



Dr. Philippe Heim

# Fertiggerichte

## Allergene, Fett- und Proteingehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 20  
Anzahl beanstandete Proben: 4 (20%)  
Beanstandungsgründe: Fett- und Proteingehalt



### Ausgangslage

Fertiggerichte sind vorgekochte Speisen, welche normalerweise vor dem Verzehr nur noch rasch in der Pfanne oder Mikrowelle erhitzt werden müssen. In den meisten Lebensmittelläden wird eine grosse Auswahl an unterschiedlichsten Fertiggerichten angeboten. Darunter lassen sich klassische Gerichte wie Äplermagronen finden, aber auch exotische Speisen wie zum Beispiel Bami Goreng. Diese Produkte bestehen zum Teil aus zahlreichen Zutaten, welche richtig gekennzeichnet werden müssen. Es gibt viele Lebensmittelallergiker, welche auf diverse Zutaten allergisch reagieren. Aus diesem Grund müssen die 14 wichtigsten allergenen Zutaten unbedingt in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, müssen auch diese unbeabsichtigten Verunreinigungen entsprechend deklariert werden. Hinweise wie zum Beispiel „kann Soja enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Milch, Sellerie, Nüsse und andere Allergene sind deshalb auf der Verpackung stets zu deklarieren; selbst dann, wenn sie nur als Verunreinigung in einem Produkt (ab 0.1%) 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:  
Milch, Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Lupine, Senf, Soja, Sellerie und Sesam
- Fettgehalt
- Proteingehalt
- Kennzeichnung

### 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 sechs verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 20 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um diverse Fertiggerichte wie zum Beispiel Spaghetti Carbonara, Hörnli mit Gehacktem, grünes Hähnchen-curry oder Rindsgulasch mit Kartoffelstock. Hergestellt wurden die Produkte in Österreich, Deutschland, Schweiz, Liechtenstein und Belgien.

## Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch und Ei erfolgte mittels ELISA-Verfahren. Der Nachweis der Allergene Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss Macadamianuss, Lupine, Senf, Soja, Sellerie und Sesam 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.

### Proteingehalt

Die deklarierten Proteingehalte lagen im Bereich von 4 bis 13.0 g/100 g. Bei einem Produkt wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt:

- Hörnli mit Gehacktem enthielt statt 7.6 nur 5.2 g/100 g Protein.

Das Produkt wurde beim Hersteller beanstandet.

### Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 1.5 bis 10.0 g/100 g. Bei drei Produkten wurden Abweichungen gegenüber der Deklaration festgestellt:

- Ein indisches Gericht enthielt 6.6 anstatt 4.3 g/100 g Fett.
- Ein afrikanisches Gericht enthielt 4.6 anstatt 2.3 g/100 g Fett.
- Ein Rindsgulasch enthielt statt 8 nur 5.8 g/100 g Fett.

Alle Produkte wurden beim jeweiligen Hersteller beanstandet.

### Kennzeichnung

Die Kennzeichnung aller Proben war grösstenteils zufriedenstellend. Es gab ein paar kleinere Mängel, auf welche wir die Hersteller aufmerksam gemacht haben.

## Schlussfolgerungen

Die Allergendeklaration entsprach erfreulicherweise bei allen Proben der Gesetzgebung. Die Proben, bei welchen der Protein- oder der Fettgehalt nicht korrekt deklariert war, wurden beim verantwortlichen Betrieb beanstandet. Die Lebensmittelkategorie Fertiggerichte wird bei Gelegenheit wieder kontrolliert.