



Dr. Philippe Heim

# Grillwürste

## Allergene, Gluten, GVO, Fettgehalt, Proteingehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 25

Anzahl beanstandete Proben: 9 (36%)

Beanstandungsgründe: Fettgehalt (5) und Kennzeichnung (6)



### Ausgangslage

In den Sommermonaten findet man in den Lebensmittelläden viele tierische Produkte zum Grillieren. Sehr beliebt sind Grillwürste, welche hauptsächlich aus Fleisch und Fett unterschiedlicher Tierarten bestehen. Diese Produkte enthalten teilweise Milch und diverse Gewürze, wie beispielsweise Senf oder Sellerie. 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.

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: Ei, Milch, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine und Sesam
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (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.

In der Schweiz müssen Lebensmittel, die GVO sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden mit dem Hinweis „aus gentechnisch verändertem X hergestellt“ versehen werden. 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 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 um Bratwürste, Cervelas, Merguez und weitere Wurstspezialitäten. Vier Proben waren biozertifiziert. Als Produktionsland wurde hauptsächlich die Schweiz angegeben. Lediglich drei Produkte wurden in Italien, Deutschland oder Frankreich hergestellt.

## Prüfverfahren

Der Nachweis von Ei, Milch und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine, Sesam und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels Soxhlet Verfahren und der Proteingehalt mittels Kjeldahl Prinzip ermittelt.

## Ergebnisse und Massnahmen

### Allergene

In vier Proben ohne Spurenhinweis haben wir Bestandteile von Milch nachgewiesen. Die Proben enthielten zwischen 0.1 bis 0.3 g/kg Milch. Der Deklarationsschwellenwert für Kontaminationen von 1 g/kg wurde somit nicht überschritten. Die Hersteller wurden von uns dennoch darauf aufmerksam gemacht, so dass sie prüfen können, ob im Herstellungsprozess noch etwas optimiert werden kann oder ob es sich allenfalls um eine nicht deklarierte Zutat handelt. Die anderen Allergene konnten ohne entsprechende Kennzeichnung nicht in relevanten Mengen nachgewiesen werden.

Die Kennzeichnung von drei Proben wies Spurenhinweise zu mehreren allergenen Zutaten wie beispielsweise Milch, Soja, Sellerie oder Senf auf. Trotz Spurenhinweisen konnten wir in diesen Produkten keine der erwähnten Allergene nachweisen.

### Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert. Eine Probe wurde als «glutenfrei» ausgelobt. Die Probe enthielt kein Gluten.

### GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

### Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 12 bis 33 g/100 g. Zwei Proben wiesen einen zu hohen und drei Proben einen zu tiefen Fettgehalt auf. Die Produkte wurden jeweils beim verantwortlichen Betrieb beanstandet.

### Proteingehalt

Die deklarierten Proteingehalte lagen im Bereich von 11 g/100 g bis 19 g/100 g. Es wurden keine Abweichungen festgestellt.

## Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von sechs Produkten war nicht zufriedenstellend. Zu den Kennzeichnungsmängeln zählten unter anderem schlechte Lesbarkeit, falsche Darstellung der Nährwertdeklaration oder eine falsche Sachbezeichnung. Die betroffenen Produkte wurden von uns beanstandet oder an das für den verantwortlichen Betrieb zuständige Amt überwiesen.

## Schlussfolgerungen

Erfreulicherweise wurde kein nicht-deklariertes Lebensmittelallergen über dem Deklarationsschwellenwert für Kontaminationen nachgewiesen. Wir haben jedoch in vier Proben Spuren von Milch nachweisen können. Die Hersteller wurden von uns darauf aufmerksam gemacht, damit sie die Ursache für den Eintrag von Milchbestandteilen abklären können. Möglicherweise handelt es sich um eine nicht-deklarierte Zutat oder eine Verunreinigung mit Milch. Zudem wiesen fünf Proben einen falsch-deklarierten Fettgehalt auf und die Kennzeichnung von sechs Proben war nicht korrekt.

Die Lebensmittelkategorie Grillwürste wird zu einem späteren Zeitpunkt erneut überprüft.