

Autor: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Paniermehl / Allergene, GVO und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 14

beanstandet: 1

Beanstandungsgrund:

Fehlender Hinweis auf ein Allergen

Hinweise betreffend Allergenen: 2

Ausgangslage

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



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Können Allergene nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Sind gentechnisch veränderte Organismen nachweisbar?
- 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 gesichtet oder durch Extrusionsverfahren hergestellt wird.

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

Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die 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, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind oder daraus gewonnen wurden, dürfen nach Artikel 22 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nur mit einer Bewilligung des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0.9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot, Art. 10 LGV). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In zehn verschiedenen Geschäften wurden 13 verschiedene Paniermehle erhoben. Zudem wurde ein Paniermehl in einem Restaurant, d.h. „offen“ erhoben. Zwei Paniermehle stammten aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Die Nüsse, Sesam, Soja und Lupinen wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Milch, Ei und Gluten wurden mit verschiedenen ELISA Verfahren aufgespürt und quantifiziert. Zur Kontrolle, ob gentechnisch veränderte Organismen enthalten sind, wurde mit real-time PCR Screening-Methoden auf die Anwesenheit von gentechnisch veränderten Pflanzen untersucht.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Die Proben wurden bezüglich Soja, Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Erdnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Lupinen, Milch und Ei analysiert. In der Probe aus dem Restaurant konnten wir rund 1% Milch nachweisen. Bei der Erhebung konnte keine detaillierte Auskunft über die enthaltenen Allergene gegeben werden. So wurde auch die Zutat Milch nicht erwähnt. Die fehlende Auskunftsfähigkeit und die dazugehörige Probe musste beanstandet werden. Abgesehen von Allergenen im Spurenbereich unterhalb der Deklarationslimite, konnten ansonsten Allergene nur in den Proben nachgewiesen, welche diese als Zutat in der Zutatenliste aufgeführt hatten. In zwei Fällen fanden wir es sinnvoll, die Betriebe über unsere Ergebnisse zu informieren, da die Proben ohne entsprechenden Hinweis geringe Mengen Haselnuss, Pistazien oder Sellerie enthielten. Das als „glutenfrei“ ausgelobte Produkt war in der Tat „glutenfrei“.

Gentechnisch veränderte Organismen

Es konnten keine GVO-Spuren nachgewiesen werden. Somit musste keine Probe beanstandet werden.

Deklaration

Bezüglich Kennzeichnung entsprachen alle Proben der Gesetzgebung.

Schlussfolgerungen

Während im Laden käufliche Paniermehle der Gesetzgebung entsprachen, kam es bei der Probe aus der Restaurantküche zu einer Beanstandung. Paniermehle, welche in Restaurants und Bäckereien verwendet werden, sollten deshalb bei Gelegenheit noch genauer unter die Lupe genommen werden.