

Pralinen / Diverse Allergene

Anzahl untersuchte Proben: 25
Beanstandungsgründe:

Beanstandet: 2 (Mitteilungen mit Allergen-Hinweis: 10)
Kennzeichnung

Ausgangslage

Das Pralinenassortiment ist gross. Oft enthalten die süssen Köstlichkeiten Milchbestandteile, Ei und Nüsse. Für Allergiker können diese Zutaten problematisch oder sogar gefährlich sein. Sie wählen bewusst Sorten ohne die entsprechende Zutat, auf die sie allergisch reagieren. Dabei müssen sie sich auf die Zutatenliste oder im Offenverkauf auf die Auskunft des Verkaufspersonals verlassen können. Auch allergene Kontaminationen sind ab einer Menge von 0.1% zu deklarieren oder es ist mündlich darauf hinzuweisen.



Untersuchungsziele

Ziel der Untersuchung von Pralinen war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Dafür wurden folgende Parameter untersucht:

- Allergene (Sesam, Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewnuss, Pistazie, Erdnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Lupine und Ei)
- Kennzeichnung / Angaben des Verkaufspersonals

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 Haselnuss, 1 g pro Kilogramm genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnüssen 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.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In zwei Grossverteilern und 19 Bäckereien oder Konditoreien wurden insgesamt 25 Pralinenarten erhoben. Im Offenverkauf wurden 16 Proben erhoben. 9 Produkte waren bei der Erhebung vorverpackt mit entsprechender Kennzeichnung. Die Produkte wurden fast ausschliesslich in der Schweiz hergestellt.

Prüfverfahren

Nach den **Allergenen** Sesam, Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewnuss, Pistazie, Erdnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss und Lupine wurde mittels real-time PCR-Verfahren gesucht. Bestätigungsmessungen erfolgten mittels ELISA. Das Allergen Ei wurde ebenfalls mittels ELISA-Verfahren nachgewiesen und quantifiziert.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In 10 Proben konnten insgesamt 15 mal Allergene nachgewiesen werden, die weder in der Zutatenliste noch als Allergikerhinweis „kann Spuren von xy enthalten“ deklariert waren. Da nicht bekannt war, ob es sich um eine nicht deklarierte Zutat oder eine Verunreinigung handelt wurde keine Beanstandung ausgesprochen. Allergene Zutaten müssen immer, allergene Verunreinigungen erst ab einer Menge von 0.1% gekennzeichnet werden.

Folgende Tabelle zeigt die nachgewiesenen nicht deklarierten Allergene und die Anzahl der betroffenen Proben:

Allergen	Anzahl Proben
Mandel	9
Haselnuss	3
Walnuss	1
Pistazien	1
Ei	1
Total	15

Da es für Allergiker von grosser Bedeutung sein kann und auch die verantwortlichen Betriebe im Rahmen Ihrer Selbstkontrolle ihrer Sorgfaltspflicht nachgehen müssen, wurden die Betriebe jeweils über ein nachgewiesenes und nicht deklariertes Allergen informiert. Erfahrungsgemäss sind die Firmen an den Resultaten sehr interessiert und gehen der Problematik im Rahmen der Selbstkontrolle nach.

Die Allergene Sesam, Cashewnuss, Erdnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss und Lupinen konnten nur in den Produkten mit entsprechendem Hinweis nachgewiesen werden oder waren nicht nachweisbar.

Kennzeichnung

Wegen Deklarationsmängeln kam es zu folgenden Beanstandungen bzw. Überweisungen an das zuständige Amt:

- Nicht den Anforderungen entsprechende Zutatenliste (2)
- Deklaration von Zusatzstoffen ohne Gattungsbezeichnung
- Erwähnung von nicht eindeutigen Zutaten
- Falsche Kennzeichnung der Datierung (2)
- Fehlende Mengenangabe

Schlussfolgerungen

Da in 40% der Proben nicht deklarierte Allergene nachgewiesen wurden, müssen Pralinen auch in Zukunft wieder untersucht werden.