

## **Chips und Salzgebäck / Fettgehalt, Zuckerarten, Allergene (Haselnuss, Erdnuss, Sellerie, Soja und Lupine), GVO, Salz und Deklaration**

### **Gemeinsame Kampagne der Kantone Basel-Stadt (Schwerpunktlabor), Aargau und Basel-Landschaft**

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 10

Beanstandungsgründe:

Zusammensetzung (5), Etikettierung (6)

#### **Ausgangslage**

Chips und Salzgebäck sind beliebte Party- und Fernseh-abend-Snacks. Ihr Fettanteil und Salzgehalt ist oft recht hoch. So enthalten normale Kartoffelchips 30-40% Fett und bis zu 40 g/kg Kochsalz. Der Genuss dieser Snacks sollte deshalb im Sinne der gesunden Ernährung eher massvoll erfolgen.



#### **Untersuchungsziele**

Chips und Salzgebäck enthalten im Wesentlichen Kartoffeln, Mais- oder Weizenmehl, Pflanzenöle, Salz und/oder Gewürze. Die Kampagne hatte zum Ziel, die Proben bezüglich Fett-, Zucker- und Salzgehalt zu prüfen, sowie nach GVO- und Allergenspuren zu fahnden.

#### **Gesetzliche Grundlagen**

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

Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

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

#### **Probenbeschreibung**

In sechs verschiedenen Geschäften in Basel und einem Produktionsbetrieb im Kanton Aargau wurden zehn Kartoffel-, zwei Maischips und 18 andere Salzgebäckarten, wie Salzbrezel, -stangen, -sticks, -crackers und Blätterteignacks erhoben.

#### **Prüfverfahren**

Zur Bestimmung des Fettgehalts wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen. Laktose und andere Zuckerarten wurden mittels Ionenchromatographie (Anionenaustauscher) quantitativ bestimmt. Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach den Allergenen Haselnuss, Erdnuss, Sellerie, Soja und Lupine sowie nach dem 35S-Promotor und NOS-Terminator, welche GVO-Pflanzen enthalten können, gescreent. Der Natrium- und Jodgehalt wurde mittels ICP-MS bestimmt.

## **Ergebnisse und Massnahmen**

### Fette

Die Fettgehalte lagen im Bereich von 5% (Salzsticks) bis 35% (Salzchips). Die Fettanalysen zeigten keine unzulässig grossen Abweichungen zum deklarierten Gehalt. Keine Probe musste diesbezüglich beanstandet werden.

### Zucker

Die Zuckermengen, welche auf 15 Proben deklariert wurden, konnten durch unsere Analysen nicht immer bestätigt werden. Fünf Proben zeigten Abweichungen zum deklarierten Wert, welche nicht toleriert werden konnten. Die Proben wurden beanstandet. Milchbestandteile waren gemäss Deklaration in neun Proben enthalten. Laktose konnte nur in diesen Proben in relevanten Mengen nachgewiesen werden.

### Allergene

Auf den Etiketten von zwölf Proben waren Hinweise für Allergiker, wie z.B. „kann Spuren von Haselnüssen enthalten“, zu lesen. Die Allergene Haselnuss, Erdnuss, Sellerie, Soja und Lupine konnten in den Proben (mit oder ohne Hinweis) nicht oder nur in kleinsten Spuren (< 0.01%) nachgewiesen werden. Es musste somit keine Probe diesbezüglich beanstandet werden.

### Gentechnisch veränderte Organismen

Neun Produkte wurden auf Anteile an GVO untersucht. Die Ergebnisse zeigten, dass auch bei der Herstellung von Snacks mit Maisanteilen keine gentechnisch veränderten Rohmaterialien eingesetzt werden.

### Natrium

Ernährungsvereinigungen empfehlen, nicht mehr als 6 g Salz (respektive 2.4 g Natrium) pro Tag zu konsumieren. Die 20 untersuchten Snacks enthielten einen Natrium-Gehalt von 4 bis 16 g/kg (durchschnittlich rund 8 g/kg), was einem Kochsalzgehalt von 10 bis 40 g/kg entspricht. Die Angaben der Nährwertkennzeichnungen waren diesbezüglich korrekt.

### Jod

In drei Produkten konnte rund 0.5 mg/kg Jod nachgewiesen werden. Jodiertes Salz ist nach Ablauf der Übergangsfrist am 1. April 2010 als solches zu deklarieren. Eine Probe deklarierte das Salz bereits als „jodiertes Salz“.

### Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln kam es zu sechs Beanstandungen: Zwei Etiketten waren fast unleserlich gedruckt. Vier Proben hoben eine Zutat speziell hervor, ohne die Menge in der Zutatenliste zu deklarieren (QUID). Das Produktionsland einer Probe war nicht eindeutig.

## **Schlussfolgerungen**

Die Beanstandungsquote lag, wie bereits bei der letzten Untersuchung im Jahr 2003, bei rund 30%. Weitere Kontrollen sind vorgesehen.