



Autor: Dr. Philippe Heim

## **Speiseeis - Allergene, Gluten, Fettgehalt und Kennzeichnung**

*Anzahl untersuchte Proben: 31*

*Beanstandete Proben: 11*

*Beanstandungsgründe: Kennzeichnung*

### **Ausgangslage**

Speiseeis gibt es in vielen unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Formen wie Eis am Stiel, als Cornet, in Riegelform oder im Becher. In der Zutatenliste findet man häufig Milch, Rahm, Eier oder diverse Nüsse. Diese Zutaten stellen für Lebensmittelallergiker ein gesundheitliches Problem dar. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass die Hersteller solcher Produkte alle allergenen Zutaten oder deren Spurenanteile deklarieren. Ab einem Anteil von 0.1% müssen Allergene mit Hinweisen wie „kann Erdnüsse enthalten“ deklariert werden, wenn sie als Verunreinigung in einem Produkt enthalten sein könnten. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die je nachdem lebensbedrohlich sind (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln oder die Auskunft des Verkaufspersonals verlassen können.



### **Untersuchungsziele**

Es wurde untersucht, ob Allergene (Ei, Soja, Sesam, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss) oder glutenhaltiges Getreide nachgewiesen werden können, die nicht deklariert sind. Zudem wurde ermittelt, ob die Kennzeichnung den gesetzlichen Anforderungen entspricht und der Fettgehalt korrekt deklariert wird.

### **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.

### **Probenbeschreibung**

In 11 verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 31 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um diverse Speiseeissorten in unterschiedlichen Formen. Wassereis wurden in dieser Kampagne nicht untersucht. Alle Produkte waren vorverpackt. Die Produkte wurden in der Schweiz (25), Ita-

lien (2), Österreich (1) oder in der EU (3) hergestellt. Fünf Produkte wurden als glutenfrei angepriesen.

### **Prüfverfahren**

Der Nachweis diverser Nüsse, Sesam und Soja erfolgte teilweise mittels PCR oder ELISA-Verfahren. Den Gehalt von Gluten und Ei wurde mit ELISA gemessen. Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren bestimmt.

### **Ergebnisse und Massnahmen**

#### **Allergene**

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen. Allerdings enthielt ein Produkt Spuren von Pistazie knapp unter dem Deklarationsschwellenwert. Der Hersteller wurde darauf aufmerksam gemacht.

#### **Gluten**

Gluten war in keinem glutenfreien Produkt nachweisbar.

#### **Fettgehalt**

Die Fettgehalte lagen im Bereich von 4 bis 21 g/100 g.

Bei allen Produkten stimmte der ermittelte Fettgehalt mit der Deklaration überein.

#### **Kennzeichnung**

Elf Produkte wurden wegen fehlerhafter oder unvollständiger Kennzeichnung beanstandet. Häufig wurde eine zu kleine Schrift gewählt oder die optische Hervorhebung der allergenen Zutaten wurde vergessen.

### **Schlussfolgerungen**

Die Allergendeklaration entsprach erfreulicherweise bei allen Produkten der Gesetzgebung. Bei Produkten aus kleineren Betrieben gab es jedoch viele Kennzeichnungsmängel zu beanstanden. Die Lebensmittelkategorie Speiseeis wird gelegentlich wieder kontrolliert.