



Dr. Philippe Heim

High Protein Produkte

Allergene, Gluten, GVO, Proteingehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25
Anzahl beanstandete Proben: 2 (8%)
Beanstandungsgründe: Kennzeichnung



Ausgangslage

Produkte mit erhöhtem Proteinanteil („High Protein“) sind momentan sehr beliebt und das Sortiment ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. Einerseits handelt es sich um Produkte für Sportler, welche ihre Muskelmasse vergrössern möchten, andererseits gibt es als wie mehr vegetarische oder vegane Fleischalternativprodukte auf Soja-, Erbsen- oder Weizenbasis. Eine weitere potentielle Zielgruppe sind ältere Menschen, da eine ausreichende Proteinaufnahme im Alter von zentraler Bedeutung ist. Seniorinnen und Senioren leiden häufig an Abbau der Muskelmasse und Muskelkraft (Sarkopenie). Zur Prävention wird daher empfohlen, ein Gramm Protein pro Kilogramm Körpermasse pro Tag aufzunehmen, denn Proteine sind die Bausteine unserer Muskulatur und tragen zum Erhalt der Muskelmasse bei.

Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgelistet und zudem optisch hervorgehoben werden. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „kann Milch enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die lebensbedrohlich sind (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. Da es bei der Herstellung oder dem Transport von beispielsweise Soja zu Kontaminationen mit GVO-Soja kommen kann, wurde ein Deklarationsschwellenwert für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit GVO definiert.

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 GVO pflanzlicher Herkunft
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- 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.

Die Auslobung „High Protein“ oder „hoher Proteingehalt“ ist gemäss Art. 19 und Anhang 13 der LIV nur dann zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 20 Prozent des gesamten Energiewerts des Lebensmittels entfallen.

Gemäss der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL), sind die Herstellung und der Vertrieb von GVO-haltigen Lebensmitteln in der Schweiz bewilligungs- und kennzeichnungspflichtig. Ohne Bewilligung werden jedoch geringe Anteile von GVO-Zutaten toleriert, wenn deren Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten.

Auch die Aufmachung, Verpackung und Werbung von Lebensmitteln ist gesetzlich geregelt. Gemäss Art. 18 und 19 des Lebensmittelgesetzes (LMG) und Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.

Probenbeschreibung

In fünf verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 25 Proben erhoben. Dabei handelte es sich unter anderem um vegane Burger, Joghurt, Energieriegel, Speiseeis oder Teigwaren verschiedener Hersteller. Sechs Proben wurden als glutenfrei ausgelobt und acht Proben waren Bio-zertifiziert. Als Produktionsland wurden Deutschland, Schweiz, Frankreich, Belgien, Italien, Tschechien oder Kanada 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 Proteingehalt wurde mittels Kjeldahlscher Stickstoffbestimmung ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Proteingehalt

Die deklarierten Proteingehalte lagen im Bereich von 5 g/100 g bis 43 g/100 g. Es wurden keine Abweichungen festgestellt.

Kennzeichnung

Zwei Produkte wiesen diverse Kennzeichnungsmängel wie eine fehlerhafte Darstellung der Nährwertdeklaration, eine unlesbare Beschriftung oder fehlende Mengenangaben von ausgelobten Zutaten auf.

Schlussfolgerungen

Alle Produkte enthielten genügend Protein, damit eine Auslobung wie „High Protein“ oder „Hoher Proteingehalt“ zulässig ist. Die Deklaration von Allergenen, Gluten und GVO pflanzlicher Herkunft entsprach der Gesetzgebung. Die Kennzeichnung zweier Produkte war nicht zufriedenstellend. Ein Produkt wurde von uns beanstandet und das andere an das zuständige Amt überwiesen.

Die Lebensmittelkategorie High Protein Produkte wird erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert.