

Autor: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Nussgebäck / Allergene, Kichererbsen, GVO und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 20

beanstandet: 5

Beanstandungsgründe:

nicht deklarierte Allergene

Hinweise zu Allergenen: 4

Ausgangslage

Die Prävalenz von Nahrungsmittelallergien liegt gemäss fünftem Schweizerischem Ernährungsbericht bei Kleinkindern bei 5 bis 7.5% und bei Erwachsenen bei ca. 2%. 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. Aber 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.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde einerseits der Frage nachgegangen, ob das Verkaufspersonal im Offenverkauf zuverlässig über die Zusammensetzung und potentielle Verunreinigung eines Produktes mit Allergenen Auskunft geben kann. Andererseits wurden Produkte mit Haselnuss, welche vorverpackt und etikettiert angeboten werden, geprüft. Es wurden folgende Parameter untersucht:

- Allergene (Milch, Ei, Nüsse, Sesam, Lupinen und Soja)
- Kichererbsenmehl
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
- Deklaration

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.

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

Probenbeschreibung

In zwölf verschiedenen Geschäften wurden 20 Gebäcksorten mit Haselnüssen, d.h. Nusschnecken, Nussgipfel, Nussstangen etc. erhoben. Neun dieser Produkte wurden im Offenverkauf angeboten.

Prüfverfahren

Nach den Allergenen Sesam, Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewnuss, Pistazie, Erdnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Lupine und Soja sowie der Zutat Kichererbsen oder gentechnisch veränderten Genabschnitten wurde mittels real-time PCR-Verfahren gesucht. Bestätigungsreaktionen beim Allergen Mandel erfolgten mittels ELISA. Auch die Allergene Ei und Milch wurden mittels ELISA-Verfahren quantifiziert.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In vier Produkten ohne entsprechende Kennzeichnung oder mündlichem Hinweis bei der Erhebung wurden Milchbestandteile in Mengen nachgewiesen, die mehr als 0.1% Milch entsprachen. Drei dieser Proben enthielten zudem auch Mandeln in Konzentrationen über 0.1% ohne entsprechenden Hinweis. Eine weitere Probe enthielt mehr als 0.1% Walnuss/Baumnuss ohne Deklaration. Diese 5 Produkte mussten beanstandet werden.

In Mengen unterhalb der Deklarationslimite von 0.1% konnten Ei (1), Milch (1), Mandeln (1) und Walnüsse (2) nachgewiesen werden. Die Verkaufsbetriebe wurden über diese Befunde informiert. Zwei Produkte, welche mehrerer Allergene (< 0.1%) enthielten, deklarierten die Zutat „Schraps“. Unter „Schraps“ versteht man Gebäckbrösel aus Resten anderen Gebäcksorten. Da diese Bezeichnung nicht allgemein bekannt ist, wäre eine solche Kennzeichnung ohne weitere Erklärung bei einem Allergenbefund > 0.1% nicht zulässig.

Kichererbsen

Kichererbsenmehl, das gelegentlich in Nusspasten eingesetzt wird, konnte in keiner Probe nachgewiesen werden.

GVO

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

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln kam es zu keinen Beanstandungen.

Bei einem vorverpackten Produkt wurden auf der Etiketle unter dem Hinweis „Allergene“ unter anderem Allergene erwähnt, die nicht als Zutaten aufgeführt waren und nicht mit dem Hinweis „kann Spuren von xy enthalten“ aufgeführt waren. Auf diesen kleinen Fehler wurde mit einer Mitteilung hingewiesen.

Schlussfolgerungen

Im Offenverkauf ist die Auskunftsfähigkeit, was die absichtlich oder nicht absichtlich zugesetzten Zutaten eines Produktes betrifft, nicht immer zuverlässig gegeben. Weitere Kontrollen werden sicher helfen, das Verkaufspersonal zu sensibilisieren, über ihre angebotenen Produkte entsprechende Unterlagen bereit zu halten, um allenfalls die Rezeptur und Informationen über mögliche Kontaminationen nachschlagen zu können.