

Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Speiseeis / Fettgehalt, Proteingehalt, Zuckergehalt, Allergene und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 0

Hinweise betreffend Allergenen: 4

Hinweise betreffend Auskunftspflicht: 3 Stände

Ausgangslage

Im Sommer hat Speiseeis Hochkonjunktur. Die Sortenvielfalt ist riesig. Einige der Zutaten gehören zu den Allergenen. Eine fehlende Angabe oder eine Verschleppung einer solchen Zutat könnte für Allergiker problematisch sein.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Stimmt der deklarierte Fett- und Proteingehalt?
- Wie hoch ist der Zuckergehalt der Eissorten? Stimmt der deklarierte Zuckergehalt?
- Können Allergene nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Werden die allgemeinen Anforderungen an die Deklaration eingehalten?
- Können Eisverkäufer über ihre Glaces Auskunft geben?



Gesetzliche Grundlagen

Im 5. Kapitel (Art. 22 bis 30) der Verordnung über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse (SR 817.022.101) wird das Speiseeis definiert: Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenfetten oder aus Mischungen nach Artikel 30, worin die Speiseeispulver und flüssigen Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis umschrieben werden. Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt. Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten. Anstelle der Sachbezeichnung „Speiseeis“ können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen „Rahmeis“, „Doppelrahmeis“, „Milcheis“, „Sorbet“, „Wassereis“, „Glacé“ und „Softeis“, die in der erwähnten Verordnung genauer umschrieben sind, verwendet werden.

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.

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

Probenbeschreibung

Bei drei Grossverteilern und fünf Glaceständen (Offenverkauf) wurden insgesamt 30 Eissorten erhoben. Als Herkunft wurden folgende Regionen deklariert: Schweiz (28), Deutschland (1) und EU (1).

Prüfverfahren

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. Für die Bestimmung des Proteingehaltes wurde das „Kjeldahl“-Verfahren angewandt. Die Zuckerarten wurden mittels Ionenchromatographie bestimmt. Nüsse, Sesam, Soja und Lupinen wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Milch und Ei wurden mit verschiedenen ELISA Verfahren aufgespürt und quantifiziert.

Ergebnisse und Massnahmen

Fettgehalt

Die Fettgehalte variierten von 0.2 bis 23.4% und entsprachen jeweils der deklarierten Menge. Diesbezüglich musste keine Probe beanstandet werden.

Proteingehalt

Die Proteingehalte lagen im Bereich von 0.1 bis 4.0%. Auch diese Gehalte entsprachen der Deklaration, so dass es zu keiner Beanstandung kam.

Zuckergehalt

Die Zuckergehalte lagen zwischen 5.3 und 27.7%. Es musste bezüglich Zuckergehalt und -art kein Eis beanstandet werden.

Allergene

Die Proben wurden bezüglich Soja, Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Erdnuss, Paranuss, Macadamianuss, Lupinen, Milch und Ei analysiert. Abgesehen von Allergenen im Spurenbereich unterhalb der Deklarationslimite, konnten Allergene nur in den Proben nachgewiesen, welche diese als Zutat in der Zutatenliste aufgeführt hatten.

In einem Eislutscher (Stängeliglance) konnten wir ohne entsprechenden Hinweis rund 170 ppm Haselnuss nachweisen. Der Betrieb wurde über das Resultat informiert:

Deklaration

Die 20 Eissorten, welche bei den Grossverteilern erhoben wurden, waren korrekt gekennzeichnet. Von den fünf besuchten Glaceständen konnten zwei Verkäufer kompetent Auskunft über Zutaten und mögliche allergene Kontaminationen geben. Drei Verkäufer konnten nur unbefriedigend bezüglich allergenen Zutaten oder Kontaminationen informieren. In zwei Vanille-Eissorten konnten wir rund 0.1% Ei und in einem Chocolat-Glace rund 0.1% Mandeln nachweisen, ohne entsprechenden Hinweis auf diese allergenen Zutaten. Auf eine Beanstandung wurde verzichtet, die Betriebe wurden aber auf die Mängel aufmerksam gemacht.

Schlussfolgerungen

Erfreulicherweise musste keine Beanstandung ausgesprochen werden. Vereinzelt kam es jedoch vor, dass Speiseeis Allergene enthält, auf die nicht schriftlich oder mündlich hingewiesen wird. Speiseeis wird innerhalb der nächsten 5 Jahren erneut bezüglich Allergenen kontrolliert.