



Dr. Philippe Heim

Tiefkühlgerichte

Allergene, Gluten, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30

Anzahl beanstandete Proben: 10 (33%)

Beanstandungsgründe: Fettgehalt und Kennzeichnung



Ausgangslage

Im Tiefkühlregal von Lebensmittelgeschäften gibt es ein breites Sortiment an Tiefkühlgerichten. Diese Lebensmittel lassen sich einfach zubereiten, indem sie vor dem Konsum lediglich erhitzt oder aufgetaut werden müssen. Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Milch enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die lebensbedrohlich sein können (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.

Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen werden, müssen in der Schweiz mit dem Hinweis „aus gentechnisch verändertem X hergestellt“ versehen werden. Die Herstellung von Lebensmittel aus GVO ist zudem bewilligungspflichtig. Da es bei der Herstellung oder dem Transport von beispielsweise Soja zu Kontaminationen mit GVO-Soja kommen kann, wurde ein Deklarationsschwellenwert für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit GVO definiert.

Damit sich der Konsument für den Kauf eines Lebensmittels entscheiden kann, benötigt er genügend Informationen. Lebensmittel müssen daher mit diversen Angaben gekennzeichnet werden. Die Aufmachung eines Lebensmittels muss den Tatsachen entsprechen und darf den Konsumenten nicht täuschen.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Milch, Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine und Sesam
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- Überprüfung des Fettgehalts
- Überprüfung der 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 Zutatenverzeichnis deutlich bezeichnet und optisch hervorgehoben werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr

Anteil, zum Beispiel im Falle von Milch, 1 g/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „Kann X enthalten“ sind unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis anzubringen.

Gemäss der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL), sind die Herstellung und der Vertrieb von GVO haltigen Lebensmitteln in der Schweiz bewilligungs- und kennzeichnungspflichtig. Ohne Bewilligung werden jedoch geringe Anteile von GVO Zutaten toleriert, wenn deren Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten.

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

Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 30 Proben erhoben. Dabei handelte es sich unter anderem um Fischfrikadellen, gefüllte Cannelloni, Schinkengipfeli und Frühlingsrollen verschiedener Hersteller. Als Produktionsland wurden Schweiz, Italien, Deutschland, Frankreich, Österreich, Portugal, Spanien, USA, Singapur, Korea, Malaysia, Niederlande, China, Thailand oder Israel angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch, Ei und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine, Sesam und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasenkettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 0.6 bis 19.0 g/100 g. Bei zwei Produkten wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt:

- Gefüllte Teigtaschen mit Kohl enthielten 1.5 anstatt 8 g/100 g Fett
- Frittierte Teigtaschen mit Spanferkel enthielten 4.3 anstatt 12 g/100 g Fett

Kennzeichnung

Zehn Produkte wiesen diverse Kennzeichnungsmängel auf. Die Kennzeichnung von drei Produkten war hauptsächlich in Englisch verfasst und wichtige Angaben waren nicht in einer Schweizer Amtssprache vorhanden. Tiefkühlprodukte müssen mit einem Vermerk wie „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ gekennzeichnet werden. Dieser Vermerk war bei fünf Produkten nicht vorhanden. Bei drei Produkten wurde eine allergene Zutat nicht optisch hervorgehoben. Weitere Kennzeichnungsmängel waren fehlerhafte Darstellung der Nährwertdeklaration, fehlende Adresse und fehlende Mengenangabe einer ausgelobten Zutat.

Schlussfolgerungen

Die Deklaration von Allergenen, Gluten und GVO pflanzlicher Herkunft entsprach der Gesetzgebung. Der Fettgehalt von zwei Produkten war falsch deklariert und wurde beim jeweiligen Hersteller wegen Täuschung beanstandet. Zudem war die Kennzeichnung mehrerer Produkte nicht zufriedenstellend und musste ebenfalls beanstandet werden. Grund für die hohe Beanstandungsrate bei der Kennzeichnung, ist die Tatsache, dass es sich um viele importierte Lebensmittel aus unterschiedlichen Ländern handelte. Gemäss Schweizer Lebensmittelgesetz, muss der Importeur dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Zu den gesetzlichen Anforderungen zählt auch die korrekte Kennzeichnung von Lebensmitteln. Die betroffenen Produkte wurden von uns beanstandet oder an das für sie zuständige Amt überwiesen.

Die Lebensmittelkategorie Tiefkühlgerichte wird bei Gelegenheit erneut kontrolliert.