



Dr. Philippe Heim

# Bouillons und Streuwürze

## Allergene, Gluten, GVO und Fettgehalt

Anzahl untersuchte Proben: 25

Anzahl beanstandete Proben: 3 (12%)

Beanstandungsgründe: Allergen (1) und Fettgehalt (2)



### Ausgangslage

Bouillons und Streuwürze bestehen aus vielen verschiedenen Zutaten. Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Dazu zählen unter anderem Sellerie, Senf oder Sesam. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Soja enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die lebensbedrohlich sein können (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.

In der Schweiz müssen Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden mit dem Hinweis „aus gentechnisch verändertem X hergestellt“ versehen werden. Die Herstellung von Lebensmittel aus GVO ist zudem bewilligungspflichtig. Da es bei der Herstellung oder dem Transport von beispielsweise Soja zu Kontaminationen mit GVO-Soja kommen kann, wurde ein Deklarationsschwellenwert für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit GVO definiert.

### Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Milch, Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine und Sesam
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- Überprüfung des Fettgehalts

### 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 Zutatenverzeichnis deutlich bezeichnet und optisch hervorgehoben werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Anteil, zum Beispiel im Falle von Milch, 1 g/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „Kann X enthalten“ sind unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis anzubringen.

Gemäss der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL), sind die Herstellung und der Vertrieb von GVO haltigen Lebensmitteln in der Schweiz bewilligungs- und kennzeichnungspflichtig. Ohne Bewilligung werden jedoch geringe Anteile von GVO Zutaten toleriert, wenn deren Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten.

## Probenbeschreibung

In acht verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 25 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um verschiedene Streuwürzen, Bouillons und Gewürzzubereitungen von unterschiedlichen Herstellern. Vier Proben waren biozertifiziert und fünf Proben wurden als glutenfrei ausgelobt. Als Produktionsland wurden Schweiz, Deutschland, Österreich, Türkei, Indien, Thailand, Pakistan, Vietnam, Ghana, Portugal, Kolumbien, Serbien, Südafrika oder Puerto Rico angegeben.

## Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch, Ei und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine, Sesam und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt.

## Ergebnisse und Massnahmen

### Allergene

Eine Gewürzzubereitung für Fleisch enthielt Sellerie oberhalb des Deklarationsschwellenwerts für Kontaminationen von 1 g/kg. Sellerie wurde auf der Verpackung weder als Zutat, noch als potentielle Kontamination (Spurenhinweis) aufgeführt. Das Produkt wurde beim verantwortlichen Betrieb beanstandet und es wurde verfügt, dass das Produkt ohne Hinweis auf Sellerie nicht mehr abgegeben werden darf. Es handelte sich gemäss Stellungnahme des Herstellers nicht um eine Zutat, sondern um eine Kontamination. Vor Wiederverkauf wird die Kennzeichnung mit einem Spurenhinweis ergänzt.

Die Kennzeichnung von zehn Proben wies Spurenhinweise zu mehreren allergenen Zutaten wie Soja, Sellerie, Senf, Milch, Eier und Nüsse auf. Wir haben keine der erwähnten Zutaten nachgewiesen. Auch die 14 Proben ohne Spurenhinweise enthielten keine nicht als Zutat deklarierten Allergene.

### Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert. In zwei Proben konnten wir jedoch Gluten knapp unter dem Deklarationsschwellenwert nachweisen. Wir haben die verantwortlichen Betriebe darauf aufmerksam gemacht. Erfreulicherweise konnten wir in allen fünf «glutenfrei»-ausgelobten Proben kein Gluten nachweisen.

### GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

### Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 3.5 bis 27.0 g/100 g. Zwei Gewürzzubereitungen wiesen einen zu hohen Fettgehalt auf. Die Produkte wurden beim jeweils verantwortlichen Betrieb beanstandet.

- Eine türkische Gewürzzubereitung enthielt 12.8 anstatt 9.8 g/100 g Fett
- Eine indische Gewürzzubereitung enthielt 16.2 anstatt 12.0 g/100 g Fett

## Schlussfolgerungen

Eine Gewürzzubereitung enthielt ein nicht-deklariertes Allergen und musste mit Abgabeverbot beanstandet werden, da eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden konnte. Zudem war der Fettgehalt von zwei weiteren Gewürzzubereitungen falsch deklariert. Beide Proben wurden beim verantwortlichen Betrieb beanstandet. Streuwürzen werden bei Gelegenheit wieder untersucht.

Alle analysierten Produkte der Kategorie Bouillons waren hinsichtlich der untersuchten Parameter in Ordnung.