



Autor: Dr. Philippe Heim

Weihnachtsgebäck / Allergene, Gluten und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30
Anzahl beanstandete Proben: 11 (37%)
Beanstandungsgründe: Allergene, Gluten und Kennzeichnung

Ausgangslage

Mailänderli, Brunzli und Zimtsterne zählen zu den beliebtesten Weihnachtskekse in der Schweiz. Weihnachtskekse werden von Lebensmittelläden und lokalen Bäckereien angeboten. Häufig verwendete Zutaten sind Eier, Mehl und diverse Nüsse. Es gibt viele Lebensmittelallergiker, welche auf diese Zutaten allergisch reagieren. Weihnachtskekse können für Lebensmittelallergiker ein Risiko darstellen, da im gleichen Betrieb häufig verschiedene Nüsse und andere allergene Zutaten verarbeitet werden. Zudem werden im Offenverkauf die unterschiedlichen Kekse meist nebeneinander gelagert. Im Herstellerbetrieb sowie im Offenverkauf



kann es daher zu Kontaminationen kommen. Auf Grund dieser Tatsache ist es möglich, dass unbeabsichtigt geringe Mengen eines Allergens in einen Keks gelangen, welcher dieses Allergen normalerweise nicht enthält. Hinweise wie zum Beispiel „kann Mandeln enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Milch, Eibestandteile, Nüsse und andere Allergene sind deshalb auf der Verpackung stets zu deklarieren; selbst dann, wenn sie nur als Verunreinigung in einem Produkt (ab 0.1%) enthalten sein könnten. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die je nachdem lebensbedrohlich sind (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln und die Informationen am Verkaufstand im Offenverkauf verlassen können.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen (Milch, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Sesam) und Gluten
- Überprüfung der Kennzeichnung

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Allergene und glutenhaltige Getreidesorten), gibt es gemäss Art. 10 und 11 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) folgende Regelungen. Sie 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 Milch 1 g/kg oder im Falle von Gluten 200 mg/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „Kann xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Auch die Aufmachung, Verpackung und Werbung von Lebensmitteln ist gesetzlich geregelt. Gemäss Art. 18 und 19 des Lebensmittelgesetz (LMG) und Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.

Wer Lebensmittel im Offenverkauf anbietet, muss gemäss Art. 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) in gleicher Weise über die angebotenen Produkte informieren können wie über vorverpackte.

Probenbeschreibung

In 24 verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 30 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um diverse Weihnachtskekse, z.B. Brunli, Mailänderli, Zimtsterne, Änisbrötli, Pfeffernüsse und Spitzbuben. 12 Produkte stammten aus dem Offenverkauf, die restlichen Produkte waren vorverpackt. Bei den meisten Geschäften handelte es sich um kleine Bäckereien.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren. Der Nachweis der Allergene Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss Macadamianuss und Sesam erfolgte mittels PCR.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Ein Produkt (Zimtstern) enthielt eine grössere Menge an Haselnüssen, obwohl nur Spuren deklariert waren. Das Produkt wurde beanstandet. Ein weiteres Produkt (Guzzi gemischt) enthielt Milchbestandteile nahe am Deklarationsschwellenwert. Der Hersteller wurde darauf aufmerksam gemacht, damit dieser in Zukunft das Risiko einer Kontamination minimieren kann.

Gluten

In einer Probe (Guzzi gemischt) wurde nicht-deklariertes Gluten nachgewiesen. Die Probe wurde beanstandet.

Kennzeichnung

Zehn Proben wurden wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet. Die Beanstandungsgründe waren unter anderem das Fehlen einer Zutatenliste, einer Sachbezeichnung oder der Betriebsadresse. Zudem waren teilweise die allergenen Zutaten optisch nicht hervorgehoben. Drei vorverpackte Produkte wurden beanstandet, da sie keine Kennzeichnung aufwiesen.

Schlussfolgerungen

Diverse Fehler der Kennzeichnung, ein nicht korrekt deklariertes Allergen und nicht-deklariertes Gluten haben zur Beanstandung von 11 Proben geführt. Auf Grund der hohen Beanstandungsquote von 37%, wird die Lebensmittelkategorie Weihnachtsgebäck wieder kontrolliert.