



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

## **Fertigsalate / Allergene, Gluten, Knoblauch und Zwiebeln, gentechnisch veränderte Organismen und Kennzeichnung**

Anzahl untersuchte Proben: 24

beanstandet: 5

Allgemeine Deklarationsmängel (5)

Hinweise bezüglich nicht deklariertem Knoblauch (3)

Hinweis bezüglich nicht deklarierten Zwiebeln (1)

### **Ausgangslage**

Wohl wegen der zeitsparenden Anwendung werden Fertigsalate immer beliebter. Folgerichtig nimmt auch das Angebot an Fertigsalaten laufend zu. Auf Grund der Vielfalt der Zutaten ist es für Allergiker sehr wichtig, dass alle Allergene gekennzeichnet werden.



### **Untersuchungsziele**

Es wurde im Rahmen dieser Kampagne der Frage nachgegangen, ob Allergene (Senf, Sellerie, Soja, Sesam, Ei oder Milch), Gluten, Zwiebeln oder Knoblauch in Fertigsalaten nachgewiesen werden können, ohne dass die Produkte entsprechend gekennzeichnet sind. Ergänzend wurde geprüft, ob gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten sind und ob alle erforderlichen Kennzeichnungselemente auf der Verpackung aufgeführt sind.

### **Gesetzliche Grundlagen**

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Gluten, Lactose und Allergene) gibt es gemäss der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) Art. 10 und 11 folgende Regelungen:

Sie 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 Sellerie 1 g/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Alle Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 12). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LIV.

### **Probenbeschreibung**

24 Fertigsalate wurden in vier verschiedenen Läden erhoben. Es handelte sich um Teigwarensalate (5), Kartoffelsalate (3) und diverse andere gemischte Salate (16). Ein Produkt stammte aus biologischem Anbau. Die Produkte wurden in erster Linie in der Schweiz (19) hergestellt. Daneben wurden auch Produkte aus Liechtenstein (3), Belgien (1) und Frankreich (1) untersucht.

### **Prüfverfahren**

Der Allergennachweis erfolgte mittels PCR- (Sesam, Soja, Senf und Sellerie) oder ELISA-Verfahren (Milch, Ei und Gluten). Mittels PCR wurde auch nach Zwiebeln und Knoblauch, sowie GVO-Elementen gescreent.

## **Ergebnisse und Massnahmen**

### **Allergene und Gluten**

Sämtliche untersuchten Allergene und Gluten konnten entweder nicht, nur in kleinsten Spuren oder nur bei entsprechender Kennzeichnung als Zutat oder mögliche Kontamination nachgewiesen werden. Es musste somit kein Produkt diesbezüglich beanstandet werden.

### **Knoblauch und Zwiebeln**

In drei Produkten konnte Knoblauch nachgewiesen werden, ohne dementsprechende Kennzeichnung. In einem Hörnli-Salat konnten Zwiebeln ohne entsprechende Kennzeichnung nachgewiesen werden. Da es sich bei Knoblauch und Zwiebeln nicht um deklarationspflichtige Allergene handelt, verstecken sich diese Zutaten oft hinter den Begriffen „Gewürze“ oder „Gemüse“, was nicht zu beanstanden ist. Dennoch wurden die Betriebe über diese Befunde informiert, da es üblich ist, diese Zutaten separat aufzuführen.

### **Gentechnisch veränderte Organismen**

Es konnten keine gentechnisch veränderten Organismen nachgewiesen werden.

### **Deklaration**

Wegen Deklarationsmängeln mussten fünf Produkte beanstandet oder an das zuständige Amt überwiesen werden. Folgende Beanstandungsgründe lagen vor:

- Fehlende Hervorhebung von Allergenen oder Hervorhebung einer nicht allergenen Zutat (2)
- Nährwertkennzeichnung entspricht nicht den Anforderungen (2)
- Die Zutatenlisten entsprechen nicht dem Inhalt (2)
- Fehlende Datierung (2)
- Schlechte Lesbarkeit der Deklarationen (1)

### **Schlussfolgerungen**

Da die Beanstandungsquote bei rund 20% lag, werden Fertigsalate bei Gelegenheit wieder kontrolliert.