 10 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV).

Probenbeschreibung

In fünf Geschäften wurden 16 Milcherzeugnisse (12x fettreduzierte Käse, 4x strichfeste Joghurts), 7 Fleischerzeugnisse und 2 Fischerzeugnisse erhoben. Die Produkte wurden in der Schweiz (11), Deutschland (6), Frankreich (3), Österreich (2), Holland (1), Island (1) oder Polen (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Transglutaminase erfolgte mit einem ELISA-Verfahren. Auch das Allergen Milch wurde mittels ELISA-Verfahren untersucht. Die anderen Allergene wurden mittels PCR-Verfahren analysiert.

Ergebnisse und Massnahmen

Transglutaminase

In keiner der erhobenen Proben konnte Transglutaminase nachgewiesen werden. Nur die uns bekannten Marktproben mit korrekter Kennzeichnung von Transglutaminase waren positiv. Somit war diesbezüglich keine Probe zu beanstanden.

Allergene

Die Allergene Sesam, Sellerie, Senf, Lupinen und Milch konnten in keinem Produkt ohne entsprechenden Hinweis nachgewiesen werden.

Deklaration

Bei zwei Produkten war die Kennzeichnung fehlerhaft:

- Ein Fleischerzeugnis wurde als „Jambon“ und „Prosciutto“ ausgelobt, obwohl es sich nicht um Schinken, d.h. ein Produkt aus Muskel (mit erkennbarer Muskelstruktur) vom hinteren Stotzen des Schweins, sondern um ein gekochtes Fleischerzeugnis handelte. Gemäss Art. 10 LGV ist dies eine Täuschung und somit zu beanstanden.
- Bei einem Frischkäse fehlte die Angabe der Fettgehaltsstufe oder des Fettgehalts in der Trockenmasse, was gemäss Art. 40 Abs. 6 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft zu deklarieren wäre.

Beide Fälle wurden zur Bearbeitung und Beanstandung an die zuständigen kantonalen Ämter überwiesen.

Schlussfolgerungen

Da bezüglich Transglutaminase keine Probe zu beanstanden war, erübrigt sich eine erneute Kontrolle von Fleisch- und Fischerzeugnissen auf Transglutaminase in nächster Zeit.