



Dr. Philippe Heim

BBQ-Produkte

Allergene, Gluten, Fett- und Proteingehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30
Anzahl beanstandete Proben: 8 (27%)
Beanstandungsgründe: Gluten, Fettgehalt und Kennzeichnung



Ausgangslage

In den Sommermonaten findet man in den Lebensmittelläden viele tierische Produkte zum Grillieren. Sehr beliebt sind Grillwürste, welche häufig aus Schweine-, Kalb-, Rind-, und Geflügelfleisch oder einem Gemisch aus Fleisch unterschiedlicher Tierarten bestehen. Nebst Fleisch enthalten diese Produkte teilweise auch Milch und diverse Gewürze, wie beispielsweise Senf oder Sellerie. Eine vegetarische Alternative zu Fleischprodukten sind Grillkäse, welche in den letzten Jahren immer häufiger in den Supermarktregalen anzutreffen sind. Einige Grillkäse sind mit einer würzigen Marinade erhältlich. Grillkäse und Grillwürste enthalten zudem meist viel Fett und Protein, deren Anteil in der Nährwehrtkennzeichnung korrekt deklariert werden muss.

BBQ-Produkte wie Würste und marinierte Grillkäse bestehen häufig aus mehreren Zutaten, welche richtig gekennzeichnet werden müssen. Es gibt Lebensmittelallergiker, welche auf diverse Zutaten allergisch reagieren. Aus diesem Grund müssen die 14 wichtigsten allergenen Zutaten unbedingt in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, müssen auch diese unbeabsichtigten Verunreinigungen entsprechend deklariert werden. Hinweise wie zum Beispiel „kann Sellerie enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Milch, Sellerie, Senf und andere Allergene sind deshalb auf der Verpackung stets zu deklarieren; selbst dann, wenn sie nur als Verunreinigung in einem Produkt enthalten sein könnten. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die je nachdem lebensbedrohlich sind (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.

Untersuchungsziel

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen:
- Milch, Ei, Sellerie, Senf, Soja, Sesam, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss und Macadamianuss
- Gluten
- Fettgehalt
- Proteingehalt
- 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 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/kg oder im Falle von Gluten 200 mg/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „Kann xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Auch die Aufmachung, Verpackung und Werbung von Lebensmitteln ist gesetzlich geregelt. Gemäss Art. 18 und 19 des Lebensmittelgesetz (LMG) und Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.

Probenbeschreibung

In sechs kleineren und fünf grösseren Lebensmittelläden wurden insgesamt 30 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um tierische Produkte wie Grillkäse, Bratwürste, Cervelats und diverse weitere Grillwürste. Zwei Produkte waren Bio-zertifiziert. Als Produktionsland/-region wurden Schweiz, Deutschland, Österreich, Bulgarien oder Zypern angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch, Ei und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren. Der Nachweis der Allergene Sellerie, Senf, Soja, Sesam, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss und Macadamianuss erfolgte mittels PCR. Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt und mittels Kjeldahlscher Stickstoffbestimmung wurde der Proteingehalt bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen. Einen Hersteller haben wir jedoch darauf aufmerksam gemacht, dass Bestandteile von Milch nahe des Deklarationsschwellenwerts von 0.1% nachgewiesen wurden.

Gluten

In einer Grillwurst wurde Gluten über dem Deklarationsschwellenwert nachgewiesen. Das Produkt wurde beim Hersteller beanstandet. Ein weiteres Produkt enthielt Gluten knapp unter dem Deklarationsschwellenwerts. Der verantwortliche Betrieb wurde darauf aufmerksam gemacht.

Proteingehalt

Die deklarierten Proteingehalte lagen im Bereich von 10.9 bis 24.0 g/100 g. Bei keinem Produkt wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 14.0 bis 30.0 g/100 g. Bei zwei Produkten wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt:

- Eine Grillwurst enthielt 23.5 anstatt 16.0 g/100 g Fett
- Eine Geflügelbratwurst enthielt 14.6 anstatt 22.0 g/100 g Fett

Beide Produkte wurden beim jeweiligen Hersteller wegen Täuschung beanstandet.

Kennzeichnung

Sechs Proben wurden wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet. Die Beanstandungsgründe waren unter anderem eine unleserliche Beschriftung, eine fehlende optische Hervorhebung einer allergenen Zutat oder das Fehlen der Mengenangabe einer ausgelobten Zutat. Zudem gab es ein paar kleinere Mängel, auf welche wir die Hersteller aufmerksam gemacht haben.

Schlussfolgerungen

Die Allergendeklaration entsprach erfreulicherweise bei allen Proben der Gesetzgebung. Eine Probe wurde auf Grund eines erhöhten Gehalts an Gluten beanstandet. Zwei Proben, bei welchen der Fettgehalt nicht korrekt deklariert war, wurden bei den verantwortlichen Betrieben beanstandet. Die Kennzeichnung mehrerer Produkte war nicht zufriedenstellend und musste beanstandet werden.

Die Lebensmittelkategorie BBQ-Produkte wird bei Gelegenheit wieder kontrolliert.