



Dr. Philippe Heim

Dosen-Fertiggerichte

Allergene, Gluten, GVO, Proteingehalt, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 24

Anzahl beanstandete Proben: 0



Ausgangslage

Dosen-Fertiggerichte bestehen aus vielen verschiedenen Zutaten. Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Dazu zählen unter anderem Sellerie, Senf oder Soja. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „Kann Sellerie 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.

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 des Proteingehalts
- 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. Da es bei der Herstellung oder dem Transport von beispielsweise Soja zu Kontaminationen mit GVO-Soja kommen kann, wurde ein Deklarationsschwellenwert von 0.9%, bezogen auf die Zutat, für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit bewilligten GVO definiert. Es werden auch geringe Anteile von nicht bewilligten GVO Zutaten toleriert, wenn diese unbeabsichtigt in das Lebensmittel gelangt sind und deren Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten.

Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 24 Proben erhoben. Dabei handelte es sich beispielsweise um verschiedene Ravioli, Suppen, Gulasch oder Chili con Carne von unterschiedlichen Herstellern. Sieben Proben waren biozertifiziert. Als Produktionsland wurden Schweiz, Liechtenstein, Deutschland, Frankreich, Österreich, Spanien oder Kroatien 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 (Polymerasen-Kettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt und der Proteingehalt mittels Kjeldahl.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Die Kennzeichnung von zehn Proben wies Spurenhinweise zu mehreren allergenen Zutaten wie Soja, Sellerie, Senf, Milch, Eier und Gluten auf. In fünf Proben haben wir effektiv Spuren von Sellerie, Soja oder Milch nachgewiesen.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert. Zudem wurde keine Probe als glutenfrei ausgelobt.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 0.5 g/100 g bis 16 g/100 g. Es wurden keine Abweichungen festgestellt.

Proteingehalt

Die deklarierten Proteingehalte lagen im Bereich von 0.5 g/100 g bis 12 g/100 g. Es wurden keine Abweichungen festgestellt.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung sämtlicher Proben war zufriedenstellend.

Schlussfolgerungen

Unsere Untersuchung von Dosen-Fertiggerichten ergab ein sehr erfreuliches Resultat. Sämtliche Proben entsprachen in Bezug auf die untersuchten Parameter der Schweizer Gesetzgebung. Die Kategorie Dosen-Fertiggerichte wird erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut untersucht.