



Dr. Philippe Heim

Gefüllte Teigwaren

Allergene, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 23
Anzahl beanstandete Proben: 4 (17%)
Beanstandungsgründe: Allergene und Kennzeichnung



Ausgangslage

Tortellini, Ravioli, Teigtaschen oder Frühlingsrollen bestehen aus einem Stück Teig, das eine Füllung umschliesst. Da deren Herstellung eher aufwändig ist, sind industriell hergestellte Fertigprodukte bei den Konsumenten sehr beliebt. Hinzu kommt, dass die Zubereitung von Fertigprodukten sehr einfach und zeitsparend ist. Im Kühlregal von Lebensmittelgeschäften gibt es ein breites Sortiment an gefüllten Teigwaren, welche häufig aus vielen verschiedenen Zutaten bestehen. Dabei handelt es sich teilweise um Zutaten, die bei gewissen Personen eine allergische Reaktion auslösen können. Zutaten wie Sellerie, Eier und Milch können für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen. Aus diesem Grund müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Erdnüsse enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die je nachdem lebensbedrohlich sind (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.

In der Schweiz müssen Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden mit dem Hinweis „aus gentechnisch verändertem X hergestellt“ versehen werden. Die Herstellung von Lebensmittel aus GVO ist zudem bewilligungspflichtig. Da es bei der Herstellung oder dem Transport von beispielsweise Soja zu Kontaminationen mit GVO-Soja kommen kann, wurde ein Deklarationsschwellenwert für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit GVO definiert.

Damit sich der Konsument für den Kauf eines Lebensmittels entscheiden kann, benötigt er genügend Informationen. Lebensmittel müssen daher mit diversen Angaben gekennzeichnet werden. Ausserdem darf die Aufmachung eines Lebensmittels den Konsumenten nicht täuschen und muss den Tatsachen entsprechen.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Milch, Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Senf, Soja, Sellerie und Sesam
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- 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.

Gemäss der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) ist die Herstellung und der Vertrieb von GVO haltigen Lebensmitteln in der Schweiz bewilligungs- und kennzeichnungspflichtig. Ohne Bewilligung werden jedoch geringe Anteile von GVO Zutaten toleriert, wenn deren Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten.

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.

Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 23 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um Tortellini, Ravioli, Teigtaschen und Frühlingsrollen verschiedener Hersteller. Vier Produkte waren Bio-zertifiziert. Fünf waren Tiefkühlprodukte, die restlichen Produkte mussten im Kühlschrank aufbewahrt werden. Als Produktionsland wurden Schweiz, Italien, Deutschland, Kroatien, Österreich oder Indien angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch und Ei erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Soja, Sesam, Senf, Sellerie, Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion).

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In einem Tiefkühlprodukt wurden nicht-deklarierte Milch- und Eibestandteile deutlich über dem Deklarationsschwellenwert nachgewiesen. Gemäss dem Hersteller war eine unvollständige Zutatenliste die Ursache. Da es sich nur um einen sehr kleinen Betrieb handelte, konnten die Produkte zurückgenommen und korrekt gekennzeichnet werden.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Kennzeichnung

Vier Produkte wiesen diverse Kennzeichnungsmängel auf. Die Kennzeichnung eines indischen Produkts war hauptsächlich in Englisch verfasst. Wichtige Angaben in einer Schweizer Amtssprache waren nicht vorhanden. Zudem war die Schrift fast nicht lesbar und die Nährwertkennzeichnung wies einen offensichtlich falsch-deklarierten Zuckergehalt auf. Drei weiteren Produkten fehlte unter anderem die Allergendeklaration, eine Gewichtsangabe oder eine Gebrauchsanweisung. Die betroffenen Produkte wurden an das für sie zuständige Amt überwiesen.

Schlussfolgerungen

Die Allergendeklaration eines Produktes entsprach nicht der Gesetzgebung. Zudem war die Kennzeichnung mehrerer Produkte nicht zufriedenstellend und musste beanstandet werden.

Die Lebensmittelkategorie gefüllte Teigwaren wird bei Gelegenheit erneut kontrolliert.