

## **Pralinen / Haselnuss- und Erdnuss-Allergene sowie Deklaration**

### **Gemeinsame Kampagne der Kantonalen Laboratorien Aargau, Basel-Landschaft und Basel-Stadt (Schwerpunktlabor)**

Anzahl untersuchte Proben: 49

beanstandet: 5

Beanstandungsgründe:

nicht deklariertes Allergen (1), Deklaration (4)

#### **Ausgangslage**

Fast jeder mag sie. Zumindest ist die Auswahl an Pralinen so gross, dass es für jeden die passende Sorte gibt.

Auch Haselnuss- und Erdnuss-Allergiker würden sich gerne ab und zu Pralinen gönnen. Während Erdnuss in der Pralinen-Herstellung nur selten verarbeitet wird, sind Haselnüsse in vielen Pralinen oder Schokoladen enthalten. Darf sich der Allergiker auf die Deklaration oder mündlicher Auskunft des Verkaufspersonals verlassen, wenn es darum geht, allergenfreie Sorten auszuwählen?



#### **Untersuchungsziele**

Folgende Fragen galt es zu klären:

- Sind in den Pralinenarten ohne Haselnuss und Erdnuss Spuren von diesen Allergenen enthalten?
- Übertreffen diese unbeabsichtigten Zutaten die Deklarationsgrenze von 0.1% (1'000 ppm)?
- Werden die allgemeinen Deklarationsvorschriften befolgt?

#### **Gesetzliche Grundlagen**

Pralinés oder Pralinen sind gemäss Art. 347 der Lebensmittelverordnung (LMV) Lebensmittel in mundgerechter Grösse, die sich zusammensetzen aus:

- a. gefüllter Schokolade;
- b. Schichten von Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 340–345 und Schichten aus anderen geniessbaren Stoffen; die Schichten der Schokoladen müssen zumindest teilweise klar sichtbar sein und mindestens 25 Massenprozent des fertigen Lebensmittels ausmachen; oder
- c. einem Gemisch aus Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 342–345 und anderen geniessbaren Stoffen; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss mindestens 25 Massenprozent des fertigen Lebensmittels ausmachen.

Auf allergene Zutaten (genannt in LMV Art. 30 Absatz 3) und Sulfite muss gemäss LMV Art. 30a auch dann hingewiesen werden, wenn sie unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Anteil, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel:

- a. im Falle von Lebensmitteln 1 g pro Kilogramm oder Liter übersteigt oder übersteigen könnte;
- b. im Falle von Sulfiten 10 mg SO<sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter übersteigt oder übersteigen könnte.

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. Auf Vermischungen mit Lebensmitteln oder Sulfiten nach LMV Art. 30 Absatz 3, die unter den festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden. Hinweise nach den Absätzen 1 und 3 (z.B. „kann Erdnüsse enthalten“) sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Wie für alle anderen Lebensmittel gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften gemäss Kapitel 5 (Art. 19 bis 36) der LMV.

## Probenbeschreibung

In 6 Geschäften im Kanton Basel-Stadt wurden 25 Pralinenarten ohne Haselnuss oder Erdnuss erhoben. 20 Produkte wurden offen angeboten, 5 Sorten standen vorverpackt im Regal. Im Kanton Basel-Landschaft wurden 11 Proben in 3 Läden erhoben, davon 3 vorverpackt. Im Kanton Aargau wurden schliesslich 13 Pralinenarten (9 davon vorverpackt) in 3 Geschäften erhoben.

Mit wenigen Ausnahmen wurden die Pralinen in der Schweiz hergestellt.

## Prüfverfahren

Erdnuss- und Haselnuss-Spuren lassen sich mit immunologischen Methoden (ELISA-Verfahren) quantifizieren.

## Ergebnisse und Massnahmen

- Insgesamt enthielten 21 der 49 Proben die Aufschrift „kann Spuren von Haselnuss / Erdnuss enthalten“ oder wiesen auf Anfrage bei offen angebotenen Produkten mündlich darauf hin. Produkte mit entsprechendem Hinweis enthielten nicht mehr Haselnuss oder Erdnuss als solche ohne diesen Warnhinweis für Allergiker.
- 30 Sorten enthielten kein oder weniger als 125 ppm (0.0125%) Haselnuss. 8 Pralinen enthielten Haselnuss Spuren im Bereich von 125 bis 500 ppm, 9 im Bereich von 500 bis 1000 ppm. 2 Proben enthielten deutlich mehr als 1000 ppm (0.1%) Haselnuss, was in der Schweiz deklarationspflichtig ist. Der Verkäufer der einen Probe wies in der Tat mittels schriftlichem Hinweis auf Haselnuss-Spuren hin und wurde deshalb über unser Resultat informiert: Wir teilten ihm mit, dass wir davon ausgehen, dass alle möglichen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen möglichst gering zu halten. Die andere Probe (Offenverkauf; aus dem Kanton Basel-Landschaft) enthielt ohne entsprechenden mündlichen Hinweis rund 3 bis 4% Haselnuss und musste deshalb durch das zuständige kantonale Labor beanstandet werden.
- Eine offen angebotene Praline enthielt rund 200 ppm Erdnuss. Alle anderen Proben waren Erdnuss-frei oder enthielten weniger als 125 ppm dieses Allergens. Es kam diesbezüglich zu keinen Beanstandungen.
- Wegen Deklarationsmängeln mussten vier Proben beanstandet werden: Bei drei Proben fehlte die Sachbezeichnung, bei drei Proben das Haltbarkeitsdatum und bei drei Proben waren die Zutatenlisten (Deklaration von Zusatzstoffen oder Zuckerarten) nicht vorschriftsgemäss.

## Schlussfolgerungen

Ab welchen Mengen Allergien ausgelöst werden ist sehr individuell. Haselnussmengen von 3 bis 4%, wie sie in einer Probe enthalten waren, führen aber bei vielen Allergikern zu Problemen. Leider zeigt die Kampagne, dass sich diese Konsumenten nicht immer auf die mündliche Auskunft oder die Deklaration verlassen können. Pralinen müssen folglich auch weiterhin auf Allergene getestet werden.