

Dr. Philippe Heim

Produkte mit Stärke, Gerstenmalz-extrakt oder Hefeextrakt ohne glutenhaltige Zutaten

Gluten, Allergene, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 26

Anzahl beanstandete Proben: 0



Ausgangslage

Zöliakiebetreffende leiden an einer Unverträglichkeit des Dünndarms gegenüber Gluten, einem Proteingemisch, welches zum Beispiel in Weizen, Roggen oder Gerste vorkommt. Die Aufnahme von Gluten führt bei Menschen mit Zöliakie zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können die Betroffenen unter Mangelzuständen (z.B. Anämie durch Eisenmangel) leiden. Die lebenslange strikt glutenfreie Ernährung ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung.

Im Rahmen der aktuellen Kampagne standen Lebensmittel im Fokus, die Stärke, Gerstenmalzextrakt oder Hefeextrakt enthalten. Weizenstärke und Gerstenmalzextrakt sind dank ihrer besonderen Herstellungsverfahren meist glutenfrei oder enthalten nur minimale Spuren von Gluten. Stärken anderer Herkunft sollten ebenfalls glutenfrei sein. Hefeextrakt kann Gluten enthalten, wenn bei der Produktion glutenhaltige Getreide verwendet werden. In den meisten Fällen sind die genannten Zutaten jedoch glutenfrei oder Gluten ist nur in so geringen Mengen vorhanden, dass sie von Personen mit Zöliakie vertragen werden. Produkte mit weiteren glutenhaltigen oder potenziell glutenhaltigen Bestandteilen wurden in dieser Kampagne nicht berücksichtigt.

Weil neben den glutenhaltigen Getreidesorten auch einige andere 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 Soja. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen auf vorverpackten Produkten entsprechend zu deklarieren. Hinweise wie zum Beispiel „Kann glutenhaltiges Getreide enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die lebensbedrohlich sein können (anaphylaktischer Schock) oder den Darm schädigen können, müssen sich Allergiker oder Zöliakiebetreffende 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-deklariertem Gluten
- 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. Bei Gluten liegt dieser Schwellenwert bei 200 mg/kg. Hinweise, wie „Kann X enthalten“ sind unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis anzubringen. Glutenfreie Produkte dürfen gemäss Art. 41 der LIV maximal 20 mg/kg Gluten enthalten.

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 Massenprozent, 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 drei verschiedenen Supermärkten wurden insgesamt 26 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um Lebensmittel, welche Stärke (12), Gerstenmalzextrakt (4) oder Hefeextrakt (10) als Zutat enthielten. Das zugrundeliegende Lebensmittel von Stärke wurde mehrheitlich nicht angegeben. Lediglich ein Produkt wies deklarierte Weizenstärke als glutenhaltige Zutat aus. Im Gegensatz zu Hefeextrakt wurde Gerstenmalzextrakt immer als glutenhaltige Zutat deklariert. Es wurden zudem drei Proben mit Maltodextrin als Zutat erhoben. Maltodextrin ist in den meisten Fällen glutenfrei, auch wenn es aus Weizen hergestellt wird. Insgesamt wiesen 9 Proben einen Spurenhinweis zu Gluten oder glutenhaltigem Getreide auf. Unter den Proben befanden sich Bouillons (5), Streuwürze (5), Cornflakes (3) und andere Lebensmittel. Eine Probe war biozertifiziert. Als Produktionsland wurde Schweiz, Deutschland, Tschechien, Slowakei, Belgien, Griechenland, Polen, Spanien oder EU 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, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Soja, Sesam, Sellerie, Lupine, Senf und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion).

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

Eine von 26 Proben wies einen Glutengehalt über dem Deklarationsschwellenwert für Kontaminationen (200 mg/kg) auf. Bei der Probe handelte es sich um eine Streuwürze mit Hefeextrakt. Die Probe entsprach jedoch der Schweizer Gesetzgebung, da die Kennzeichnung einen Spurenhinweis auf Gluten aufwies. In vier weiteren Proben wurde Gluten unter dem Deklarationsschwellenwert für Kontaminationen nachgewiesen. Zudem waren zwei Proben (eine Salatsauce und eine Gemüsebouillon) als glutenfrei ausgelobt. In beiden Proben wurde kein Gluten nachgewiesen. Eine Streuwürze wies deklarierte Weizenstärke als glutenhaltige Zutat aus und hatte zudem einen Spurenhinweis zu Gluten. Wir konnten in der von uns analysierten Stichprobe jedoch kein Gluten nachweisen. In 3 von 4 Produkten mit Gerstenmalzextrakt konnten wir kein Gluten nachweisen. Lediglich in einem Schokoladeprodukt mit Gerstenmalzextrakt wurde Gluten unter dem Deklarationsschwellenwert für Kontaminationen nachgewiesen. In 2 von 9 Proben mit Spurenhinweis zu Gluten oder glutenhaltigem Getreide haben wir effektiv Gluten nachgewiesen.

Allergene

Keine Probe enthielt nicht-deklarierte allergene Zutaten. Die Kennzeichnung von 14 Proben wies Spurenhinweise zu unbeabsichtigten Verunreinigungen mit allergenen Zutaten wie beispielsweise Soja, Sesam, Milch, Eier und diverse Nüsse auf. In zwei Proben haben wir effektiv Spuren von Haselnuss respektive Mandel nachgewiesen. Die nachgewiesene Menge an Haselnuss und Mandel lag unter dem Deklarationsschwellenwert von 1 g/kg.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung sämtlicher Proben war zufriedenstellend.

Schlussfolgerungen

Unsere stichprobenartige Untersuchung ergab ein erfreuliches Bild. In keiner Probe wurden nicht-deklarierte Gluten- oder Allergenspuren festgestellt, ebenso wenig gentechnisch veränderte Organismen pflanzlicher Herkunft. Auch die Kennzeichnung aller Proben erwies sich als zufriedenstellend. Darüber hinaus zeigte sich, dass die meisten Proben trotz der Verwendung von Zutaten wie Stärke, Gerstenmalzextrakt oder Hefeextrakt gar kein oder nur sehr wenig Gluten enthielten.

Die untersuchte Kategorie wird erst zu einem Zeitpunkt erneut untersucht.