



Dr. Philippe Heim

Fertigteig

Allergene, Gluten, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

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



Ausgangslage

Fertigteige zur Herstellung von Pizzas oder Wähen sind nützliche Produkte, wenn man den Teig nicht selbst herstellen will. In der Weihnachtszeit werden zudem Fertigteige zur Herstellung von Weihnachtsgebäck wie Zimtsterne, Mailänderli oder Brunli angeboten. 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 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. 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, Lupine und Sesam
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- Überprüfung des Fettgehalts
- 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. 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 acht verschiedenen Geschäften wurden insgesamt 25 Proben erhoben. Dabei handelte es sich einerseits um Fertigteige für Weihnachtsgebäck und andererseits um Pizzateig, Kuchenteig oder Blätterteig, verschiedener Hersteller. Eine Probe wurde mittels Label als glutenfrei ausgelobt und eine Probe war Bio-zertifiziert. Als Produktionsland wurden Schweiz oder Österreich 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, Lupine, Sesam und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert. In einem als glutenfrei ausgelobten Mailänderliteig konnten wir ebenfalls kein Gluten nachweisen.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 4.2 bis 29.0 g/100 g. Es wurden keine signifikanten Abweichungen gegenüber den deklarierten Werten festgestellt.

Kennzeichnung

Zwei Fertigteige zur Herstellung von Weihnachtsgebäck wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Zu den Kennzeichnungsmängeln zählten eine nicht lesbare Beschriftung, die falsche Darstellung des Zutatenverzeichnisses oder es fehlte die Mengenangabe einer ausgelobten Zutat.

Schlussfolgerungen

Die Deklaration von Allergenen, Gluten, GVO pflanzlicher Herkunft und Fettgehalt entsprach der Gesetzgebung. Die Kennzeichnung zweier Produkte war hingegen nicht zufriedenstellend. Die betroffenen Produkte wurden an das für sie zuständige Amt überwiesen.

Die Lebensmittelkategorie Fertigteige wird erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert.