



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Suppen und Saucen / Allergene, Gluten, Knoblauch und Zwiebeln, gentechnisch veränderte Organismen und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 12

Allgemeine Deklarationsmängel (12)

Hinweis bezüglich nicht deklarerter Zwiebeln (1)

Hinweis wegen enthaltenen Milchspuren (2)

Hinweis wegen nicht deklarierendem Senf (1)

Ausgangslage

Sauce oder Sosse ist eine flüssig bis sämig gebundene Beigabe zu verschiedenen Gerichten, Salaten, Desserts, etc. Sie verfeinern viele Speisen. Saucen kann man selbst zubereiten, zum Wärmen oder Kaltessen fixfertig kaufen oder sich ein Pulver oder Konzentrat besorgen, welches zur Vollendung noch mit Wasser, Rahm oder Milch angerührt und aufgekocht wird.

Auch Suppen gibt es aus dem Tetrapack, aus dem Beutel, aus Dosen oder in anderer Form.

Auf Grund der Vielfalt der Zutaten in Suppen und Saucen ist es für Allergiker sehr wichtig, dass alle Allergene gekennzeichnet werden.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob Allergene (Senf, Sellerie, Soja, Lupinen, Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Macadamianuss, Pecannuss, Paranuss oder Milch), Gluten, Zwiebeln oder Knoblauch in Suppen oder Saucen nachgewiesen werden können, ohne dass die Produkte entsprechend gekennzeichnet sind. Ergänzend wurde geprüft, ob gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten sind und ob alle erforderlichen Kennzeichnungselemente auf der Verpackung aufgeführt sind.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Gluten, Lactose und Allergene) 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 Sellerie 1 g/kg übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Alle Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 12). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LIV.

Probenbeschreibung

21 Saucen und neun Suppen wurden in sieben verschiedenen Geschäften erhoben. Ein Produkt stammte aus biologischem Anbau. Die Produkte wurden in der Schweiz (6), in Thailand (4), Spanien (3), Deutschland (2), China (2), Japan (2), Taiwan (2), Mazedonien (2), Mexiko (2), Indien (1), Italien (1), Kroatien (1) oder in den Philippinen (1) hergestellt. Bei einem Produkt beschränkte sich die Angabe auf den Raum „EU“.

Prüfverfahren

Der Allergennachweis erfolgte mittels PCR (Sesam, Nüsse, Erdnuss, Soja, Senf, Sellerie und Lupinen) oder ELISA-Verfahren (Milch, Gluten). Mittels PCR wurde auch nach Zwiebeln und Knoblauch, sowie GVO-Elementen gescreent.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Sämtliche untersuchten Allergene konnten entweder nicht, nur in kleinsten Spuren oder nur bei entsprechender Kennzeichnung als Zutat oder mögliche Kontamination nachgewiesen werden.

In einer Suppe und einer Sauce konnten Milchbestandteile, in einer anderen Suppe Senfbestandteile nachgewiesen werden, die zwar mengenmässig für Kontaminationen noch im zulässigen Rahmen waren, uns aber dennoch veranlassten, den Betrieb über den Befund zu informieren und zur Abklärung aufzufordern.

Gluten

Gluten konnte in grösseren Mengen in drei Produkten mit entsprechenden Zutaten oder entsprechendem Hinweis nachgewiesen werden. In geringen Spuren (< 50 ppm) war Gluten nur in drei Saucen nachweisbar. Es musste somit kein Produkt diesbezüglich beanstandet werden.

Knoblauch und Zwiebeln

In einer Suppe konnten Zwiebeln nachgewiesen werden, ohne dass diese Zutat in der Zutatenliste aufgeführt war.

Gentechnisch veränderte Organismen

Es konnten keine gentechnisch veränderten Organismen nachgewiesen werden.

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln mussten zwölf Produkte beanstandet oder an das zuständige Amt überwiesen werden. Folgende Beanstandungsgründe lagen vor:

- Fehlende Hervorhebung von Allergenen oder Hervorhebung einer nicht allergenen Zutat (7)
- Falscher Datierungstext (3)
- Täuschende oder falsche Sachbezeichnung (2)
- Nährwertkennzeichnung entspricht nicht den Anforderungen (1)
- Fehlende Gattungsbezeichnungen von Zusatzstoffen (1)
- Fehlende Nährwertkennzeichnung trotz spezieller nährwertbezogener Auslobung (1)
- Fehlende Hervorhebung einer ausgelobten Zutat „QUID“ (1)
- Unklare Bezeichnung von Zutaten (2)
- Leichte Lesbarkeit nicht gegeben (1)
- Fehlende Angaben in einer Amtssprache (1)
- Unplausible Nährwertkennzeichnung (1)

Schlussfolgerungen

Da die Beanstandungsquote bei 40% lag, werden Suppen und Saucen bei Gelegenheit wieder kontrolliert.