



Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Bereich Gesundheitsschutz

Kantonales Labor

Autorin: Evelyn Ilg Hampe

Schokolade- und Confiserieprodukte / Allergene Haselnuss, Mandel, Walnuss, Sesam, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss und Milch

Schwerpunktprogramm an der Grenze „Allergisch auf Süsses?“

Anzahl untersuchte Proben: 122

beanstandet: 2

Beanstandungsgründe:

Nicht deklarierte Haselnussspuren (1)

Nicht deklarierte Mandelspuren (1)

Hinweise ohne Beanstandung (2)

Ausgangslage

Dunkle Schokoladen bestehen hauptsächlich aus Kakaobestandteilen und Zucker. Milkschokoladen enthalten zusätzlich Milchbestandteile. Beide Produkte können auch Nüsse und andere Zutaten enthalten. Milch und Nüsse gehören zu den Allergenen. Eine fehlende Angabe einer solchen Zutat oder eine Verschleppung eines solchen Allergens bei der Herstellung kann für Allergiker problematisch oder gar gefährlich sein.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob in importierten Schokolade- und Confiserieprodukten nicht deklarierte Allergene enthalten sind.

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 Haselnüssen, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnüssen enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen. Bei der Herstellung muss darauf geachtet werden, dass möglichst keine Allergene als Verunreinigung ins Lebensmittel gelangen. Gemäss Deklarationsverordnung (LKV) Art. 8 Abs. 4 muss die verantwortliche Person belegen können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

Allgemeine Hinweise wie „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ oder „kann Spuren von Hartschalenobst enthalten“ sind nur als freiwillige Deklaration von unbeabsichtigten Vermischungen von max. 1 g / kg zulässig. Bei grösseren Mengen sind die Nussarten, die enthalten sein können, einzeln zu nennen. (BAG Informationsschreiben Nr. 161)

Probenbeschreibung

Im Zeitraum von zwei Wochen wurden bei 19 verschiedenen Zollämtern im Rahmen von 85 Erhebungen insgesamt 132 Proben erhoben. Von diesen Proben wurden 122 Proben untersucht. Zehn Proben waren doppelt oder es lagen keine Informationen über die Zutaten vor, so dass eine Analyse sinnlos gewesen wäre.

Bei den 132 erhobenen Proben handelte es sich um Schokolade- und Confiserieprodukte wie Pralinen (29), Kekse/Biskuits (23), Schokoladen (20), Riegel (20), Waffeln (10), Kakao- bzw. Schokoladenpulver (7), Schokoladen-Adventskalender (6), Schokoladen-Brotaufstriche (6), Frühstückscerealien (3), Kinderüberraschungen (2), Schokoladenstreusel (1), Mousse au Chocolat (1), Tiramisu (1), Quarkcreme (1), löslicher Cappuccino (1) oder Schokodrink (1).

Die 132 erhobenen Produkte deklarierten folgende Produktionsländer: Deutschland (68), Italien (22), Niederlande (12), Belgien (10), Spanien (10), EU (4), Schweden (3), Österreich (1), England (1) und interessanterweise Schweiz (1). Das Produkt mit der Deklaration „hergestellt in der Schweiz“ wurde aus Deutschland importiert; abgesandt vom Betrieb für welchen das Produkt gemäss Deklaration hergestellt wird.

Prüfverfahren

Die Allergene Haselnuss, Mandel, Walnuss, Sesam, Erdnuss, Pistazie und Cashewnuss wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Bei verdächtigen Befunden wurden diese Allergene zusätzlich mittels ELISA-Verfahren untersucht. Milchbestandteile wurden mit einem ELISA-Verfahren aufgespürt und quantifiziert.

Ergebnisse und Massnahmen

84 der 122 untersuchten Produkte enthielten einen Hinweis, der speziell an Allergiker gerichtet war. Dabei gab es folgende Varianten: Hinweise „kann Spuren von xy enthalten“ (70), Hinweise „enthält xy“ (4), Hinweise „enthält xy“ und „kann Spuren von xy enthalten“ (6), Hinweise „hergestellt in einem Werk, das xy verarbeitet“ (3), Hinweise „nicht geeignet für Nussallergiker“ (1) oder die Allergene waren in der Zutatenliste durch Fettdruck graphisch hervorgehoben (1).

Bei den Spurenhinweisen waren auch die nicht befriedigenden, sehr allgemein formulierten Hinweise verbreitet. Bei 20 Proben war der Hinweis „kann Spuren von Nüssen, ... enthalten“ und bei 21 Proben der Hinweis „kann Spuren von Schalenfrüchten, ... enthalten“ deklariert. Da ein Allergiker meist nicht auf alle Allergene allergisch reagiert, sind Hinweise, bei denen beinahe alle Allergene des Anhang 1 der LKV aufgeführt sind, kaum dienlich.

38 Produkte enthielten neben der normalen Zutatenliste keine weiteren Angaben für Allergiker.

Zwei Produkte mussten beanstandet werden:

In einer gemäss Zutatenliste nusslosen Sorte Pralinen, welche in Belgien hergestellt wurde, konnten grössere Mengen (deutlich > 0.1%) Haselnuss und Mandel nachgewiesen werden. Der allgemein formulierte Hinweis „kann Spuren von Nüssen, Milch, Ei, Gluten und Soja enthalten“ ist in so einem Fall nicht ausreichend. Haselnüsse und Mandeln müssten explizit erwähnt sein. In einem Gebäck aus Spanien konnten grössere Mengen Mandeln nachgewiesen werden. Auch hier reichte der Hinweis „kann Schalenfrüchte, Soja, Milch enthalten“ nicht aus.

In zwei Fällen wurde der Hersteller/Importeur informiert:

In einer Schokolade aus Italien konnte rund 0.1% Haselnuss nachgewiesen werden, was der Deklarationsgrenze entspricht. Haselnüsse wurden weder in der Zutatenliste aufgeführt noch mit Hinweis „kann Spuren von Haselnüssen“ genannt.

In kandierten Ingwerwürfeln mit Hinweis „kann Spuren von Milch enthalten“ wurden auffallend grosse Mengen Milch (rund 0.5% Milchprotein) nachgewiesen. Solch grosse Mengen könnten unter Umständen auch auf eine zusammengesetzte Zutat mit Milch hinweisen.

Die Tabelle 1 zeigt, dass die meisten Produkte, die geringe Spuren (< 0.1%) von Allergenen enthalten, einen Hinweis „kann Spuren von xy enthalten“ tragen. Haselnuss und Mandeln sind dabei die häufigsten Kontaminanten. Dies sind auch die am Häufigsten genannten allergenen Zutaten.

Abgesehen von den oben genannten Beanstandungen, waren Verschleppungen in grösseren Mengen (> 0.1%) mit korrektem Hinweis nur bei Haselnuss und Milch zu beobachten.

Allergen	untersucht	Allergen nicht nachweisbar	< 0.1% ohne konkreten Spurenhinweis	< 0.1% mit konkretem Spurenhinweis	> 0.1%, ohne konkreten Spurenhinweis	> 0.1%, als Zutat deklariert	> 0.1%, mit konkretem Spurenhinweis
Haselnuss	122	74	1	11	2*	30	4
Mandel	122	80	2	15	2	23	0
Walnuss	122	117	3	1	0	1	0
Sesam	122	122	0	0	0	0	0
Erdnuss	122	119	0	1	0	2	0
Pistazie	122	115	2	1	0	4	0
Cashewnuss	122	121	0	1	0	0	0
Milch	29	19	0	4	0	2	4**

Tabelle 1: Übersicht über die Resultate der Analysen.

* ein Fall um die Deklarationslimite von 0.1%.

** ein Fall mit auffallend hohem Milchgehalt trotz Spurenhinweis.

Schlussfolgerungen

Die Allergenproblematik scheint bei den Produzenten von Süßwaren verstärkt ins Bewusstsein gekommen zu sein. Die Kennzeichnungsvorschriften scheinen im Allgemeinen bekannt zu sein. Jetzt muss jedoch darauf geachtet werden, dass die Allergen-Hinweise nicht zu allgemein formuliert sind und die Produktionsbetriebe bemüht sind, das Kontaminationsrisiko so klein wie möglich zu halten. Da in der Schweiz zudem die Deklarationsvorschriften ab 2014 verschärft werden, sind Kontrollen betreffend Allergenen auch in Zukunft wichtig.