

Reis- und Maisgerichte / Glutengehalt und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 29

beanstandet: 7

Beanstandungsgründe:

Deklaration (7), Glutengehalt (0)

Ausgangslage

Die Zöliakie oder Sprue ist eine Krankheit, die durch den Genuss glutenhaltiger Getreide (Weizen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer und Kamut) bei entsprechender erblicher Veranlagung ausgelöst wird. Ca. eine von 200 Personen ist davon betroffen. Das Klebereiweiss Prolamin (Gliadin) sowie ähnliche Proteine in Roggen, Gerste und Hafer führen zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Das kann so weit gehen, dass Mangelzustände (z.B. Anämie durch Eisenmangel) auftreten können. Die strikt glutenfreie Ernährung ist die einzige zurzeit zur Verfügung stehende Behandlung. Verträgliche Getreide sind z.B. Mais, Reis, Buchweizen und Hirse.

Untersuchungsziele

Nachdem bereits eine Kampagne im letzten Jahr zeigte, dass als „glutenfrei“ ausgelobte Lebensmittel tatsächlich glutenfrei sind, sollte nun der Frage nachgegangen werden, ob auch andere Reis- und Maishaltige Lebensmittel ohne entsprechenden Hinweis glutenfrei sind. Dabei wurden auch die allgemeinen Deklarationsvorschriften überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

- Gemäss Art. 28 der Lebensmittelverordnung (LMV) muss Weizen deklariert werden, auch wenn er unabsichtlich ins Lebensmittel gelangt ist, sofern mehr als 1 g Weizen pro kg Lebensmittel enthalten ist.
- Gemäss LMV Art. 173 gilt ein Lebensmittel als „glutenfrei“, wenn bis zu 10 mg Gliadin pro 100 g Trockenmasse enthalten sind.
- Für alle Lebensmittel gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften gemäss LMV Kapitel 5 (Art. 19 bis 36). Selbstverständlich haben die Angaben den Tatsachen zu entsprechen (LMV Art. 19).

Probenbeschreibung

In 11 Geschäften wurden 25 Reis- und 4 Maisgerichte, darunter 4 Produkte aus biologischem Anbau, erhoben. Sie wurden in der Schweiz (12), Italien (5), Deutschland (3), England (2), Thailand (2), Belgien (1), Frankreich (1), Holland (1), Lichtenstein (1) oder in Vietnam (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Zur Bestimmung des Gliadiningehaltes wurden zwei verschiedene kommerzielle Sandwich-ELISA-Kits verwendet.

Ergebnisse und Massnahmen

- Es mussten folgende Deklarationsmängel beanstandet werden: Fehlende oder fehlerhafte Sachbezeichnungen, unkorrekte Deklarationen der Zusatzstoffe und der Datierung, falsche Deklaration von Zutaten, täuschende Angaben, widersprüchliche Nettomengen-Angaben und in erster Linie fehlende Mengenangaben bei Hervorhebungen von Zutaten.
- Ein Risotto enthielt rund 18 mg Gliadin pro 100 g Trockenmasse (67 mg pro kg Lebensmittel). Dies entspricht in etwa einer Menge von 1.8 g Weizen pro kg Lebensmittel, was zu deklarieren wäre. Aufgrund der Messunsicherheit und der natürlichen Schwankungsbreite des Glutengehalts von Weizen oder anderen glutenhaltigen Getreidesorten wurde auf eine Beanstandung verzichtet. Dennoch wurde auf den Befund aufmerksam gemacht und eine Stellungnahme verlangt.
- Ein Reispulver für Kinder ab dem 5. Monat enthielt ca. 9 mg Gliadin pro 100 g Trockenmasse (85 mg pro kg Lebensmittel) und erfüllt damit die Anforderungen an ein glutenfreies Produkt. Die vorhandene Glutenmenge entspricht in etwa einer Menge von 2.2 g Weizen pro kg Lebensmittel. Dieser müsste somit deklariert werden. Wiederrum wurde aufgrund der Messunsicherheit und der natürlichen Schwankungsbreite des Glutengehalts von Weizen oder anderen

glutenhaltigen Getreidesorten auf eine Beanstandung verzichtet und eine Stellungnahme verlangt.

Schlussfolgerungen

Auch Reis- und Maisgerichte sind im Normalfall glutenfrei. Die Deklarationsmängel müssen behoben werden. Diese Kontrollaktion muss mittelfristig nicht wiederholt werden.