

Autor: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Fertigmenüs / Fettgehalt, Proteingehalt, Allergene (Sellerie, Sesam, Ei und Milch), Knoblauch und Zwiebeln und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 20

beanstandet: 1

(3 nicht beanstandete Deklarationsmängel)

Beanstandungsgrund:

Fettgehalt

Ausgangslage und Untersuchungsziele

Fertigmenüs sind auf dem Herd, im Back- oder Mikrowellenofen schnell tischfertig präpariert und deshalb beliebt. Das Angebot an konsumfertigen Gerichten verbreitert sich laufend. Die Untersuchung hatte zum Ziel, die Proben bezüglich Fett- und Proteingehalt zu prüfen, sowie nach Allergen-, Knoblauch- und Zwiebelnspuren zu fahnden. Auch die Kennzeichnung wurde überprüft.



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 Erdnuss, 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. Knoblauch und Zwiebeln gehören nicht zu den Allergenen. Gewürze dürfen mit Ausnahme von Sellerie, wenn sie mengenmässig weniger als 2% ausmachen, unter dem Begriff „Gewürze“ oder „Gewürzmischung“ deklariert werden.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot, LGV Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In sieben Geschäften in Basel wurden insgesamt 20 verschiedene Fertigmenüs erhoben. Die Produkte deklarierten folgende Produktionsländer: Schweiz (7), Deutschland (5), Belgien (2), Frankreich (2), Österreich (2), Thailand (1) oder Vietnam (1).

Prüfverfahren

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. Für die Bestimmung des Proteingehaltes wurde das Kjeldahl-Verfahren angewandt. Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach den Allergenen Sesam und Sellerie sowie nach Knoblauch und Zwiebeln gescreent. Ei- und Milchproteine wurden mittels ELISA Verfahren bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

Fette

Ein Nudelgericht enthielt gemäss unseren Analysen 3.6% Fett. In der Nährwertkennzeichnung wurde ein Fettgehalt von 1.9% deklariert. Die Probe wurde beanstandet. Ansonsten lagen die Mengen in einem Bereich von 1 bis 17% und zeigten keine unzulässig grossen Abweichungen zum deklarierten Gehalt.

Protein

Die Proteingehalte lagen im Bereich von 3% (Nudelgericht) bis 10% (Gericht mit Fleisch). Die Proteinanalysen zeigten keine unzulässig grossen Abweichungen zum deklarierten Gehalt, so dass diesbezüglich keine Probe beanstandet werden musste.

Allergene

Auf den Etiketten von 11 Proben waren Allergenhinweise zu lesen. Sesam konnte in keiner Probe nachgewiesen werden, Sellerie nur in einem Produkt mit entsprechendem Hinweis. 9 Produkte wurden bezüglich Ei untersucht. Keines enthielt Spuren von Eiprotein. Bezüglich Milch wurden 8 Produkte untersucht. Nur 2 Produkte enthielten Spuren von Milch weit unterhalb des Deklarationsschwellenwertes von 0.1%. Bezüglich Allergenen musste somit keine Probe beanstandet werden.

Zwiebeln und Knoblauch

Zwiebel- und Knoblauch-Bestandteile konnte nur in den Proben nachgewiesen werden, die diese Zutaten in der Zutatenliste aufführten.

Deklaration

Bezüglich der Deklaration musste keine Probe beanstandet werde.

Auf kleinere Deklarationsschwächen bei drei verschiedenen Proben wurde mittels Mitteilung aufmerksam gemacht:

- „Expiry Date“ statt „Mindestens haltbar bis“
- Spurendeklaration von Allergenen, die fast alle Allergene des Anhang 1 der LKV umfasst
- Aufführung von Allergenen unter „Allergen-Info“, die in der Zutatenliste nicht erwähnt sind.

Schlussfolgerungen

Die Untersuchung von Fertigmensus ergab lediglich eine Beanstandung bezüglich des deklarierten Fettgehaltes, während die Allergenkennzeichnung aller untersuchten Proben in Ordnung war. Eine baldige Wiederholung der Untersuchung von Fertigmensus ist nicht vorgesehen.