



Dr. Philippe Heim

# Birchermüsli

## Allergene, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 29  
Anzahl beanstandete Proben: 12 (41%)  
Beanstandungsgründe: Kennzeichnung



### Ausgangslage

Ein klassisches Birchermüsli, benannt nach seinem Schweizer Erfinder Maximilian Bircher-Benner, besteht aus Haferflocken, Nüssen, Früchten, Joghurt oder Milch. In der Schweiz findet man in den meisten Bäckereien oder Confisereien hausgemachte Birchermüsli und auch grössere Lebensmittelbetriebe haben Birchermüsli in deren Sortiment. 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 Mandeln enthalten“ machen den Allergiker auf diese Problematik aufmerksam. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die je nachdem lebensbedrohlich sind (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Im Gegensatz zu vorverpackten Produkten, muss im Offenverkauf lediglich über die allergenen Zutaten Auskunft geben werden 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. Da es bei der Herstellung oder dem Transport von beispielsweise Soja zu Kontaminationen mit GVO-Soja kommen kann, wurde ein Deklarationsschwellenwert für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit GVO definiert.

Damit sich der Konsument für den Kauf eines Lebensmittels entscheiden kann, benötigt er genügend Informationen. Lebensmittel müssen daher mit diversen Angaben gekennzeichnet werden. Ausserdem darf die Aufmachung eines Lebensmittels den Konsumenten nicht täuschen und muss den Tatsachen entsprechen.

### Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Ei, Senf, Soja und Sesam
- Nachweis von nicht-deklarierten GVOs 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. Ohne Bewilligung werden jedoch 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.

Für Lebensmittel aus dem Offenverkauf besteht eine vereinfachte schriftliche Kennzeichnungspflicht. Jedoch gilt gemäss Art. 39 der LIV, dass wenn Informationen über Lebensmittel freiwillig bereitgestellt werden, so müssen diese die entsprechenden Anforderungen erfüllen.

## Probenbeschreibung

In 19 Lebensmittelgeschäften, Bäckereien und Confisereien wurden insgesamt 29 Proben von verschiedenen Herstellern erhoben. Dabei handelte es sich um 15 vorverpackte und 14 offen angebotene Birchermüsli. Fünf Produkte waren Bio-zertifiziert. Als Produktionsland wurden Schweiz und Liechtenstein angegeben.

## Prüfverfahren

Der Nachweis von Ei erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Erdnuss, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecanuss, Senf, Soja, Sesam und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion).

Ergebnisse und Massnahmen

### Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

### GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

### Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der Produkte wurde geprüft. 12 Verpackungen wiesen diverse Mängel auf. Zum Beispiel war die Beschriftung nicht lesbar oder nur ein Teil der allergenen Zutaten war optisch hervorgehoben. Die fehlerhaften Produkte wurden beanstandet oder den zuständigen kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden überwiesen.

## Schlussfolgerungen

Die analytischen Resultate sind sehr zufriedenstellend und zeigen, dass die Herstellung von Birchermüsli gut kontrolliert wird. Bei der Kennzeichnung besteht jedoch noch Verbesserungspotential. Die meisten Produkte aus dem Offenverkauf mit freiwilliger Kennzeichnung wiesen viele Mängel auf. Die Lebensmittelkategorie Birchermüsli wird deshalb zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert.