



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Lebensmittel mit Fleischanteilen / Fleischart, Milchbestandteile, ZNS und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30
Anzahl beanstandete Proben: 1
Beanstandungsgründe: Nicht deklarierte Milchbestandteile

Ausgangslage

Bei zusammengesetzten Lebensmitteln sind die einzelnen Zutaten meist kaum sichtbar oder geschmacklich erkennbar. Personen, die aus religiösen oder diätetischen Gründen bestimmte Tierarten meiden, verlassen sich auf die deklarierte Zutatenliste. Auch Allergiker müssen sich auf die Deklaration der Zutaten oder auf die Hinweise für Allergiker, wie z.B. „kann Spuren von Milch enthalten“, verlassen können.

Die Verwendung von spezifischem Risikomaterial, welches Zentralnervensystemgewebe enthält, ist wegen der BSE-Problematik untersagt.



Untersuchungsziele

Ziel der Untersuchung von Lebensmitteln mit Fleischanteil war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Dafür wurden folgende Parameter untersucht:

- Tierarten
- Milchbestandteile
- Hirngewebe (ZNS)
- Kennzeichnung / Angaben des Verkaufspersonals

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Allergenen gibt es 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 Milch, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Milch enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen. Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die schriftlichen Angaben verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise, z.B. durch mündliche Auskunft, gewährleistet wird (LKV Art. 36). Es muss belegt werden können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt und in einer Amtssprache verfasst sein (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV).

Die Tierseuchenverordnung (TSV) regelt, was bei der Fleischverarbeitung verwendet werden darf, bzw. welche Teile nach dem Schlachten entsorgt werden müssen. Spezifiziertes Risikomaterial ist direkt nach dem Schlachten als tierisches Nebenprodukt (Kategorie 1) zu entsorgen (Art. 179d TSV).

Probenbeschreibung

30 verschiedene Lebensmittel mit Fleischanteil wurden in neun verschiedenen Geschäften und an einem Marktstand erhoben. Es handelte sich um Teigwaren mit Fleischfüllungen wie Ravioli (7), Tortelloni (4), Tortellini (4), Tortelli (1), Teigtaschen (1), sowie Pastetchenfüllungen (3), Gulaschsuppen (2) und diversen anderen Fleischmenüs (8). Genau die Hälfte der Proben waren Dosenprodukte. Die Produkte wurden in der Schweiz (12), im Fürstentum Lichtenstein (6), in Deutschland (4), in Italien (4) oder in Österreich (4) hergestellt. Ein Produkt enthielt Zutaten aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Mittels spezifischen real-time PCR-Verfahren wurden die enthaltenen Tierarten ermittelt. Das Allergen Milch sowie ZNS-Bestandteile wurden mittels ELISA-Verfahren bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

Tierarten

Sämtliche nachgewiesene Tierarten wurden in der Zutatenliste deklariert. Rind war die häufigste Zutat (in 18 Produkten), gefolgt von Schwein (16), Huhn (4) und Truthahn/Pute (2).

Milchbestandteile

Ein frisches Produkt wurde an einem Marktplatz im Offenverkauf erhoben. Bei der Erhebung wurde explizit danach gefragt, ob Milch als Zutat enthalten ist oder als Kreuzkontamination enthalten sein könnte, was verneint wurde. Die im Labor nachgewiesenen Mengen lagen aber um ein Vielfaches über der Deklarationslimite. Das Produkt wurde beanstandet. Ansonsten waren Milchbestandteile in relevanten Mengen nur in den Proben nachweisbar, in denen dieses Allergen auch deklariert war.

ZNS

In keiner der von uns untersuchten Proben konnte zentralnervöses Gewebe nachgewiesen werden.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnungen auf den Etiketten der vorverpackten Produkte waren vollständig. Kein Produkt musste diesbezüglich beanstandet werden.

Schlussfolgerungen

Lebensmittel mit Fleischanteil, insbesondere die im Offenverkauf angebotenen, werden bei Gelegenheit wieder geprüft.