

Autoren: Dr. Evelyn Ilg Hampe und Dr. Markus Niederer

1.1.1 Pizza und dazugehöriger Käse / Allergene, Knoblauch, Zwiebeln, Fettgehalt, Transfettsäuregehalt, Käseauthentizität und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 29

beanstandet: 1

Hinweise betreffend Allergenen: 3

Hinweis betreffend Auskunftspflicht: 7

Beanstandungsgründe:

Nicht deklariertes Allergen

Ausgangslage

Eier, Lupinenmehl und Sellerie zählen zu den wichtigsten Verursachern von Lebensmittelallergien. Während Eier zum Teil als Zutat beim Belegen der Pizza verwendet werden, ist Sellerie in getrockneter Form in vielen Gewürzmischungen enthalten. Lupinenmehl wird teilweise für die Teigherstellung verwendet. Eine fehlende Angabe oder eine Verschleppung einer solchen Zutat oder eines anderen Allergens bei der Herstellung könnte für Allergiker problematisch oder gar gefährlich sein.



Schon mehrfach wurde entdeckt, dass in „Käse“ unterschiedliche Anteile des teuren Milchfetts durch billiges Pflanzenfett ersetzt worden waren. Ein solches Produkt kann hinsichtlich Konsistenz und Aussehen durchaus mit einem herkömmlichen Käse verwechselt werden. Diese Produkte entsprechen jedoch nicht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Käse und dürfen daher auch nicht unter der Sachbezeichnung „Käse“ oder einer vorgesehenen Käsebezeichnung (z.B. Mozzarella) in Verkehr gebracht werden.

Transfettsäuren können bei industriell gehärteten Pflanzenfetten entstehen. Studien belegen, dass eine erhöhte Aufnahme von Transfettsäuren den Gehalt an LDL-Cholesterin (Low Density Lipoprotein – das „schlechte“ Cholesterin) im Blut steigert, wodurch das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zunimmt. Deshalb wurde der Gehalt in Produkten mit pflanzlichen Ölen und Fetten auf ein unbedenkliches Niveau limitiert.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Können Allergene nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Werden die Zutaten Knoblauch und Zwiebeln deklariert?
- Wie viel Fett enthalten die Proben? Stimmt der deklarierte Fettgehalt?
- Wie hoch sind die Gehalte an Transfettsäuren?
- Enthalten die Käse auf den Pizzen Pflanzenfettanteile?
- Werden die allgemeinen Anforderungen an die Deklaration eingehalten?

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 Sellerie, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Sellerie enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen. Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die schriftlichen Angaben verzichtet werden, wenn die Information der

Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise, z.B. durch mündliche Auskunft, gewährleistet wird (LKV Art. 36).

Gemäss Art. 10 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) müssen sämtliche Angaben auf der Verpackung den Tatsachen entsprechen.

Definitionsgemäss muss Käse aus Milch hergestellt werden, wobei allfällige milchfremde Zutaten die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise funktionell ersetzen dürfen (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft Art. 36 Abs. 1 und Art. 34). Damit ist eine Zugabe von pflanzlichem Fremdfett unzulässig.

Der Transfettgehalt in Lebensmitteln, bezogen auf den pflanzlichen Fettanteil, ist auf maximal 2 g/100g (2 %) limitiert (Speiseölverordnung Art. 3, Abs. 8 und Art. 7, Abs. 6).

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

Bei neun Restaurants oder Pizzerien, fünf Geschäften und zwei Pizza-Kurieren, wurden 20 Pizzen verschiedener Sorten erhoben. Bei sieben Restaurants und den beiden Pizzakurieren wurde auch der dazugehörigen Käse separat erhoben. Die neun vorverpackten Pizzen aus den Geschäften wurden in der Schweiz (4), in Deutschland (2), Österreich (2) oder Italien (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Die Allergene Sesam, Sellerie, Lupinen, Senf und Soja sowie die Pflanzen Knoblauch und Zwiebeln wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Eibestandteile wurden mit einem ELISA Verfahren aufgespürt und quantifiziert.

Zur Bestimmung des Fettgehalts bei den vorverpackten Pizzen wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Anteil der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen.

Zum Nachweis der Transfette im Produkt und des pflanzlichen Fremdfetts im Käseanteil wurde die Fettsäureverteilung nach Methode SLMB 1612.2 bestimmt. Dazu wurden die Proben mit einem geeigneten Lösemittel extrahiert, die Triglyceride unter alkalischen Bedingungen zu Fettsäuremethylester umgeestert und mittels Gaschromatographie analysiert. Die Identifizierung der Käseart erfolgte aufgrund der spezifischen Fettsäureprofile, die mittels multivariater Statistik mit Referenzmaterialien verglichen wurden (Faktorenanalyse).

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Die Proben wurden bezüglich Sesam, Sellerie, Lupinen, Senf und Soja und Ei analysiert. Eine vorverpackte Pizza enthielt deutlich mehr als 0.1% Sellerie. In der Zutatenliste wurde dieses Allergen nicht erwähnt. Das Produkt wurde beanstandet.

In drei Fällen wurden die Betriebe ohne Beanstandung über unsere Ergebnisse informiert, da die Pizzen nennenswerte Mengen Ei (zwei Fälle mit rund 0.005% Ei) oder Lupinen (ein Fall mit rund 0.1% Lupinen) enthielten. Allergene, welche in den Proben in Mengen oberhalb der Deklarationsschwelle nachgewiesen werden konnten, wurden als Zutat in der Zutatenliste aufgeführt oder es wurde mündlich darauf hingewiesen.

Knoblauch und Zwiebeln

Die Pflanzen Knoblauch und Zwiebeln konnten nur in den Pizzen nachgewiesen werden, die auf diese Gemüsesorten hingewiesen hatten.

Fette

Die Fettgehalte variierten von 4 bis 15% und entsprachen der deklarierten Menge der Nährwertkennzeichnung.

Fettsäurenverteilung

Die Transfettsäuregehalte waren alle unauffällig und nicht zu beanstanden.

Bei keiner Probe ergaben sich Hinweise auf Anteile von pflanzlichem Fremdfett im Käseanteil. Mit einer Ausnahme (Käsemischung) zeigten alle Proben das typische Fettsäureprofil von Mozzarella.

Deklaration

Bezüglich der Kennzeichnung musste keine Probe beanstandet werden.

Auskunftspflicht

Bei der Erhebung von Pizzen im Offenverkauf wurde die anwesende Person gebeten, über enthaltene Allergene Auskunft zu geben. Die Auskunft war in sieben Fällen nicht befriedigend. Die Betriebe wurden auf diesen Mangel aufmerksam gemacht.

Schlussfolgerungen

Obwohl die Beanstandungsquote relativ tief ist, macht eine erneute Kontrolle von Pizza Sinn, denn Restaurants oder Pizzakuriere sind im Allgemeinen zu wenig darüber informiert, dass Sie in der Lage sein müssten, über Allergene Auskunft zu geben. Zudem enthielt eine Probe Sellerie ohne entsprechende Kennzeichnung in der Zutatenliste.