



Dr. Philippe Heim

Tomatensaucen

Allergene, Gluten, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 30 (25 Basel-Stadt und 5 Jura)

Anzahl beanstandete Proben: 3 (10%)

Beanstandungsgründe: Kennzeichnung



Ausgangslage

Tomatensaucen bestehen in der Regel aus Tomaten, Gewürzen, Kräutern und Pflanzenöl. Je nach Rezeptur können jedoch allergene Zutaten oder Gluten enthalten sein. Bei den Allergenen kommen beispielsweise Rahm, Sellerie oder Soja in Frage. Auch Zutaten wie Nüsse oder Schalenfrüchte können in speziellen Rezepturen verwendet werden, etwa in Pesto- oder Feinkost-Tomatensaucen. Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgeführt und zudem optisch hervorgehoben werden. Darüber hinaus sind Kreuzkontaminationen während der Herstellung möglich, wenn auf denselben Produktionsanlagen allergenhaltige Lebensmittel verarbeitet werden. Unbeabsichtigte Verunreinigungen sind 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.

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, Soja, Sesam, Sellerie, Lupine und Senf
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- 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 30 Proben erhoben und in Basel untersucht. 25 Proben stammten aus Basel-Stadt und fünf Proben aus dem Kanton Jura. In acht verschiedenen Supermärkten und fünf kleinen Lebensmittelläden wurden insgesamt 30 Tomatensaucen erhoben. Acht Proben waren biozertifiziert. Als Produktionsland wurde Italien, Schweiz, Spanien, Österreich, Niederlande oder Türkei angegeben.

Prüfverfahren

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

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Keine Probe enthielt nicht-deklarierte allergene Zutaten. Die Kennzeichnung von fünf Proben wies Spurenhinweise zu unbeabsichtigten Verunreinigungen mit allergenen Zutaten wie beispielsweise Sellerie, Soja, Milch und diverse Nüsse auf. In keiner dieser Proben haben wir effektiv Spuren nachgewiesen.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht-deklariertes Gluten über dem Deklarationsschwellenwert von 200 mg/kg. Vier Proben wurden als glutenfrei ausgelobt. In diesen Proben konnte kein Gluten nachgewiesen werden.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von drei Proben aus dem Kanton Jura war ungenügend. Die Darstellung der Zutatenliste war mangelhaft oder es fehlte der Name des Herstellers.

Schlussfolgerungen

Unsere Untersuchung von Tomatensaucen war sehr erfreulich. Es gab lediglich ein paar wenige Kennzeichnungsmängel. Die Kategorie Tomatensaucen wird erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut untersucht.