



Autor: Dr. Philippe Heim

Gewürzmischungen und Bouillons - Allergene, Gluten und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 3

Ausgangslage

Gewürze wie Koriander oder Dill werden bereits seit mehreren tausend Jahren zum Würzen von Speisen verwendet. Gewürze waren ein sehr wertvolles Handelsgut und verhalfen manchen Ländern zu Reichtum und Macht. In der heutigen Zeit lassen sich in den meisten Haushalten verschiedenste Gewürze finden. In allen Lebensmittelläden gibt es zahlreiche Gewürze und Gewürzmischungen, Letztere bestehen aus mehreren Zutaten. Sellerie, Sesam oder Senf sind Zutaten, welche häufig in Gewürzmischungen sowie Bouillons vorkommen und für Allergiker ein Risiko darstellen. Teilweise



werden Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen auf den gleichen Anlagen gemischt oder abgefüllt. Dadurch ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Lebensmittel gelangen. Ab einem Anteil von 0,1% müssen Allergene mit Hinweisen wie „kann xy 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 verlassen können.

Untersuchungsziele

Es wurde untersucht, ob Allergene (Senf, Sesam, Sellerie, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss), glutenhaltiges Getreide, Knoblauch oder Zwiebeln nachgewiesen werden können, die nicht deklariert sind. Zudem wurde ermittelt, ob die Kennzeichnung den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

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 sind 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 30 Proben erhoben. Dabei handelte es sich zum Beispiel um Gewürzmischungen für Fleisch, Salat, Fisch oder Raclette. Alle Produkte waren vorverpackt. Die Produkte wurden in der Schweiz (16), in Deutschland (7), Frankreich (3),

Serbien (2) oder in Südafrika (2) hergestellt. Sieben Produkte stammten aus biologischem Anbau und zwei Produkte wurden als glutenfrei angepriesen.

Prüfverfahren

Der Nachweis der Allergene Sesam, Sellerie, Senf, diverse Nüsse, Zwiebel und Knoblauch erfolgte mittels PCR. Das ELISA-Verfahren wurde für das Allergen Milch und den Nachweis von Gluten angewandt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In einer Gewürzmischung wurde ein nicht-deklariertes Allergen nachgewiesen. Es wurde ein Anteil von über 0,1% Sellerie ermittelt. Das Produkt wurde beanstandet.

Gluten

Gluten war in keinem glutenfreien Produkt nachweisbar.

Deklaration

Zwei Produkte wurden auf Grund von Deklarationsmängeln der Beschriftung beanstandet. Die Beschriftung war in beiden Fällen teilweise nicht lesbar. Die Etiketten müssen von den Herstellern angepasst werden.

Schlussfolgerungen

Die Allergendeklaration musste bei einem Produkt beanstandet werden, da diese nicht der Gesetzgebung entsprach. Zudem gab es ein zwei Deklarationsmängel zu beanstanden. Die Lebensmittelkategorie Gewürzmischungen wird bei Gelegenheit wieder kontrolliert.