

Apérogebäck / Allergene (Nüsse, Sesam, Sellerie und Lupinen), Fettgehalt, trans-Fettsäuren und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 26
Beanstandungsgründe:

Beanstandet: 3
Nicht korrekter Fettgehalt (1) und Deklarationsfehler (2)

Ausgangslage

Die Vielfalt von Apérogebäck ist riesig. Teilweise werden Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen auf den gleichen Anlagen produziert. Dadurch ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Lebensmittel gelangen. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können, müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Diverse Nüsse, Lupinen und andere Allergene sind deshalb mit Hinweisen wie „kann Spuren von xy enthalten“ zu deklarieren wenn sie als Verunreinigung in einem Produkt ab einer Menge von 0.1% enthalten sein könnten.



Trans-Fettsäuren entstehen unter anderem bei der Härtung von pflanzlichen Fetten. Da erhöhte Gehalte gesundheitlich problematisch sind, wurde in der Schweiz ein Höchstwert eingeführt.

Untersuchungsziele

Ziel der Untersuchung von Teigen war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Dafür wurden folgende Parameter untersucht:

- Allergene (Nüsse, Sesam, Sellerie und Lupinen)
- Fettgehalt
- Anteil trans-Fettsäuren
- Deklaration

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von **Allergenen** gibt es gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen:

Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die Allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe (nach Anhang 1) sind oder aus solchen gewonnen wurden, 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), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von Erdnuss, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Erdnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen. Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die schriftlichen Angaben verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise, z.B. durch mündliche Auskunft, gewährleistet wird (LKV Art. 36). Es muss belegt werden können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

Bei Lebensmitteln, die mit pflanzlichem Speiseöl oder pflanzlichem Speisefett hergestellt worden sind, darf deren Gehalt an **trans-Fettsäuren** 2% nicht überschreiten (Speiseölverordnung Art. 3 Abs. 8).

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV. Bei Tiefkühlprodukten sind zudem folgende Angaben erforderlich: ein Vermerk wie „Tiefkühlprodukt“, „tiefgekühlt“ oder „tiefgefroren“, die Aufbewahrungstemperatur (oder Piktogramm), Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen und ein Vermerk wie „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“.

Probenbeschreibung

In insgesamt sechs verschiedenen Geschäften in Basel wurden 26 Sorten Tiefkühl-Apérogebäck erhoben. Es handelte sich um Schinkengipfel (6), Käseküchlein (6), Mini-Pizzen (5), Bruschetta (3), Blätterteigtaschen (2), belegtes Blätterteiggebäck (2), Mini-Quiche (1) und Apfelküchlein (1).

Die Rohstoffe eines Produktes stammten aus biologischer Landwirtschaft. 12 der 26 Produkte waren gekennzeichnet mit einem Allergiker-Hinweis. Die Teige wurden in der Schweiz (18), Deutschland (5), Italien (2) oder Belgien (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach den verschiedenen **Nuss-Allergenen, Sesam, Sellerie** und **Lupinen** gesucht. Zur Bestimmung des **Fett**gehalts wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen. Kontrollbestimmungen erfolgten mittels Soxhlet-SLMB-Methode. Die Bestimmung der **trans-Fettsäuren** erfolgte mittels Gaschromatographie nach Extraktion der Proben mit einem geeigneten Lösemittel und Umesterung.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurde nach den deklarationspflichtigen Nüssen (Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Cashewnüsse, Pistazien, Walnüsse, Paranüsse, Pecannüsse und Macadamianüsse), Sesamsamen sowie Sellerie und Lupinen gesucht. Diese Allergene konnten in keinen Proben nachgewiesen werden.

Fette und trans-Fettsäuren

Die Fettgehalte lagen im Bereich von 6 bis 25%. Bei einem Produkt musste die diesbezügliche Angabe in der Nährwertkennzeichnung beanstandet werden. Die Schinkengipfel enthielten 24.0 statt wie deklariert 14.6 g Fett / 100 g.

Bei Produkten, welche ausschliesslich pflanzliche Fette enthalten, wurde der trans-Fettsäuregehalt im Fettanteil bestimmt. Dieser lag, wie gefordert, unter 2%.

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln kam es zu folgenden Beanstandungen bzw. Überweisungen an das zuständige Amt:

- Fehlender Hinweis auf die Aufbewahrungstemperatur und fehlender Hinweis „Tiefkühlprodukt“ oder „tiefgekühlt“
- Mangelhafte Lesbarkeit der Deklaration, insb. der Zutatenliste

Schlussfolgerungen

Hersteller von Apérogebäck sind sich offensichtlich der Allergenproblematik bewusst. Auch erhöhte trans-Fettsäuregehalte wurden nicht nachgewiesen. Solche Tiefkühl-Produkte müssen in naher Zukunft nicht mehr analysiert werden.