

Autor: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Saucen / Fettgehalt, Proteingehalt, Allergene, Knoblauch, Zwiebeln, Farbstoffe, GVO und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 47

beanstandet: 19 (40%)

Beanstandungsgründe:

Fettgehalt (3), Proteingehalt (2), Allergen Milch (1), Farbstoffe (1) und Kennzeichnung (13)

Ausgangslage

Sauce oder Sosse (vom Französischen "sauce": Tunke, Brühe) ist eine flüssig bis sämig gebundene Beigabe zu verschiedenen Gerichten, Salaten, Desserts, etc. Sie verfeinern viele Speisen. Die guten Köche bereiten sie meist selbst zu. Man kann aber Saucen zum Wärmen oder Kaltessen auch fixfertig kaufen oder sich ein Pulver oder Konzentrat besorgen, welches zur Vollendung noch mit Wasser, Rahm oder Milch angerührt und aufgekocht wird. Auf Grund der Vielfalt der Zutaten ist es für Allergiker sehr wichtig, dass alle Allergene gekennzeichnet werden.



Da sowohl im Jahr 2004 als auch 2007 jede fünfte Probe beanstandet werden musste, wurden auch dieses Jahr die Saucen genauer unter die Lupe genommen.

Untersuchungsziele

Das Kantonale Laboratorium ging folgenden Fragestellungen nach:

- Stimmen die deklarierten Fett- und Proteinmengen?
- Enthalten die Produkte Allergene (Sesam, Soja, Sellerie, Senf, Lupinen oder Milch), welche nicht deklariert sind?
- Enthalten die Produkte Knoblauch oder Zwiebeln ohne entsprechenden Hinweis?
- Enthalten die Produkte Farbstoffe, sind diese zulässig und werden die Höchstmengen eingehalten?
- Sind gentechnisch veränderte Soja- oder Maissorten enthalten?
- Entsprechen die Deklarationen im Allgemeinen den gesetzlichen Anforderungen?

Gesetzliche Grundlagen

In der Verordnung über Suppen, Gewürze und Essig wird in Art. 8 die Sauce definiert als ein Erzeugnis aus Zutaten wie Bouillons, Getreide- oder Leguminosenmehlen, Stärkemehlen, Eiern oder Milch.

Für Allergene gelten 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 oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind oder daraus gewonnen wurden, dürfen nach Artikel 22 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nur mit einer Bewilligung des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X

hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0.9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

In Saucen sind verschiedene Farbstoffe zugelassen, ausgenommen sind allerdings die Saucen auf Tomatenbasis. Die Höchstmengen liegen meist bei 500 mg/kg, einige natürliche Farbstoffe dürfen nach GHP zugesetzt werden (Zusatzstoffverordnung, Anwendungsliste, Ziffer 11.04).

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot, Art. 10 LGV). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In acht verschiedenen Geschäften wurden 47 Saucen erhoben. Produziert wurden die Lebensmittel in Belgien (1), China (3), Grossbritannien (2), Holland (1), Hong Kong (2), Indien (1), Indonesien (1), Italien (9), Korea (1), Malaysia (2), Mexiko (1), Philippinen (1), Schweiz (1), Singapur (1), Taiwan (1) oder Thailand (18). Bei einem Produkt fehlte die Angabe des Produktionslandes.

Prüfverfahren

Fette

Zur Bestimmung des Fettgehalts wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen. Als Bestätigung wurde der Fettgehalt mittels „Soxhlet“ bestimmt.

Proteingehalt

Für die Bestimmung des Proteingehaltes wurde das „Kjeldahl“-Verfahren angewandt.

Allergene

Sesam, Soja, Sellerie, Senf und Lupinen wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Milch wurde mit einem ELISA Verfahren aufgespürt und quantifiziert.

Knoblauch und Zwiebeln

Diese Pflanzenarten wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen.

Farbstoffe

Die Farbstoffe wurden mit 1%-iger Ameisensäure in Methanol aus der homogenisierten Probe extrahiert, mittels UHPLC von andern Komponenten getrennt und mit DAD identifiziert und quantifiziert.

Gentechnisch veränderte Organismen

Zur Kontrolle, ob gentechnisch veränderte Organismen enthalten sind, wurde mit real-time PCR Screening-Methoden auf die Anwesenheit von bestimmten Gen-Regionen (35S-Promotor und NOS-Terminator) untersucht.

Ergebnisse und Massnahmen

Fette

Die Fettgehalte variierten von 0 bis 72%. Bei drei Produkten eines italienischen Herstellers stimmten die deklarierten Fettgehalte nicht. Die Proben wurden beanstandet.

Proteingehalt

Die Proteingehalte lagen im Bereich von 0 bis 9%. Zwei Proben mussten beanstandet werden da die gemessenen Mengen nicht der Deklaration entsprachen.

Allergene

Die Proben wurden bezüglich Sesam, Soja, Sellerie, Senf, Lupinen und Milch analysiert. Eine in der Schweiz hergestellte Probe enthielt Milchproteine ohne entsprechenden Hinweis in der Zutatenliste oder als Allergenhinweis. Die Mengen entsprachen rund 2% Milch. Die Probe musste beanstandet werden. Eine Probe enthielt Sellerie und Senf ohne entsprechenden Hinweis. Da aber die Mengen deutlich unterhalb der Deklarationslimite von 0.1% lagen, wurde der Verkäufer ohne Beanstandung auf das Resultat aufmerksam gemacht.

Bezüglich der anderen Allergene entsprachen die Proben der Gesetzgebung, d.h. Allergene konnten nur bei entsprechender Deklaration nachgewiesen werden.

Knoblauch und Zwiebeln

Knoblauch war nur in den Produkten mit deklarierter Zutat „Knoblauch“ nachweisbar. Eine Probe ohne entsprechenden Hinweis enthielt sehr geringe Mengen (< 1%) Zwiebeln. Da es sich nicht um ein Allergen handelt, ist die Kennzeichnung mit dem Hinweis „Gewürze“ dennoch korrekt.

Farbstoffe

Drei auffällig rote Proben wurden bezüglich Farbstoffe analysiert. Eine Probe enthielt rund 320 mg/kg Ponceau 4R (E 124), eine andere rund 20 mg/kg Allura Red AC (E 129). Da es sich nicht um Tomatensaucen handelte, sind die Farbstoffe in diesen Mengen zulässig und wurden auch entsprechend gekennzeichnet. Die dritte Probe enthielt zwei nicht deklarierte Farbstoffe, rund 240 mg/kg Ponceau 4R und rund 110 mg/kg Azorubin (E 122). Da es sich um eine Tomatensauce handelte, sind die Farbstoffe nicht zulässig. Die Probe wurde beanstandet.

Gentechnisch veränderte Organismen

Es konnten keine GVO-Spuren nachgewiesen werden. Somit musste keine Probe diesbezüglich beanstandet werden.

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln mussten 13 Proben beanstandet werden:

- Fehlende Gattungsbezeichnungen bei den Zusatzstoffen (6)
- Aufführung einer zusammengesetzten Zutat ohne Angabe der Zutaten (5)
- Fehlende Adresse des Herstellers, Importeurs oder Verkäufers (4)
- Kaum lesbare Deklarationen (2)
- Falsche Reihenfolge der Zutaten (1)
- Fehlende Mengenangabe QUID (1)
- Fehlende Amtssprache (1)
- Fehlende Zutatenliste (1)
- Fehlende Angabe der Datierung (1)
- Fehlende Angabe des Produktionslandes (1)
- Fehlende Mengenangabe (1)

Schlussfolgerungen

Die Beanstandungsquote lag bei 40%. Saucen werden somit auch in Zukunft kontrolliert werden müssen.