



Autor: Dr. Philippe Heim

Wildfleisch-Produkte – Allergene, Gluten, Tierart, Rotfärbung, Radio-Cäsium und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30

Beanstandete Proben: 3

Beanstandungsgründe: Allergene, Gluten und Kennzeichnung

Ausgangslage

Im Herbst findet man in den meisten Lebensmittelläden Wildfleisch. Dabei handelt es sich um Rohfleisch von Reh, Hirsch, Wildschwein oder anderen Tierarten. Es gibt aber auch verarbeitete Produkte wie Rehpfeffer, Wildschweingulasch, Wildwurst oder Hirschtrockenfleisch. In der Zutatenliste von Rehpfeffer oder Gulasch findet man häufig Zutaten mit allergenem Potential. Diese Zutaten stellen für Lebensmittelallergiker ein gesundheitliches Problem dar. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass der Hersteller solcher Produkte alle allergenen Zutaten oder deren Spurenanteile deklariert.

Es existieren Behandlungsmethoden um Fleisch rot erscheinen zu lassen, mit dem Ziel Frische vorzugaukeln. Zudem wurde in der Vergangenheit bereits teures Fleisch durch minderwertiges Fleisch einer anderen Tierart ersetzt und der Konsument dadurch getäuscht. Aus diesen Gründen wurden alle Produkte auf eine allfällige Rotfärbung untersucht und die Tierart bestimmt.

Wildschweinfleisch aus Regionen, welche vom atomaren Ausfall von Tschernobyl im Jahr 1986 stark betroffen waren, kann mit radioaktivem Cäsium-137 belastet sein. Da eine erhöhte Konzentration von Cäsium-137 eine Gesundheitsgefährdung darstellt, wurde in dieser Kampagne der Gehalt von Cäsium-137 der Wildschweinprodukte untersucht.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen (Ei und Milch) und Gluten
- Messung des Cäsium-137 Gehalts von Wildschweinfleisch
- Überprüfung der Tierart
- Nachweis von Rotfärbung
- Überprüfung der Kennzeichnung

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 ist gesetzlich geregelt. Gemäss Art. 18 und 19 des Lebensmittelgesetz (LMG) und Art. 12 der Lebensmittel- und Ge-

brauchsgegenständeverordnung (LGV), dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.

Die maximal erlaubte Belastung von Lebensmitteln mit Cäsium-137 ist in Art. 1 der Verordnung des BLV über die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die aufgrund des Unfalls im Kernkraftwerk Tschernobyl mit Cäsium kontaminiert sind (Tschernobyl-Verordnung) definiert.

Probenbeschreibung

In 6 verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 30 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um diverse Wildfleisch-Produkte. Ein Produkt stammte aus dem Offenverkauf, die restlichen Produkte waren verpackt. Die Herkunft des Fleisches war Schweiz (10), Slowenien (10), Liechtenstein (4), Österreich (3), Ungarn (2) oder Neuseeland (1). Bei der Hälfte aller Produkte handelte es sich um Rohfleisch.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch, Ei und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren. Die Tierart wurde mit einem PCR Verfahren und anschliessender DNA Sequenzierung ermittelt. Die Rotfärbung wurde durch im Fleisch gebundenes CO oder NO mittels Headspace-GC/MS analysiert. Cäsium-137 wurde mittels Gammaskopie nachgewiesen.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Ein Rehpfeffer enthielt eine grössere Menge an nicht-deklarierten Milchbestandteilen. Die Probe wurde beanstandet.

Gluten

In einem Rehpfeffer und einem Wildschweinpfeffer wurde nicht-deklariertes Gluten nachgewiesen. Beide Proben wurden beanstandet.

Tierart

Alle Proben waren mit der korrekten Tierart gekennzeichnet.

Rotfärbung

Bei keiner Probe konnte eine Rotfärbung festgestellt werden.

Cäsium-137

Die Wildschweinprodukte wiesen keine erhöhten Werte auf.

Kennzeichnung

Die oben genannten Proben wurden wegen fehlerhafter Kennzeichnung der allergenen Zutaten beanstandet.

Schlussfolgerungen

Auf Grund von Fehlern der Kennzeichnung und mehreren nicht-deklarierte Zutaten, wurden drei Proben beanstandet. Alle beanstandeten Proben stammen aus demselben Betrieb. Der Betrieb wird vom zuständigen Lebensmittelinspektorat zeitnah kontrolliert und auf die Missstände aufmerksam gemacht, damit solche Fehler in Zukunft nicht mehr vorkommen.

Die Lebensmittelkategorie Wildfleisch Produkte wird gelegentlich wieder kontrolliert.