



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Vorverpacktes Brot / Allergene, GVO, Fettgehalt, Proteingehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25
Anzahl beanstandete Proben: 1
Beanstandungsgründe: Allgemeine Kennzeichnung

Hinweis betreffend Allergenen: 1

Ausgangslage

Brot wird nicht nur offen angeboten, sondern gelangt auch in Folie versiegelt in die Regale der Geschäfte. Sämtliche Informationen müssen somit auf der Etikette deklariert sein.

Teilweise werden Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen auf den gleichen Anlagen hergestellt oder verpackt. Dadurch ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Lebensmittel gelangen. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die bei sensibilisierten Personen 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 enthalten sein könnten.



Untersuchungsziele

Das Ziel dieser Kampagne war zu untersuchen, ob Allergene (Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Soja, Lupinen oder Milch) oder gentechnisch veränderte Organismen in vorverpacktem Brot nachgewiesen werden können, ohne dass das Produkt entsprechend gekennzeichnet ist. Ergänzend wurde geprüft, ob die in der Nährwertkennzeichnung deklarierten Gehalte an Protein und Fett korrekt sind.

Gesetzliche Grundlagen

Für Allergene gelten 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 Sesam, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Sesam enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind oder daraus gewonnen wurden, dürfen nach Artikel 22 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nur mit einer Bewilligung des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit (BLV) in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0.9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV. Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Art. 10 LGV).

Probenbeschreibung

In sieben Geschäften wurden insgesamt 25 vorverpackte Brote, mehrheitlich Mehrkornbrote, erhoben. Die Produkte wurden gemäss Kennzeichnung in der Schweiz (9), in Deutschland (8), Italien (3), Frankreich (3) oder Österreich (2) hergestellt. 5 Produkte stammten aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Der Allergennachweis erfolgte mittels PCR (Sesam, Nüsse, Erdnuss, Soja und Lupinen) oder ELISA-Verfahren (Milch). Mittels PCR wurde auch nach GVO-Elementen gescreent. Zur Bestimmung des Fettgehalts wurden die Proben mittels Soxhlet-SLMB-Methode analysiert. Das Kjeldahl-Verfahren wurde zur Quantifizierung des Proteinanteils angewandt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Sämtliche untersuchten Allergene konnten entweder nicht, nur in kleinsten Spuren oder nur bei entsprechender Kennzeichnung als Zutat oder mögliche Kontamination nachgewiesen werden.

Einzig in einem Roggenmischbrot konnten rund 20 ppm Milchprotein (entsprechend rund 600 ppm Milch) nachgewiesen werden. Im Falle einer Kontamination liegt die Menge unterhalb des Deklarationswellenwertes und die Probe ist nicht zu beanstanden. Der Verkäufer wurde über den Befund informiert, und er leitete die Angelegenheit an den Hersteller im Ausland weiter. Dieser informierte uns darüber, dass vor der betroffenen Charge ein Produkt mit Quark hergestellt wurde und dass die Mitarbeiter nochmals zur sorgfältigen Reinigung sensibilisiert wurden.

Gentechnisch veränderte Organismen

Es konnten keine gentechnisch veränderten Organismen nachgewiesen werden.

Fettgehalt

Die Fettgehalte lagen in einem Bereich von 1.0 bis 9.2% und entsprachen der Deklaration auf der Verpackung.

Proteingehalt

Die Proteinmengen lagen zwischen 4.9 und 11.3% und stimmten ebenfalls mit der in der Nährwertkennzeichnung deklarierten Menge überein.

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln wurde ein Produkt aus folgenden Gründen an das zuständige Amt überwiesen:

- Fehlende Hervorhebung von allergenen Zutaten
- Bezüglich Reihenfolge und Deklaration des Salzgehaltes nicht korrekte Nährwertkennzeichnung
- Nicht zulässige Auslobungen zu Omega-3-Fettsäuren
- Wegen sehr kleiner Schrift Leichtlesbarkeit in Frage gestellt

Schlussfolgerungen

Aufgrund der niedrigen Beanstandungsquote müssen vorverpackte Brote nicht mit grosser Priorität weiterhin kontrolliert werden.