



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Glutenfreie Produkte / Gluten, Allergene (Lupine, Sesam, Soja), gentechnisch veränderte Organismen und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 32

beanstandet: 2

Allgemeine Deklarationsmängel

Ausgangslage

Zöliakie wird durch Getreideeiweisskomponenten (Gluten), in erster Linie durch das in Weizen enthaltene Klebereiweiss Gliadin, sowie durch ähnliche Proteine in Roggen, Gerste, Dinkel und Kamut ausgelöst. Die Aufnahme dieser Proteine führt zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können Zöliakiebetreffende unter Mangelzuständen (z.B. Anämie durch Eisenmangel) leiden. Die strikt glutenfreie Ernährung lebenslang ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung. Verträgliche Getreide sind z.B. Mais, Reis, Buchweizen und Hirse. Auch Kartoffeln sind von Natur aus glutenfrei.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, inwiefern „glutenfrei“ ausgelobte Produkte sowie auch Produkte ohne einen solchen Hinweis, die von Natur aus glutenfrei sind, wirklich frei von Gluten sind. Es wurde auch nach nicht-deklarierten Lupinen-, Sesam- und Sojabestandteilen sowie nach Elementen, welche auf gentechnisch veränderte Organismen hinweisen, untersucht. Auch die Kennzeichnung wurde geprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Lebensmittel können gemäss Art. 41 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) mit der Bezeichnung „glutenfrei“ versehen werden, wenn das Lebensmittel einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist.

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Gluten und Allergene) gibt es gemäss 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). Dies gilt sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von glutenhaltigem Getreide, 200 mg Gluten pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise wie „kann xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

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

Probenbeschreibung

32 verschiedene Lebensmittel, darunter 15 als „glutenfrei“ ausgelobte Produkte, wurden in sieben verschiedenen Geschäften erhoben. Es handelte sich um diverse Fertigmensüs (28) sowie um Biere, die als „glutenfrei“ ausgelobt wurden (4). Neun Produkte wurden als „vegan“ ausgelobt, vier als „vegetarisch“. Elf Produkte stammten aus biologischem Anbau. Die Produkte wurden in der Schweiz (12), in Deutschland (8), Italien (2), Spanien (2), Belgien (1), Liechtenstein (1), Mexiko (1), Niederlande (1), Portugal (1), Schottland (1), Thailand (1) oder Vietnam (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Der Glutengehalt wurde mittels ELISA-Verfahren analysiert. Für die Matrix Bier handelte es sich um ein spezielles kompetitives ELISA-Verfahren, welches geeignet ist, Gluten auch in fragmentierter Form nachzuweisen. Der Nachweis der Allergene Sesam, Soja und Lupine sowie der gentechnisch veränderten Organismen erfolgte mittels real-time PCR.

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

Erfreulicherweise war in keinem der als „glutenfrei“ ausgelobten Produkte Gluten nachweisbar. Sieben Produkte trugen auf der Verpackung das abgebildete Symbol mit der gestrichelten Ähre („glutenfrei“) zusammen mit dem dazugehörigen Zertifizierungscode.



Allergene

Die Allergene Lupine, Sesam und Soja konnten ohne Hinweis in der Zutatenliste nur in sehr geringen Spuren detektiert werden oder in grösseren Mengen nur bei entsprechender Deklaration.

Gentechnisch veränderte Organismen

Gensequenzen, die in gentechnisch veränderten Mais- und Sojasorten vorkommen, konnten nicht nachgewiesen werden.

Kennzeichnung

In zwei Produkten, einem aus Mexiko und einem aus der Schweiz, wurden die Allergene in der Zutatenliste optisch nicht hervorgehoben. Die Fälle wurden zur abschliessenden Beurteilung und Beanstandung an das für den Importeur bzw. den Hersteller zuständige kantonale Amt überwiesen. Bezüglich der Kennzeichnung waren ansonsten keine Produkte zu bemängeln.

Schlussfolgerungen

Da die Beanstandungsquote sehr gering war und sich die Mängel auf die allgemeine Kennzeichnung beschränkten erübrigt sich eine weitere Kontrolle von glutenfreien Produkten in nächster Zeit.