



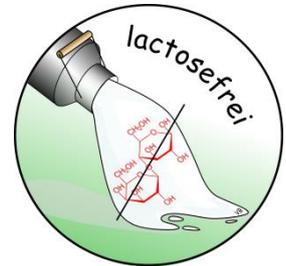
Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

1.1.1 Lactosefreie Lebensmittel / tierische Bestandteile, Zuckerarten, Allergene, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 20
Anzahl beanstandete Proben: 1
Beanstandungsgründe: Zuckergehalt

Ausgangslage

Beim Säugling wird bei der Verdauung die Lactose (Milchzucker) durch das Enzym Lactase in die Monosaccharide Galactose und Glucose gespalten. Wird das Enzym im Erwachsenenalter nicht mehr gebildet, was in Asien oder Afrika eine normale Begebenheit ist, so wird der Milchzucker im Dickdarm durch Bakterien vergoren. Dabei entstehen Verbindungen, die unter anderem zu Blähungen und Durchfall führen können. In Europa sind rund 20% der Bevölkerung von einer solchen Lactoseintoleranz betroffen.
[Wikipedia]



Bei lactosefreien Produkten wird die Lactose enzymatisch gespalten oder entfernt. Die Zutat Milch kann auch durch ein anderes Lebensmittel ersetzt werden. Die Vielfalt solcher Produkte nimmt laufend zu, so dass auch Personen mit einer Lactoseunverträglichkeit ein breites Sortiment an Produkten geniessen können.

Untersuchungsziele

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

- Tierische Bestandteile
- Gesamtzuckergehalt
- Lactosegehalt
- Allergene (Ei, Milch, Soja, Sesam und Lupinen)
- GVO
- Kennzeichnung

Gesetzliche Grundlagen

Gemäss der Verordnung über Speziallebensmittel Art. 5 gilt ein Lebensmittel als „lactosefrei“, wenn das genussfertige Produkt weniger als 0.1 g Lactose pro 100 g oder 100 ml enthält.

Für Allergene gelten 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 Senf, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Senf enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind oder daraus gewonnen wurden, dürfen nach Artikel 22 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nur mit einer Bewilligung des Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0.9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV. Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Art. 10 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV).

Probenbeschreibung

In drei Geschäften wurden insgesamt 20 als „lactosefrei“ bezeichnete Produkte erhoben. Es handelte sich um lactosefreie Milchprodukte wie Käse (3), Joghurt (2), Milch (2), Rahm (2), Quark (1), Milkschokolade (1) oder andere als lactosefrei ausgelobte Produkte (9). Die Produkte wurden in Deutschland (4), Italien (2), Holland (1), Kanada (1) oder im Inland (12) hergestellt. 6 Produkte stammten aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Nach tierischen Bestandteilen wurde mittels PCR-Verfahren untersucht. Die Zuckerarten wurden mittels Ionenchromatographie, gegebenenfalls ergänzt mit enzymatischen Methoden, analysiert. Der Allergennachweis erfolgte mittels PCR (Soja und Sesam) und ELISA-Verfahren (Ei, Milch und Lupinen). Mittels PCR wurde auch nach GVO-Elementen gescreent.

Ergebnisse und Massnahmen

Tierische Bestandteile

Tierische Bestandteile konnten nur in den Produkten, welche tierische Bestandteile in der Zutatenliste aufgeführt hatten, nachgewiesen werden.

Lactosegehalt und Zuckerarten

Die „Lactosefrei“ ausgelobten Produkte entsprachen den Anforderungen und enthielten alle weniger als 0.1 g Lactose pro 100 g oder 100 ml.

Die Zuckermengen lagen im Bereich von 0 bis 40%. Die in der Nährwertdeklaration deklarierten Gehalte konnten in 19 Fällen bestätigt werden. In einem glutenfreien Brot wurde ein Zuckergehalt von 3.3 g/100 g deklariert. Wir bestimmten einen Gehalt von 9.4 g/100 g und beanstandeten deshalb das Produkt. Bei allen anderen Produkten waren die Angaben in der Nährwertkennzeichnung korrekt.

Allergene

Die Resultate bezüglich Allergenen waren erfreulich. Es musste keine Probe beanstandet werden. Milch, Ei, Sesam, Soja und Lupinen konnten ohne entsprechende Deklaration nicht oder nur in geringen Spuren unterhalb der Deklarationsgrenze nachgewiesen werden

Gentechnisch veränderte Organismen

Es konnten keine GVO-Elemente nachgewiesen werden.

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln musste keine Probe beanstandet werden.

Schlussfolgerungen

Aufgrund der geringen Beanstandungsquote von 5%, müssen lactosefreie Lebensmittel in nächster Zeit nicht erneut kontrolliert werden.