



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Marzipan und Persipan / Allergene, Gluten und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 16

beanstandet: 1

Falsche Auskunft bezüglich Allergenen im Offenverkauf

Ausgangslage

Marzipan gibt es in den verschiedensten Farben und Formen. Es wird hergestellt, indem man Mandeln brüht, mit einer Gummiwalze schält, wäscht, zerkleinert, mit Zucker fein zerreibt und bei ca. 90 bis 105°C „abröstet“. Der typische Geschmack des Marzipans entsteht, wenn man vor dem Erhitzen Invertzucker (Fruktose und Glukose) dazu gibt. Die Marzipanmasse wird von der Konditorei oft eingekauft, geformt und mit Farbstoffen verschönert.

Für die Herstellung von Persipan werden Aprikosenkerne verwendet, aus denen die enthaltene Blausäure entfernt worden ist. Es schmeckt ähnlich wie Marzipan, ist aber etwas kräftiger im Geschmack.

Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können, müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Im Offenverkauf muss entsprechend mündlich über Allergene im Produkt informiert werden können.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob die Allergene Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Milch, Ei oder Gluten nachgewiesen werden können, die nicht schriftlich oder mündlich deklariert sind, und ob generell die Kennzeichnung den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Allergene und glutenhaltige Getreidesorten), gibt es gemäss der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) Art. 10 und 11 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. Über die Allergene in offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln ist z.B. mündlich zu informieren (Art. 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständerverordnung LGV). Nach Ablauf der Übergangsfrist muss vor Ort zudem schriftlich darauf hingewiesen werden (z.B. durch ein Schild), dass die Informationen mündlich eingeholt werden können (Art. 5 LIV).

Probenbeschreibung

In zehn verschiedenen Geschäften wurden 15 Sorten Marzipan und eine Sorte Persipan erhoben. Drei Produkte wurden im Offenverkauf erhoben, die anderen lagen vorverpackt in den Regalen.

Die Produkte wurden in der Schweiz (11), in Deutschland (4) oder in Belgien (1) hergestellt. Ein Produkt stammte aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Der Nachweis der Allergene Sesam, Erdnuss und Nüsse erfolgte mittels PCR. Mittels ELISA-Verfahren wurden die Allergene Milch, Ei und Gluten nachgewiesen.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In einem Produkt aus dem Offenverkauf konnten Milch- und Eibestandteile in relevanten Mengen nachgewiesen werden. Das Verkaufspersonal füllte bei der Erhebung ein Formular aus, bei dem die enthaltenen Allergene anzukreuzen waren. Weder Ei noch Milch wurde angekreuzt, weder als Zutat, noch als mögliche allergene Kontamination. Die (Milch-)Schokoladenanteile waren schon von Auge sichtbar; dass das Produkt aber Eibestandteile enthält, könnte ein Allergiker nicht erahnen. Die Fehlherkunft wurde deshalb beanstandet.

Die oben erwähnten Allergene konnten in den anderen Proben in grösseren Mengen nur mit entsprechender Deklaration oder höchstens in Spuren bei Produkten ohne Hinweis auf diese Allergene nachgewiesen werden.

Gluten

Gluten war in keinem Produkt nachweisbar.

Deklaration

Bezüglich der Kennzeichnung musste kein Produkt beanstandet werden.

Einzig ein Geschäft wurde darüber informiert, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum zum Zeitpunkt der Erhebung schon abgelaufen war.

Schlussfolgerungen

Inhaltlich entsprachen die Produkte der Gesetzgebung. Da ein Marzipanprodukt bezüglich der mündlichen Deklaration zu beanstanden war, werden Produkte, welche im Offenverkauf angeboten werden, bei Gelegenheit wieder kontrolliert.