

Fertigsalate / Protein- und Fettgehalt, diverse Allergene, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 20
Beanstandungsgründe:

Beanstandet: 2
Fettgehalt

Ausgangslage und Untersuchungsziele

Die Zeit ist oft knapp. Salat waschen, schneiden, Salatsauce zubereiten ist nicht jedermanns Sache. Salate gibt es fix fertig zubereitet in Portionen abgepackt.

Ziel der Untersuchung von Fertigsalaten war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Dafür wurden folgende Parameter untersucht:

- Proteingehalt
- Fettgehalt
- Allergene (Sesam, Sellerie, Senf, Ei und Milch)
- Gentechnisch veränderte Organismen
- Kennzeichnung



Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von **Allergenen** 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 Ei, 1 g pro Kilogramm genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Ei 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). Es muss belegt werden können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte **GVO-Erzeugnisse** sind, sind mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat GVO in Mengen von mehr als 0,9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein von GVO in der Zutat zu vermeiden.

Für Zutaten, welche nicht bewilligte GVO enthalten, sind in der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) folgende Anforderungen festgehalten (Art. 6a und 7):

Ohne Bewilligung toleriert werden geringe Anteile von Lebensmitteln, ...die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, wenn sie von einer ausländischen Behörde in einem Verfahren, das mit demjenigen nach VGVL vergleichbar ist, als geeignet für die Verwendung in Lebensmitteln beurteilt worden sind; und die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Die Anteile überschreiten nicht den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat.
2. Eine Gesundheitsgefährdung kann aufgrund einer Beurteilung durch das BAG nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden.
3. Geeignete Nachweisverfahren und Referenzmaterialien sind öffentlich verfügbar.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

Bei drei Grossverteilern wurden 20 Sorten Fertigsalat erhoben. Die Produkte wurden in der Schweiz oder dem Fürstentum Lichtenstein hergestellt.

Prüfverfahren

Für die Bestimmung des **Proteingehaltes** wurde das Kjeldahl-Verfahren angewandt. 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. Kontrollbestimmungen erfolgten mittels Soxhlet-SLMB-Methode. Nach den **Allergenen** Sesam, Sellerie und Senf wurde mittels real-time PCR-Verfahren gesucht. Die Bestimmung der Allergene Ei und Milch erfolgte mittels ELISA-Verfahren. Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach dem 35S-Promotor und NOS-Terminator, welche bei **GVO-Pflanzen** enthalten sein können, gescreent.

Ergebnisse und Massnahmen

Proteingehalt

Die Proteingehalte lagen im Bereich von 1% bis 12% und zeigten keine unzulässig grossen Abweichungen zum deklarierten Gehalt. Keine Probe musste diesbezüglich beanstandet werden.

Fette

Ein Hörnli-Salat enthielt 1.2% Fett. Deklariert wurde ein Fettgehalt von 3.5%. Ein Cottage-Cheese Salat enthielt 1.7% Fett. In der Nährwertkennzeichnung wurde bei diesem Produkte nur eine Menge von 0.2% deklariert. Beide Produkte wurden beanstandet.

Die Fettgehalte lagen zwischen 0.2 und 28%.

Allergene

Die Allergene Sesam, Sellerie, Senf, Ei und Milch konnten nur in den Proben mit entsprechender Kennzeichnung nachgewiesen werden. Alle Proben waren somit diesbezüglich korrekt gekennzeichnet.

GVO

In den Fertigsalaten wurde nach den GVO-Elementen 35S-Promotor und NOS-Terminator gescreent. Diese Gensequenzen konnten nicht nachgewiesen werden.

Kennzeichnung

Die Proben wurden korrekt gekennzeichnet.

Schlussfolgerungen

Wegen der Beanstandungsquote von 10% wegen nicht korrekt deklariertem Fettgehalt macht es Sinn, die Nährwerte bei Fertigsalaten bei Gelegenheit wieder zu prüfen.