



Dr. Philippe Heim

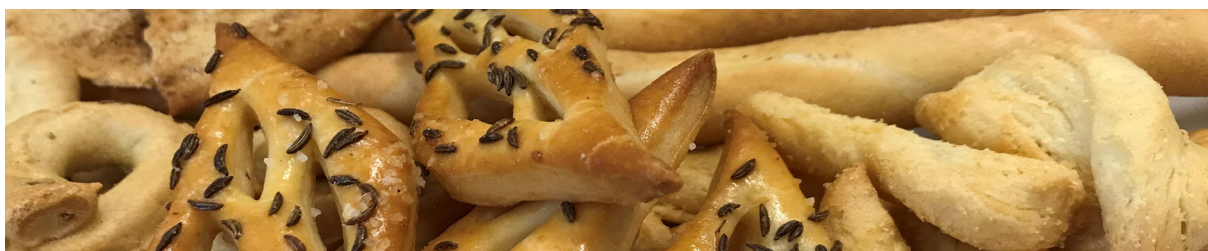
# Apérogebäck

## Allergene, Gluten, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25

Anzahl beanstandete Proben: 5 (20%)

Beanstandungsgründe: Allergen (1), Fettgehalt (2) und Kennzeichnung (3)



### Ausgangslage

Apérogebäck ist in verschiedensten Formen und Zusammensetzungen anzutreffen. Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Erdnüsse 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.

Damit sich der Konsument für den Kauf eines Lebensmittels entscheiden kann, benötigt er genügend Informationen. Lebensmittel müssen daher mit diversen Angaben gekennzeichnet werden. Die Aufmachung eines Lebensmittels muss den Tatsachen entsprechen und darf den Konsumenten nicht täuschen.

### 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
- 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 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.

Auch die Aufmachung, Verpackung und Werbung von Lebensmitteln ist gesetzlich geregelt. Gemäss Art. 18 und 19 des Lebensmittelgesetzes (LMG) und Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.

## Probenbeschreibung

In acht verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 25 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um Apérogebäck wie beispielsweise Salzstangen, Flûtes, Chips oder Grissini von unterschiedlichen Herstellern. Fünf Proben waren biozertifiziert und zwei Proben wurden als glutenfrei ausgelobt. Als Produktionsland wurden Schweiz, Italien, Deutschland, Frankreich, Niederlande, Serbien, Türkei oder Japan 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 (Polymerasenkettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt.

## Ergebnisse und Massnahmen

### Allergene

Die Kennzeichnung von 16 Proben wies Spurenhinweise zu mehreren allergenen Zutaten wie beispielsweise Sesam, Milch oder Eier auf. Trotz Spurenhinweisen, konnten wir keine der erwähnten Zutaten nachweisen.

In orientalischen Chips wurden Milchbestandteile oberhalb des Deklarationsschwellenwerts von 1 g/kg nachgewiesen. Das Produkt wurde beanstandet und es wurde ein sofortiges Abgabeverbot verfügt, da dieses für Konsumentinnen und Konsumenten mit einer Lebensmittelallergie gegen Milch gefährlich sein kann. Im verantwortlichen Betrieb wurde festgestellt, dass noch vier weitere ähnliche Produkte desselben Herstellers angeboten wurden. Die Produkte wurden zeitnah erhoben und auf Spuren von Milch analysiert. Zwei Produkte wiesen ebenfalls Milchbestandteile oberhalb des Deklarationsschwellenwerts auf und wurden beanstandet. Für beide Produkte wurde ein sofortiges Abgabeverbot verfügt.

### Gluten

Die meisten Proben enthielten glutenhaltige Getreide als Zutat. Nur zwei Produkte wurden als glutenfrei ausgelobt. Beide Produkte enthielten kein Gluten.

### GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

### Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 2.9 bis 35.0 g/100 g. Bei zwei Produkten wurde eine Abweichung gegenüber der Deklaration festgestellt. Die Produkte wurden beanstandet.

- Dinkelgebäck: 27.4 anstatt 19.1 g/100 g Fett
- Chips: 22.1 anstatt 14.8 g/100 g Fett

### Kennzeichnung

Drei Produkte wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Unter anderem war die Kennzeichnung von zwei Produkten nicht leicht lesbar und ein Produkt wies keine Adresse auf. Zudem war die Allergendeklaration eines Produkts missverständlich angegeben.

### Schlussfolgerungen

Eine Probe musste wegen einem nicht-deklarierten Allergen beanstandet werden, da eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden konnte. Der Fettgehalt von zwei Produkten war falsch deklariert und die Kennzeichnung von drei Produkten war nicht zufriedenstellend. Die betroffenen Produkte wurden von uns beanstandet oder an das für den Betrieb zuständige Amt überwiesen. Die Deklaration von Gluten und GVO pflanzlicher Herkunft entsprach der Gesetzgebung.