



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Gewürze und Gewürzmischungen im Offenverkauf / Allergene, Gluten und gentechnisch veränderte Organismen.

Anzahl untersuchte Proben: 30
Anzahl beanstandete Proben: 1
Beanstandungsgründe: nicht deklarierter Senf

Ausgangslage

Gewürze können allergene Zutaten wie Sellerie, Senf, Soja, Sesam oder Milchbestandteile enthalten. Teilweise werden Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen auf den gleichen Anlagen gemischt oder abgefüllt. Dadurch ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Lebensmittel gelangen. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können, müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln oder im Offenverkauf auf die mündliche Auskunft verlassen können. Allergene sind zu deklarieren, wenn sie als Verunreinigung in einem Produkt ab einer Menge von 0.1% enthalten sein könnten.



Untersuchungsziele

Im ersten Halbjahr 2016 wurden alle Gewürzproben, welche im Offenverkauf erhoben und zunächst mikrobiologisch untersucht wurden, auch bezüglich Allergenen (Sesam, Sellerie, Soja, Senf, Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss und Milch), Gluten und gentechnisch veränderten Organismen geprüft.

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 Senf, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Bei glutenhaltigen Getreidesorten liegt der Deklarationsschwellenwert bei 200 mg pro Kilogramm Trockenmasse. Hinweise, wie „kann Spuren von Senf 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.

Probenbeschreibung

In sechs Restaurants, einem Take-Away und einer Metzgerei wurden 20 Gewürze und 10 Gewürzmischungen erhoben.

Prüfverfahren

Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach Sesam, Sellerie, Soja, Senf, Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss und gentechnisch veränderte Organismen gesucht. Milchprotein und Gluten wurden mittels ELISA-Verfahren nachgewiesen.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Der Kontrolleur fragte bei jeder Erhebung der Gewürze und Gewürzmischungen, ob Allergene enthalten sind. Ihm wurden bei einer Gewürzmischung für Geflügel keine Allergene genannt. Dies wurde auf dem Erhebungsrapport protokolliert. In diesem Produkt konnte jedoch eine grössere Menge Senf nachgewiesen werden. Die Mengen lagen deutlich über der Deklarationslimite für Kontaminationen, nämlich im Bereich von 15 g/kg, was für einen Allergiker eine Gefahr darstellen könnte. Abklärungen ergaben, dass es sich um eine Zutat handelte, die zu deklarieren vergessen wurde. Das Personal wurde durch den Betriebsverantwortlichen nochmals darauf aufmerksam gemacht, die ihnen schriftlich vorliegenden Produkteinformationen bei Anfrage zu konsultieren, so dass zuverlässig bezüglich Allergenen Auskunft gegeben werden kann.

Senf konnte ansonsten in grösseren Mengen nur in Proben detektiert werden, welche Senf als Zutat deklarierten. Haselnuss, Erdnuss und Cashewnuss konnten in keinem Gewürz nachgewiesen werden, Mandeln, Walnuss, Pistazie, Sellerie, Soja und Milch ebenfalls nicht, oder nur in geringsten Spuren weit unterhalb der Deklarationslimite. Sesam konnte nur in einer Probe mit entsprechender Deklaration detektiert werden.

Gluten

In einem Koriander konnte 80 mg/kg Gliadin (entsprechend rund 160 mg/kg Gluten) nachgewiesen werden. Diese Menge liegt noch im nicht deklarationspflichtigen Bereich für ein Produkt ohne spezielle Auslobung „glutenfrei“.

Gentechnisch veränderte Organismen

Es konnten keine gentechnisch veränderten Organismen nachgewiesen werden.

Schlussfolgerungen

Da ein Gewürz ein nicht deklariertes Allergen in relevanten Mengen enthielt, sind Kontrollen von Gewürzen oder Gewürzmischungen im Offenverkauf bei Gelegenheit wieder angezeigt.