



Dr. Philippe Heim

Joghurt und Joghurtdrink

Allergene, Gluten, Fett- und Proteingehalt

Anzahl untersuchte Proben: 20
Anzahl beanstandete Proben: 1 (5%)
Beanstandungsgrund: Proteingehalt



Ausgangslage

In den Kühlregalen der Lebensmittelläden existiert ein grosses Angebot an Joghurts und Joghurt drinks. In den letzten Jahren trifft man immer häufiger Produkte an, welche mit „High Protein“ oder „Fettfrei“ ausgelobt werden. Genau solche Produkte wurden in dieser Kampagne untersucht, um die nährwertbezogenen Anpreisungen zu überprüfen. Sehr beliebt ist unter anderem Skyr, ein traditionelles isländisches Milchprodukt aus Kuh- oder Schafsmilch, welches einen hohen Proteingehalt aufweist.

Zudem bestehen viele Joghurts aus unterschiedlichen Zutaten wie Milch, Früchten, Getreide, diversen Nüssen oder Schokolade. Einige Zutaten können für Lebensmittelallergiker und für Zöliakiebetreffende (Glutenunverträglichkeit) eine Gefahr darstellen und müssen daher richtig gekennzeichnet werden. Aus diesem Grund müssen die 14 wichtigsten allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, müssen auch unbeabsichtigte Verunreinigungen entsprechend deklariert werden. Hinweise wie zum Beispiel „Kann Haselnüsse enthalten“ machen Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Erdnüsse, Eier 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:
 - Ei, Sesam, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss und Macadamianuss
- Gluten
- Fettgehalt
- Proteingehalt

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 sieben Lebensmittelläden oder Take Away Betrieben wurden insgesamt 26 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um Smoothies mit unterschiedlicher Zusammensetzung. Zwei Produkte wiesen eine Bio-Zertifizierung auf und sieben Produkte waren aus dem Offenverkauf. Als Produktionsland/-region wurden Schweiz, Deutschland, Holland, Grossbritannien oder EU angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Ei und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren. Der Nachweis der Allergene 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.

Gluten

Es wurde in keiner Probe nicht-deklariertes Gluten nachgewiesen.

Proteingehalt

Die deklarierten Proteingehalte lagen im Bereich von 4.5 bis 12.0 g/100 g. Bei einem Produkt mit der Auslobung „Reich an Protein“ wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt. Weil das Produkt zu wenig Protein enthielt, wurde dieses beim Hersteller wegen Täuschung beanstandet.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 0.1 bis 2.9 g/100 g. Bei keinem Produkt wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt.

Schlussfolgerungen

Eine Probe wurde infolge eines falsch-deklarierten Proteingehalts beanstandet. Der Hersteller muss die Ursache abklären und Vorkehrungen treffen, damit derartige Fehler in Zukunft vermieden werden.

Angesichts des erfreulichen Resultats wird die Lebensmittelkategorie Joghurt und Joghurtdrink erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert werden.