



Autor: Dr. Philippe Heim

Kuchen- und Brotbackmischungen – Allergene, Gluten, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 3

Ausgangslage

Kuchen- und Brotbackmischungen sind vorfabrizierte nicht genussfertige Lebensmittel, welche vom Konsument durch Zugabe von zusätzlichen Zutaten wie Wasser, Eier oder Milch weiterverarbeitet werden. Diese Backmischungen können für Allergiker ein Risiko darstellen, da die Hersteller zum Teil auf den gleichen Anlagen Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen herstellen. Aufgrund dieser Tatsache ist es möglich, dass unbeabsichtigt geringe Mengen eines Allergens in ein Lebensmittel gelangen, welches dieses Allergen normalerweise nicht enthält. Hinweise wie zum Beispiel „kann Spuren von Erdnüssen enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Diverse Nüsse, Lupinen, Milch, Eibestandteile 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.



Diverse Nüsse, Lupinen, Milch, Eibestandteile 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.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob die Allergene Mandel, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Milch, Ei, Sesam, Lupine, Soja, Sellerie oder Gluten nachgewiesen werden können, die nicht deklariert sind. Zudem wurde ermittelt, ob die Deklaration des Fettgehalts und die Kennzeichnung den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

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 zehn verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 30 Proben erhoben. Alle Produkte waren vorverpackt. Die Produkte wurden in der Schweiz (8), in Deutschland (17), in Ungarn (2), in Portugal (1), in der Türkei (1) oder in den Niederlanden (1) hergestellt. Neun Produkte stammten aus biologischem Anbau und zehn Produkte wurden als glutenfrei angepriesen.

Prüfverfahren

Der Nachweis der Allergene Sesam, Soja, Lupine und diverser Nüsse erfolgte mittels PCR. Das ELISA-Verfahren wurde für die Allergene Milch, Ei und Gluten angewandt. Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet-Verfahren ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Gluten

Es wurde kein nicht-deklariertes Gluten nachgewiesen. Alle glutenfreien Produkte enthielten kein Gluten.

Fettgehalt

Die Fettgehalte lagen im Bereich von 0.3 bis 19 g/100 g.

Bei allen Produkten stimmte der ermittelte Fettgehalt mit der Deklaration überein.

Deklaration

Drei Produkte wurden aufgrund von Deklarationsmängeln, wie fehlende Angaben in einer Amtssprache, Fehlen der Mengenangabe oder unerlaubtes Anbringen eines Bio Labels, beanstandet. Die Etiketten müssen von den Herstellern angepasst werden.

Schlussfolgerungen

Die Allergendeklaration entsprach bei allen Produkten der Gesetzgebung. Es gab ein paar Deklarationsmängel zu beanstanden. Die Lebensmittelkategorie Kuchen- und Backmischungen wird bei Gelegenheit wieder kontrolliert.