



Dr. Philippe Heim

Paniermehl

Allergene, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 21 (16 Basel-Stadt und 5 Jura)

Anzahl beanstandete Proben: 11 (52%)

Beanstandungsgründe: Allergene und Kennzeichnung



Ausgangslage

Paniermehl wird entweder eigens produziert oder aus bereits gebackenem Brot hergestellt. Das letztgenannte Herstellungsverfahren wird teilweise von Bäckereien eingesetzt, um nicht verkauftes Brot einer weiteren Nutzung zuzuführen. Dies birgt das Risiko, dass die verwendeten Zutaten nicht immer vollständig deklariert werden. Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgeführt und zudem optisch hervorgehoben werden. Dazu zählen unter anderem Nüsse, Milch oder Ei. 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 Lebensmitteln aus GVO ist zudem bewilligungspflichtig.

Damit sich die Konsumentin oder der Konsument für den Kauf eines Lebensmittels entscheiden kann, sind genügend Informationen nötig. Lebensmittel müssen daher mit diversen Angaben gekennzeichnet werden. Die Aufmachung eines Lebensmittels muss den Tatsachen entsprechen und darf die Konsumentinnen und 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, Soja, Sesam, Sellerie, Lupine und Senf
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- 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.

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 dieser gemeinsamen Kampagne der Kantone Basel-Stadt und Jura wurden 21 Proben erhoben und in Basel untersucht. 16 Proben stammten aus Basel-Stadt und fünf Proben aus dem Kanton Jura. In acht verschiedenen Supermärkten und zehn Bäckereien wurden vorverpackte Paniermehle erhoben. Drei Proben waren biozertifiziert. Als Produktionsland wurde Schweiz, Deutschland, Japan oder Türkei angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch und Ei erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Soja, Sesam, Sellerie, Lupine, Senf und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion).

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Eine Probe aus einer kleinen Bäckerei aus dem Kanton Jura enthielt nicht-deklarierte Milchbestandteile und Sesam. Die Menge beider allergene Zutaten lag oberhalb des Deklarationsschwellenwertes für unbeabsichtigte Verunreinigungen. Die Probe wurde beim Hersteller beanstandet.

Die Kennzeichnung von vier Proben wies Spurenhinweise zu unbeabsichtigten Verunreinigungen mit allergenen Zutaten wie beispielsweise Soja, Sesam, Milch, Eier und diverse Nüsse auf. In keiner dieser Proben haben wir effektiv Spuren nachgewiesen.

In sechs Proben ohne Spurenhinweis haben wir Milch, Sesam, Mandel, Haselnuss oder Soja im Bereich des Deklarationsschwellenwertes für unbeabsichtigten Verunreinigungen nachgewiesen. Dies könnte auf ein unzureichendes Allergenmanagement hinweisen. Aufgrund der nachgewiesenen Mengen erfolgte keine Beanstandung. Die Hersteller wurden dennoch von uns darauf hingewiesen. Sollte es sich um eine Zutat gemäss Rezeptur und nicht um eine Verunreinigung handeln, so wäre unabhängig von der Menge eine Kennzeichnung erforderlich. Drei Proben stammten aus Bäckereien und bei einer Probe handelte es sich um ein importiertes Produkt aus der Türkei.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von 11 Proben war nicht zufriedenstellend. Zu den Kennzeichnungsmängeln zählten unter anderem schlechte Lesbarkeit, fehlende Mengenangabe einer ausgelobten Zutat, fehlende Angabe des Produktionslandes, fehlendes Mindesthaltbarkeitsdatum oder fehlerhafte Darstellung des Zutatenverzeichnisses. Die betroffenen Produkte stammten überwiegend aus Bäckereien. Sie wurden von uns respektive vom Kanton Jura beanstandet oder an das für den verantwortlichen Betrieb zuständige Amt überwiesen.

Schlussfolgerungen

Unsere Untersuchung von Paniermehl ergab ein getrübttes Bild. Eine Probe aus dem Kanton Jura musste beanstandet werden, da wir nicht-deklarierte Milchbestandteile und Sesam nachgewiesen haben. Zudem enthielten mehrere Produkte ohne Spurenhinweis kleine Mengen an verschiedenen Lebensmittelallergenen wie Milch, Sesam, Mandel, Haselnuss oder Soja. Aufgrund der geringen, nachgewiesenen Mengen erfolgte keine Beanstandung, aber eine Information an die Hersteller. Die Kennzeichnung von elf Produkten entsprach nicht den gesetzlichen Vorgaben.

Die Kategorie Paniermehl wird zu gegebener Zeit erneut untersucht.