



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Glutenfreies Getreide / Gluten, Allergene, gentechnisch veränderte Organismen und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25
Anzahl beanstandete Proben: 3
Beanstandungsgründe: Gentechnisch veränderte Organismen (1)
Deklarationsmängel (2)

Hinweise: Glutengehalt (2)

Ausgangslage

Zöliakie wird durch Getreideeiweisskomponenten (Gluten), in erster Linie durch das in Weizen enthaltene Klebereiweiss Gliadin, sowie durch ähnliche Proteine einiger anderer Getreidesorten ausgelöst. Die Aufnahme dieser Proteine führt zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können Zöliakiebetreffende unter Mangelzuständen leiden.

Die strikt glutenfreie Ernährung lebenslang ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung. Verträgliche Getreide sind z.B. Mais, Reis, Buchweizen und Hirse. Auch Kartoffeln sind von Natur aus glutenfrei.



Untersuchungsziele

Das Ziel dieser Kampagne war zu untersuchen, ob Gluten, Allergene (Sesam, Soja, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss und Lupinen) oder gentechnisch veränderte Organismen in den Getreidesorten nachgewiesen werden können, ohne dass das Produkt entsprechend gekennzeichnet ist.

Ein weiteres Ziel war die Überprüfung der allgemeinen Deklarationselemente wie Amtssprache, Sachbezeichnung, Datierung, Herkunft, etc.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Gluten, Lactose und Allergene) gibt es gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 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 glutenthaltigem Getreide 10 mg Prolamin (Gliadin) pro 100 g Trockenmasse des Lebensmittels oder bei den anderen Allergenen 1 g pro kg genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit werden in Art. 9 der Verordnung über Speziallebensmittel definiert. Sie folgende Anforderungen erfüllen:

- Bestehen diese Lebensmittel aus einer oder mehreren Zutaten aus Weizen einschliesslich sämtlicher Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen oder enthalten

sie solche Zutaten und wurden sie zur Reduzierung ihres Glutengehaltes in spezieller Weise verarbeitet, so dürfen sie beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 100 mg/kg aufweisen. Sie sind mit „sehr geringer Glutengehalt“ zu kennzeichnen. Sie können mit „glutenfrei“ gekennzeichnet werden, wenn ihr Glutengehalt höchstens 20 mg/kg beträgt. Die Kennzeichnung „sehr geringer Glutengehalt“ darf nur für Lebensmittel nach diesem Absatz verwendet werden.

- Lebensmittel, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit bestimmt sind und aus einer oder mehreren Zutaten bestehen, die Weizen einschliesslich sämtlicher Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihre Kreuzungen ersetzen, oder die solche Zutaten enthalten, dürfen beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweisen. Bei der Kennzeichnung ist der Begriff „glutenfrei“ zu verwenden.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, müssen gemäss Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ gekennzeichnet werden. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat GVO in Mengen von mehr als 0,9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein von GVO in der Zutat zu vermeiden. Für Zutaten, welche nicht bewilligte GVO enthalten, gelten strengere Vorschriften und tiefere Schwellenwerte.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt und in einer Amtssprache verfasst sein (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV).

Probenbeschreibung

25 verschiedene Getreideprodukte ohne glutenhaltige Zutaten wurden in sechs verschiedenen Geschäften erhoben. Es handelte sich um Reis (4), Reismehl (4), Reisflocken (3), Mehrkornmischungen (3), Maismehl (3), Polenta (1), Teff (1), Bohnenmehl (1), Maniokmehl (1), Buchweizenmehl (1), Amaranthmehl (1), Quinoapuffs (1) und Hirsemehl (1). Sieben Produkte enthielten Zutaten aus biologischem Anbau. Die Produkte wurden in Thailand (7), in der Schweiz (5), in Deutschland (4), Indien (4), Sri Lanka (2), Bolivien (1), Nigeria (1) oder der dominikanischen Republik (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Zur Bestimmung des Gliadinegehaltes wurde ein ELISA-Verfahren verwendet. Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach den Allergenen Sesam, Soja, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss oder Lupinen sowie nach dem 35S-Promotor und NOS-Terminator, welche Indizien für GVO-Pflanzen sind, gescreent. GVO-Screening-positive Proben wurden mittels spezifischen PCR-Systemen genauer untersucht.

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

Sieben Produkte lobten sich als „glutenfrei“ aus. Fünf davon trugen das Symbol der Ähre, drei davon waren als „glutenfrei“ zertifiziert.

Bezüglich Glutengehalt musste kein Produkt beanstandet werden. In 21 der 25 Produkte war Gluten nicht nachweisbar. Zwei Produkte ohne Hinweis auf Glutenfreiheit enthielten rund 20 bis 30 mg/kg Gluten. Ein weiteres Produkt ohne Hinweis, ein Reismehl, enthielt Gluten im Bereich von 100 bis 300 mg/kg (inhomogen verteilt in verschiedenen Verpackungen). Der Verkäufer dieses Reismehls wurde über diesen Befund informiert und gebeten, die Angelegenheit zu prüfen. Ein Produkt mit Hinweis auf Glutenfreiheit (mit Zertifizierungsnummer) enthielt Gluten, jedoch in zulässiger Menge unterhalb von 20 mg/kg. Auch der zuständige Betrieb dieses Produktes wurde über das Resultat informiert.

Allergene

Auch bezüglich Allergenen musste kein Produkt beanstandet werden. Bis auf geringe Mengen Soja (rund 300 mg/kg) unterhalb der Deklarationslimite für Kontaminationen in einem Maismehl konnten in keinem Produkt Allergene nachgewiesen werden.

GVO

Ein Maismehl aus der dominikanischen Republik enthielt diverse in der Schweiz nicht zugelassene GVO-Sorten, sowie solche, die zwar zulässig wären, aber in den vorhandenen Mengen deklariert werden müssten. Der Verkauf des Produktes wurde per sofort untersagt.

Die abschliessenden analytischen Untersuchungen sowie der Vollzug erfolgten durch das für das Produkt zuständige Kantonale Labor Zürich.

Deklaration

Die Deklaration einer Probe erfolgte nur auf Englisch. Auch auf einem zweiten Produkt waren nicht alle relevanten Angaben in eine Amtssprache übersetzt. Beide Fälle wurden zur Beanstandung an die zuständigen kantonalen Behörden überwiesen.

Schlussfolgerungen

Da die Beanstandungsquote bei über 10% lag, werden glutenfreie Getreidesorten auch in den nächsten Jahren kontrolliert.