



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Paniermehl und Backmischungen / Allergene und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 28

beanstandet: 2

Beanstandungsgründe:

Kennzeichnung

Hinweise betreffend Allergenen: 6

Ausgangslage

Paniermehl, auch Semmelbrösel oder Schrapts genannt, wird teilweise aus altem Brot durch Reiben oder Mahlen hergestellt. Es dient in erster Linie zum Panieren von Fleisch oder Fisch. Da verschiedene Brottypen unterschiedliche Zutaten enthalten, kann daraus hergestelltes Paniermehl auch diverse Bestandteile enthalten. Bei allergenen Zutaten ist Vorsicht geboten. Eine fehlende Angabe einer bei der Herstellung verwendeten Zutat auf der Verpackung könnte für Allergiker problematisch sein.

Auch Backmischungen können für Allergiker ein Risiko darstellen, da die Hersteller teilweise auf den gleichen Anlagen Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen herstellen. Auf diese Weise ist es denkbar, dass ungewollt, geringe Mengen eines Allergens in ein Lebensmittel gelangen, welches dieses Allergen normalerweise nicht enthält. Hinweise wie „kann Spuren von xy enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Diverse Nüsse, Lupinen, Milch- und Eibestandteile und andere Allergene sind deshalb auf der Verpackung stets zu deklarieren; selbst dann, wenn sie nur als Verunreinigung in einem Produkt (ab 0.1%) enthalten sein könnten.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Können Allergene nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Werden die allgemeinen Anforderungen an die Deklaration eingehalten?

Gesetzliche Grundlagen

Paniermehl wird in Art. 9 der Verordnung über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse umschrieben: „Paniermehl ist ein Lebensmittel aus getrocknetem Brot oder speziell vorbereitetem Gebäck, das zerkleinert, geröstet und gesiebt oder durch Extrusionsverfahren hergestellt wird“.

Für Allergene gelten gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen:

Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), welche 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, ein 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

In zwölf verschiedenen Geschäften wurden zehn verschiedene Paniermehle (davon zwei aus dem Offenverkauf) und 18 Backmischungen erhoben. Bei den Backmischungen handelte es sich um Zubereitungen für die Herstellung von Kuchen oder Cakes (6), Muffins oder Brownies (4), Pfannkuchen (2), Brot (5) und Pizza (1). Zwei Brotbackmischungen und eine Brownies-Backmischung stammten aus biologischer Landwirtschaft. Die Produkte wurden in folgenden Ländern produziert: Schweiz (15), Deutschland (9), Frankreich (1), Italien (1), Niederlande (1) und Ungarn (1).

Prüfverfahren

Die Nüsse, Sesam, Soja und Lupinen wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Milch und Ei wurden mit verschiedenen ELISA Verfahren aufgespürt und quantifiziert.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden alle zehn deklarationspflichtigen Nussarten (inkl. Erdnuss und Sesam) sowie Soja, Lupinen, Ei und Milch untersucht.

- **Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pecannüsse** und **Macadamianüsse** waren keine Zutaten der Backmischungen oder Paniermehle. Sie konnten auch in keiner Probe nachgewiesen werden.
- **Sesam**-Spuren (unterhalb der Deklarationsgrenze für Kreuzkontaminationen) konnten nur in einem Paniermehl ohne entsprechende Deklaration nachgewiesen werden. Dies ist nicht zu beanstanden. Der Betrieb wurde über dieses Ergebnis informiert, damit er überprüfen kann, ob ein Spurenhinweis sinnvoll wäre oder vergessen ging, dass in einer zusammengesetzten Zutat dieses Allergen enthalten ist. Analog gab es zwei Fälle mit geringen Spuren von **Ei** in einem Paniermehl und einer Brotbackmischung, weitere zwei Fälle mit Spuren von **Milch** in je einem solchen Produkt und schliesslich einen Fall von **Mandeln** in einem Paniermehl; jeweils ohne Hinweis auf der Verpackung oder mündliche Information auf Anfrage. Diese vier Allergene konnten in den anderen Proben nur nachgewiesen werden, wenn sie als Zutaten deklariert waren.
- **Haselnüsse, Lupinen** und **Soja** waren nur in den Produkten nachweisbar, welche diese Pflanzenarten in der Zutatenliste aufführten oder mittels Spuren-Hinweis auf eine mögliche Kontamination mit diesen Allergenen hingewiesen hatten.

Deklaration

Bezüglich Kennzeichnung waren zwei Proben zu beanstanden: Bei einem Paniermehl war die Zutatenliste unvollständig, da nicht die Namen der Zusatzstoffe sondern nur die Gattungsbezeichnungen aufgeführt waren. Bei diesem Produkt war auch das Verbrauchsdatum statt das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt. Bei einem anderen Paniermehl, welches im Selbstbedienungsbereich eines Ladens angeboten wurde, fehlten die Zutatenliste, die korrekte Datierung und eine Mengenangabe.

Schlussfolgerungen

In sechs Proben konnten Allergene ohne einen entsprechenden Hinweis nachgewiesen werden. Paniermehle und Backmischungen können für empfindliche Allergiker problematisch sein, auch wenn die nachgewiesenen Mengen deutlich unterhalb von einem g/kg lagen und die Produkte somit der Gesetzgebung entsprechen.