



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Brot mit verschiedenen Körnern / Allergene, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 21

beanstandet: 2

Spuren von Sesam ohne Hinweis (1)

Spuren von Milch ohne Hinweis (1)

Hinweise wegen Spuren von Milch und/oder Sesam (3)

Ausgangslage

Die Prävalenz von Nahrungsmittelallergien liegt gemäss 6. Schweizerischem Ernährungsbericht bei Kindern zwischen 2 und 6% und bei Erwachsenen zwischen 2 bis 4%. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können (anaphylaktischer Schock), müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Auch bei offen angebotenen Lebensmitteln, sei es im Restaurant, der Bäckerei oder an Marktständen, hat der Konsument das Recht, sich über die Zusammensetzung zu informieren und zuverlässig Auskunft zu bekommen.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob das Verkaufspersonal im Offenverkauf oder die Verpackung bei vorverpackten Broten über die Zusammensetzung und potentielle Verunreinigung eines Produktes mit Allergenen Auskunft geben kann. Es wurden folgende Parameter untersucht:

- Allergene (Milch, Ei, Sesam, Erdnuss, Cashewnuss, Pistazien, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Lupine und Soja)
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

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 Haselnuss, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind oder daraus gewonnen wurden, dürfen nach Artikel 22 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nur mit einer Bewilligung des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) in Verkehr gebracht werden. 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 solches Material im Umfang von mehr als 0.9 Massenprozent enthält und belegt werden kann,

dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

Probenbeschreibung

In 19 verschiedenen Geschäften (12 Bäckereien und 7 Grossverteilern) wurden 21 Brotsorten mit verschiedenen Körnern erhoben. 15 der Brote wurden im Offenverkauf angeboten. Die Zutaten dreier Brote stammten aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Nach den Allergenen Sesam, Erdnuss, Cashewnuss, Pistazien, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Lupine und Soja sowie gentechnisch veränderten Genabschnitten wurde mittels real-time PCR-Verfahren gesucht. Die Allergene Ei und Milch wurden mittels ELISA-Verfahren quantifiziert.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In einem vorverpackten Sonnenblumenbrot wurden grössere Mengen ($> 0.1\%$) Sesam nachgewiesen, obwohl Sesam weder in der Zutatenliste noch mit dem Hinweis „kann Spuren von Sesam enthalten“ auf der Verpackung deklariert wurde. Die Probe wurde beanstandet. Abklärungen ergaben, dass Sesam als Zutat eingesetzt wurde, die Kennzeichnung aber unvollständig war. Dies wurde umgehend korrigiert.

In einem Dinkelbrot aus dem Offenverkauf wurden ohne entsprechenden Hinweis bei der Erhebung Milchbestandteile in grösseren Mengen ($> 0.1\%$) nachgewiesen. Auch dieses Brot wurde beanstandet. Es stellte sich heraus, dass die Verkäuferin einfach vergessen hatte, dieses Allergen zu erwähnen. Künftig wird ein Ordner bereit stehen um die Rezepturen nachschlagen zu können.

In einem Kürbiskernbrot konnten wir geringe Mengen ($< 0.1\%$) Milchbestandteile und Sesam, in einem Nussbrot und einem 10-Kornbrot geringe Mengen ($< 0.1\%$) Milchbestandteile nachweisen. Da es sich in diesen Fällen möglicherweise um Kontaminationen unterhalb des Deklarationsschwellenwertes handelt, wurden die Betriebe ohne Beanstandung über den Befund aufmerksam gemacht.

Die anderen Allergene konnten entweder nicht, oder nur bei entsprechender Deklaration nachgewiesen werden.

GVO

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

Deklaration

Die Kennzeichnungen der vorverpackten Brote waren bezüglich allgemeiner Deklarationselemente wie Datierung, Sachbezeichnung, Zutatenliste, etc. vollständig.

Schlussfolgerungen

Da es doch zu zwei Beanstandungen aufgrund nicht deklariert Allergene kam, werden Mehrkornbrote auch in Zukunft auf diesen Aspekt geprüft.