

Suppen mit Fleisch / Tierart des Fleischanteils, Allergen Sellerie, Zuckerarten und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 15

beanstandet: 3

Beanstandungsgründe:

Selleriebestandteile (1), Zuckerarten (1), Deklaration (3)

Ausgangslage

In Suppen ist die Fleischeinlage meist kaum sichtbar. Auch geschmacklich kann man die Tierarten nicht immer unterscheiden. Personen, die aus religiösen oder diätetischen Gründen bestimmte Tierarten meiden, verlassen sich auf die deklarierte Zutatenliste. Auch Allergiker müssen sich auf die Deklaration der Zutaten (z.B. Sellerie) verlassen können.



Untersuchungsziele

Das Ziel der diesjährigen Untersuchungskampagne war die Klärung folgender Fragestellungen:

- Stimmen die enthaltenen Tierarten mit der Deklaration überein?
- Enthalten die Proben ohne Zutat Sellerie dennoch Selleriebestandteile?
- Entsprechen die nachgewiesenen Zuckerarten der Deklaration?
- Erfüllen die allgemeinen Deklarationen auf der Etikette die gesetzlichen Vorschriften?

Gesetzliche Grundlagen

In der Verordnung über Suppen, Gewürze und Essig wird in Art. 8 die Suppe definiert als ein Erzeugnis aus Zutaten wie Bouillons, Getreide- oder Leguminosenmehlen, Stärkemehlen, Eiern oder Milch.

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 und die, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, im Endprodukt vorhanden bleiben, 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 Sellerie 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.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Geschäften wurden 13 Suppen, welche tierische Bestandteile enthalten, erhoben. Zehn Produkte enthielten die Zutat Rindfleisch und drei Proben Geflügelfleisch. Zwei weitere Produkte enthielten zwar kein Fleisch, die Sachbezeichnung deutete jedoch darauf hin. Die Produkte stammten aus der Schweiz (4), Deutschland (3), Lichtenstein (2), Kroatien (2), Vietnam (1), Thailand (1), Türkei (1) und Serbien Montenegro (1).

Prüfverfahren

Die enthaltenen Tierarten wurden mit der so genannten Matsunaga-Methode nachgewiesen. Bei diesem Verfahren ist einer der beiden Primer für die PCR-Reaktion Tierart-spezifisch. Dies führt je nach Tierart zu unterschiedlich langen, auf einem Agarose-Gel problemlos erkennbaren,

PCR-Fragmenten. Die Zuckerarten wurden mittels Ionenchromatographie analysiert. Sellerie-Spuren liessen sich mit einer real-time PCR-Methode nachweisen und quantifizieren.

Ergebnisse und Massnahmen

- Die mittels PCR bestimmte Tierart stimmte jeweils mit der deklarierten Tierart überein. Aus 2 Suppen konnte keine DNA extrahiert werden. Diese Produkte waren wahrscheinlich zu sehr prozessiert.
- In einer der neun Proben ohne Hinweis auf Sellerie konnte mindestens 2% Sellerie nachgewiesen werden. Der Hinweis in der Zutatenliste „getrocknetes Gemüse“ ist nicht ausreichend. Diese Suppe wurde beanstandet.
- Die gleiche Probe enthielt rund 1% Glucose, 1% Laktose und 1% Maltose. Im Gegensatz zur englischsprachigen Zutatenliste, wo „carbohydrates“ aufgeführt waren, wurden in der deutschsprachigen Zutatenliste keine Kohlenhydrate deklariert. Bezüglich Zuckerarten musste keine weitere Suppe beanstandet werden.
- Bei insgesamt drei Proben wurden zudem Deklarationsmängel festgestellt: Fehlende Gehaltsangaben (QUID), falsche Deklarationsart von Zusatzstoffen, fehlerhafte Datierung und unzulässige Sachbezeichnung und Abbildung.

Schlussfolgerungen

Im Jahr 2005 wurde bei einer Suppe eine Tierart falsch deklariert. Das ist zwar täuschend, aber zumindest nicht gesundheitsgefährdend. Wird allerdings ein Allergen in der Zutatenliste nicht aufgeführt, so kann dies für entsprechend empfindliche Personen eine Gefahr bedeuten. Es müssen deshalb weitere Lebensmittel auf Selleriebestandteile untersucht werden