



Dr. Philippe Heim

Speiseeis

Allergene, Gluten, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25

Anzahl beanstandete Proben: 15 (60%)

Beanstandungsgründe: Allergen (1), Fettgehalt (1) und Kennzeichnung (15)



Ausgangslage

Speiseeis gibt es in vielen unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Formen wie Eis am Stiel, als Cornet, in Riegelform oder im Becher. 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 Soja 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.

In der Schweiz müssen Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden, 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: Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine und Sesam
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- Überprüfung des Fettgehalts
- Überprüfung der Kennzeichnung

Im Jahr 2019 wurden am Kantonalen Laboratorium Basel-Stadt bereits mehrere Speiseeis-Proben untersucht. Damals lag die Beanstandungsrate bei 35%, weil viele Proben Kennzeichnungsmängel aufwiesen. Ein Ziel der aktuellen Kampagne war daher auch zu überprüfen, ob sich die Situation unterdessen verbessert hat.

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 12 verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 25 Proben erhoben. Dabei handelte es sich hauptsächlich Speiseeis von kleineren Herstellern. Eine Probe wurde als vegan ausgelobt. Als Produktionsland wurden die Schweiz, Italien, Belgien, Deutschland, die Niederlande oder Frankreich angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von 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 (Polymerasen-Kettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Ein Pistazieneis enthielt nicht-deklarierte Bestandteile von Mandeln. Die nachgewiesene Menge lag bei ca. 8 g/kg und überstieg somit den Deklarationsschwellenwert von 1 g/kg deutlich. Das Produkt wurde beanstandet und es wurde verfügt, dass das Produkt ohne Hinweis auf Mandeln ab sofort nicht mehr abgegeben werden darf. Es handelte sich gemäss Stellungnahme des Herstellers um eine nicht-deklarierte Zutat. Das Zutatenverzeichnis wurde entsprechend angepasst.

Die Kennzeichnung von 11 Proben wies Spurenhinweise zu mehreren allergenen Zutaten wie beispielsweise Soja, Eier oder diverse Nüsse auf. In zwei Proben mit einem Spurenhinweis zu Nüssen, konnten wir Bestandteile von Haselnuss nachweisen. Die Proben enthielten ca. 0.2 g/kg bzw. 0.01 g/kg Haselnuss.

In drei Proben ohne Spurenhinweis haben wir ebenfalls Bestandteile von Haselnuss nachgewiesen. Die Proben enthielten ca. 0.25, 0.08 und 0.03 g/kg Haselnuss, was als Kontamination in diesem Mengensbereich noch nicht deklarationspflichtig ist. Die Hersteller wurden von uns dennoch darauf aufmerksam gemacht.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert. In einem Schokoladeneis, einem Salted Caramelleis und einem Pistazieneis haben wir jedoch Spuren von Gluten nachweisen können. Alle drei Proben wurden in einem Becher angeboten. Die betroffenen Hersteller wurden von uns darauf aufmerksam gemacht.

Erfreulicherweise konnten wir in allen vier «glutenfrei»-ausgelobten Proben kein Gluten nachweisen.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 4.7 bis 14 g/100 g. Eine Probe wies einen zu hohen Fettgehalt auf. Ein Bananeneis enthielt 12.0 anstatt 7.7 g/100 g Fett. Das Produkt wurde beim verantwortlichen Betrieb beanstandet.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von 15 Produkten war nicht zufriedenstellend. Zu den Kennzeichnungsmängeln zählten unter anderem schlechte Lesbarkeit, falsche Darstellung der Nährwertdeklaration, fehlende Adresse, falsche Bezeichnung von Zusatzstoffen oder fehlende Mengenangabe einer ausgelobten Zutat. Alle Produkte mit Kennzeichnungsmängeln stammen aus sieben kleineren Betrieben.

Schlussfolgerungen

Eine Probe enthielt ein nicht-deklariertes Allergen und eine weitere Probe wies einen falsch-deklarierten Fettgehalt auf. Beide Proben wurden von uns beanstandet.

15 Produkte mussten wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet werden. Es hat sich gezeigt, dass mehrere Betriebe die Kennzeichnung ihrer Produkte seit der letzten Untersuchung aus dem Jahr 2019 verbessert haben. Leider war die Kennzeichnung teilweise noch nicht zufriedenstellend.

Die Beanstandungsrate ist im Vergleich zu 2019 höher, da mehr Proben risikobasiert aus kleinen Betrieben erhoben wurden. Im Gegensatz zu grossen Betrieben, haben kleine Betriebe meistens eine weniger umfangreiche Qualitätssicherung. Die Lebensmittelkategorie Speiseeis wird zu einem späteren Zeitpunkt erneut überprüft.