



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Gewürze und Gewürzmischungen (vorverpackt) / Allergene, Gluten, Knoblauch, Zwiebeln, gentechnisch veränderte Organismen, Farbstoffe und Kennzeichnung.

Anzahl untersuchte Proben:	30
Anzahl beanstandete Proben:	3
Beanstandungsgründe:	nicht deklariertes Senf (1) nicht deklariertes Sellerie (1) nicht deklariertes Sesam (1) nicht deklariertes Gluten (2) nicht erlaubte Aromatisierung (1)

Ausgangslage

Gewürze können allergene Zutaten wie z.B. Sellerie, Senf, Soja oder Sesam enthalten. Teilweise werden Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen auf den gleichen Anlagen gemischt oder abgefüllt. Dadurch ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Lebensmittel gelangen. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können, müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Diverse Allergene sind mit Hinweisen wie „kann Spuren von xy enthalten“ zu deklarieren, wenn sie als Verunreinigung in einem Produkt ab einer Menge von 0.1% enthalten sein könnten.



Eine Reihe von gelb-, orange- und rotfarbigen fettlöslichen synthetischen Azo-Farbstoffen werden zur Färbung zahlreicher Produkte des täglichen Bedarfs wie Fussbodenwachs, Schuhcreme, Textilien, Papier und Dieselkraftstoff verwendet. Seit 2003 sind sie aus zahlreichen Meldungen des EU-Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) als Schönungsmittel in Gewürzen und Palmöl aus Drittländern aufgefallen. Es gibt experimentelle Hinweise darauf, dass diese Farbstoffe und deren Abbauprodukte das Erbmateriale schädigen und bei Versuchstieren Krebs auslösen können.

Untersuchungsziele

Das Ziel dieser Kampagne war, zu untersuchen, ob Allergene (Senf, Sesam, Sellerie, Soja, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss oder Milch), glutenhaltiges Getreide, Knoblauch, Zwiebeln oder gentechnisch veränderte Organismen in Gewürzen und Gewürzmischungen nachgewiesen werden können, ohne dass das Produkt entsprechend gekennzeichnet ist. Medien in verschiedenen Ländern berichteten anfangs 2015, dass in Gewürzen wie Kreuzkümmel, Paprika, Piment oder in Gewürzmischungen für Allergiker relevante Mengen an Mandel- und Erdnussbestandteilen nachgewiesen werden konnten.

Zudem wurde analysiert, ob Farbstoffe enthalten sind, da Gewürze nicht gefärbt sein dürfen. Ein weiteres Ziel war die Überprüfung der allgemeinen Deklarationselemente wie Sachbezeichnung, Datierung, Herkunft, etc.

Gesetzliche Grundlagen

Gewürze sind gemäss den Art. 11 und 12 der Verordnung über Suppen, Gewürze und Essig getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile, die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden. Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschliesslich aus Gewürzen bestehen. Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern mit weiteren Zutaten wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung bezie-

hungsweise Aromatisierung zugegeben werden. Curry oder Currypulver ist eine Mischung von Gewürzen wie Kurkuma, Pfeffer, Paprika, Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken, Zimt. Es können auch andere aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Stärke, Zuckerarten oder Speisesalz zugegeben werden. Gewürze, Gewürzmischungen und -zubereitungen dürfen gemäss Anhang 7 der Zusatzstoffverordnung nicht aromatisiert werden. Gewürze dürfen zudem nicht gefärbt sein, Gewürzmischungen teilweise nur mit Mengenbeschränkungen für bestimmte Farbstoffe. Oben erwähnte Azofarbstoffe sind in der Schweiz und in der EU nicht zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen.

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 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. 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.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In 10 Geschäften im Kanton Basel-Stadt wurden insgesamt 30 Gewürze oder Gewürzmischungen erhoben. Es handelte sich um Curry (7), Paprika (6), Paprika aus Chips-Tüten (3), Chili (5), Piment (3), Kreuzkümmel (2), Zitronenpfeffer (1) oder Kurkuma (1) und spezielle Gewürzmischungen (2). Zwei Gewürze stammten aus biologischem Anbau. Die Produktionsländer waren Schweiz (6), Deutschland (6), Indien (5), Spanien (3), Österreich (3), Frankreich (2), Südafrika (1), Sri Lanka (1), Türkei (1), Serbien (1) und Grossbritannien (1).

Prüfverfahren

Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach Bestandteilen von Senf, Sesam, Sellerie, Soja, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Zwiebeln, Knoblauch und gentechnisch veränderten Organismen gesucht. Milchprotein sowie Gluten wurde mittels ELISA-Verfahren nachgewiesen. Die Farbstoffe wurden mit Tetrahydrofuran aus den homogenisierten Gewürzen extrahiert und mittels LC-MS/MS identifiziert und quantifiziert. Mit der Methode können elf Sudan-Farbstoffe und fünf weitere fettlösliche Farbstoffe in Lebensmitteln nachgewiesen werden.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In einer Curry-Mischung aus Indien konnte Senf, Sesam, Zwiebeln und Gluten in einer Menge von jeweils über 0.1% nachgewiesen werden, ohne dass diese Bestandteile in der Zutatenliste oder als Allergen-Hinweis deklariert wurden. Das Produkt wurde beanstandet, dessen Verkauf unverzüglich verboten. In einer Gewürzmischung aus Österreich konnte mehr als 0.1% Sellerie nachgewiesen werden. Auch dieses Produkt wurde beanstandet und dessen Verkauf per sofort verboten.

Die anderen Proben entsprachen bezüglich Allergenen den gesetzlichen Vorschriften. Nichtsdestotrotz ist erwähnenswert, dass in einem Piment rund 50 mg/kg Erdnuss nachgewiesen werden konnte und eine Gewürzmischung ohne glutenhaltiges Getreide rund 150 mg/kg Gluten enthielt.

Diese Mengen liegen im nicht deklarationspflichtigen Rahmen. Die Verkäufer wurden über die Befunde dennoch informiert, mit der Aufforderung diesen Angelegenheiten nachzugehen.

Gluten

Neben der oben erwähnten Curry-Mischung mit Gluten kam es zu einer weiteren Beanstandung. In einer Gewürzmischung, welche in Deutschland hergestellt wurde, wurden keine glutenhaltigen Zutaten aufgeführt. Wir konnten allerdings rund 500 mg/kg Gluten nachweisen. Das Gluten könnte aus einer nicht deklarierten Zutat stammen oder es könnte sich um eine nicht deklarierte Kontamination handeln. Die Probe wurde beanstandet. Das Produkt durfte ab sofort nicht mehr verkauft werden.

Zwiebeln und Knoblauch

Neben der erwähnten Currymischung, welche auch ohne Hinweis Zwiebeln enthielt, fanden wir auch Zwiebeln in einer Sorte Paprikachips. Zwiebeln gehören zwar nicht zu den Allergenen, aber auch nicht zu den klassischen Gewürzen und werden gemäss gängiger Praxis separat gekennzeichnet. Der Verkäufer wurde informiert. Die Deklaration wird angepasst.

Gentechnisch veränderte Organismen

Gentechnisch veränderte Organismen konnten nicht nachgewiesen werden.

Farbstoffe

Die oben erwähnten fettlöslichen Farbstoffe konnten nicht nachgewiesen werden.

Deklaration und Zulässigkeit

Die Gewürzmischung mit nicht deklarierendem Sellerie enthielt auch Zutaten, die nicht zu den Gewürzen gehören. Es handelt sich somit um eine Gewürzzubereitung. Zudem war das Produkt aromatisiert, was für Gewürzzubereitungen nicht zulässig ist. Der Verkauf des Produktes wurde verboten.

Zu Beanstandungen wegen allgemeinen Deklarationsmängeln kam es ansonsten nicht.

Schlussfolgerungen

Da drei Proben (10%) teils mehrere nicht deklarierte Allergene enthielten und somit für Allergiker eine Gesundheitsgefahr bestehen konnte, sind weitere Kontrollen von Gewürzen und Gewürzmischungen angezeigt.