



Dr. Philippe Heim

# Teigwaren ohne Ei oder Gluten

## Allergene, Gluten, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 20  
Anzahl beanstandete Proben: 5 (25%)  
Beanstandungsgründe: Kennzeichnung



### Ausgangslage

Eier- oder glutenfreie Teigwaren sind eine gute Alternative für Menschen mit einer entsprechenden Lebensmittelallergie oder Glutenunverträglichkeit. Eierfreie Teigwaren werden häufig aus Hartweizengriess und Wasser hergestellt, während glutenfreie Varianten beispielsweise aus Reis-, Mais-, Buchweizen- oder Hülsenfruchtmehlen bestehen. Trotzdem sollten Verbraucherinnen und Verbraucher die Zutatenliste sorgfältig prüfen. Je nach Rezeptur können allergene Zutaten wie Soja, Lupinen oder Milchbestandteile enthalten sein. 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 Soja 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 vier verschiedenen Supermärkten, drei kleinen Lebensmittelläden und einem Restaurant wurden insgesamt 18 Teigwaren und 2 Nudelgerichte ohne glutenhaltige Getreide oder die Zutat Ei erhoben. Drei Proben waren biozertifiziert. Als Produktionsland wurde Italien, Schweiz, Japan, Thailand 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 acht Proben wies Spurenhinweise zu unbeabsichtigten Verunreinigungen mit allergenen Zutaten wie beispielsweise Soja, Senf, Eier oder Lupine auf. In keiner dieser Proben haben wir effektiv Spuren nachgewiesen.

In einem Nudelgericht aus dem Restaurant haben wir Spuren von Milch und Ei nachgewiesen. Die nachgewiesenen Mengen lagen deutlich unter dem Deklarationsschwellenwert für unbeabsichtigte Kontaminationen. Im Offenverkauf müssen allergene Kontaminationen nicht deklariert werden. Das Restaurant wurde dennoch von uns drauf aufmerksam gemacht.

### Gluten

Wir konnten in keiner Probe Gluten nachweisen. Sechs Proben wurden ausserdem als glutenfrei ausgezeichnet.

### GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

### Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von fünf Proben war ungenügend. Die Schrift war teilweise nicht gut lesbar, die Nährwertdeklaration war unvollständig oder die Spurendeklaration der Allergene war unvollständig. Die Proben wurden zur abschliessenden Beurteilung an das für sie zuständige Amt überwiesen.

## Schlussfolgerungen

Unsere Untersuchung von Eier- oder glutenfreie Teigwaren war erfreulich. Es gab lediglich ein paar Kennzeichnungsmängel. Die Kategorie Eier- oder glutenfreie Teigwaren wird erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut untersucht.