



Autor: Dr. Philippe Heim

Fleischersatzprodukte / Allergene, Gluten, Proteingehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 5

Ausgangslage

Die Nachfrage nach veganen und vegetarischen Alternativen zu herkömmlichen tierischen Lebensmitteln ist in den letzten Jahren stark gestiegen. Die Auswahl an sogenannten Fleischersatzprodukten ist mittlerweile dementsprechend gross. Da solche Produkte häufig starke Ähnlichkeiten in Aussehen und Anpreisung mit dem entsprechenden tierischen Produkt haben und eine Verwechslung oder Täuschung zu vermeiden ist, wurde deren Kennzeichnung dahingehend überprüft.

Fleisch dient in unserer Nahrung als wichtige Proteinquelle. Bei einer veganen Ernährungsweise müssen diese Proteine durch andere Quellen ersetzt werden. Dazu dienen Proteine aus pflanzlichen Lebensmitteln wie zum Beispiel Sojabohnen, Lupinensamen oder Seitan, welche unter anderem zu fleisch-ähnlichen Produkten verarbeitet werden.

Folglich muss die Menge des Proteingehalts korrekt deklariert sein, weil diese Produkte anstelle von proteinreichem Fleisch konsumiert werden und ein Proteinmangel gesundheitsschädlich ist.

Viele Lebensmittel enthalten verschiedenste Allergene. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können, müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob die Allergene Sesam, Lupine, Soja, Senf, Sellerie, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Milch, Ei oder Gluten nachgewiesen werden können, die nicht deklariert sind. Zudem wurde ermittelt, ob die Deklaration des Proteingehalts und die Kennzeichnung den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Allergene und glutenhaltige Getreidesorten) 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 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.

Die Darstellung der Nährwertkennzeichnung ist in Art. 25 und Anhang 11 der LIV definiert. Gemäss Informationsschreiben 2017/7: „Toleranzen für die Nährwertdeklaration“, darf der Proteingehalt maximal 20% von der deklarierten Menge abweichen.

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

Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 30 Proben erhoben. Alle Produkte waren vorverpackt. Die Produkte wurden in der Schweiz (10), in Deutschland (18) oder in Taiwan (2) hergestellt. 19 Produkte stammten aus biologischem Anbau. 24 Produkte wurden als vegan und 6 als vegetarisch angepriesen.

Prüfverfahren

Der Nachweis der Allergene Sesam und diverser Nüsse erfolgte mittels PCR. Das ELISA-Verfahren wurde für die Allergene Milch, Soja, Senf, Lupine, Ei und Gluten angewandt. Der Proteingehalt wurde mittels Kjeldahlscher Stickstoffbestimmung ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Gluten

Gluten war in keinem Produkt nachweisbar.

Proteingehalt

Die Proteingehalte lagen im Bereich von 5 bis 31 g/100 g. Bei drei Produkten wurden Abweichungen gegenüber der Deklaration festgestellt:

- Ein veganer Räucherspeck enthielt statt 25 nur 15 g/100 g Protein.
- Ein veganes Dinkel-Steak enthielt 22 anstatt 16 g/100 g Protein.
- Ein veganer Landjäger enthielt 39 anstatt 26 g/100 g Protein.

Alle Produkte wurden beim Hersteller beanstandet.

Deklaration

Bei einer veganen Bratwurst und einem veganen Satay-Schnitzel fehlte in der Nährwertdeklaration die Angabe der Menge an Salz. Die Etiketten werden vom Hersteller angepasst.

Schlussfolgerungen

Die Allergendeklaration entsprach bei allen Produkten der Gesetzgebung. Die Produkte, bei welchen der Protein- oder der Salzgehalt nicht korrekt deklariert war, wurden beim verantwortlichen Betrieb beanstandet. Die Lebensmittelkategorie Fleischersatzprodukte wird bei Gelegenheit wieder kontrolliert.