



Autorin: Evelyn Ilg Hampe

Bier / Gluten und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 8
Anzahl beanstandete Proben: 4 (50%)
Beanstandungsgründe: Zu hoher Glutengehalt (1)
Allgemeine Kennzeichnungsmängel (4)

Ausgangslage

Bier enthält Malz, das meist aus Gerste hergestellt wird. Auch andere Getreidesorten, die die Eiweisskomponente Gluten enthalten, können in Bier enthalten sein.

Zöliakie wird durch Gluten ausgelöst. Die Aufnahme dieser Proteine führt zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können Zöliakiebetreffende unter Mangelzuständen (z.B. Anämie durch Eisenmangel) leiden.

Die strikt glutenfreie Ernährung lebenslang ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung. Verträgliche Getreide sind z.B. Mais, Reis, Buchweizen und Hirse.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der kleinen Untersuchungs-Kampagne wurde der Frage nachgegangen, inwiefern Bier glutenfrei ist und ob dieses generell korrekt gekennzeichnet ist.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Gluten, Lactose und Allergene) gibt es gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen:

Sie 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 glutenhaltigem Getreide 10 mg Prolamin (Gliadin) pro 100 g Trockenmasse des Lebensmittels oder bei den anderen Allergenen 1 g pro kg genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit werden in Art. 9 der Verordnung über Speziallebensmittel umschrieben. Es sind Lebensmittel, die in spezieller Weise hergestellt, zubereitet und verarbeitet wurden, damit sie die besonderen diätetischen Anforderungen von Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit erfüllen.

Es werden zwei Kategorien unterschieden:

- Lebensmittel mit zur Reduzierung ihres Glutengehaltes **verarbeiteten** glutenhaltigen Zutaten:
Bestehen diese Lebensmittel aus einer oder mehreren Zutaten aus Weizen einschliesslich sämtlicher Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen oder enthalten sie solche Zutaten und wurden sie zur Reduzierung ihres Glutengehaltes in spezieller Weise verarbeitet, so dürfen sie einen Glutengehalt von höchstens 100 mg/kg aufweisen. Sie sind mit „sehr geringer Glutengehalt“ zu kennzeichnen. Sie können mit „glutenfrei“ gekennzeichnet werden, wenn ihr Glutengehalt höchstens 20 mg/kg beträgt. Die Kennzeichnung „sehr geringer Glutengehalt“ darf nur für diese Lebensmittel verwendet werden. (Abs. 2)
- Lebensmittel bei denen die glutenhaltigen Zutaten **ersetzt** wurden:

Lebensmittel, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit bestimmt sind und aus einer oder mehreren Zutaten bestehen, die Weizen einschliesslich sämtlicher Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihre Kreuzungen ersetzen, oder die solche Zutaten enthalten, dürfen beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweisen. Bei der Kennzeichnung ist der Begriff „glutenfrei“ zu verwenden. Die Kennzeichnung „sehr geringer Glutengehalt“ ist dann nicht zulässig. (Abs. 4)

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV). Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1.2 Volumenprozent ist die Angabe der Zutaten (mit Ausnahme der glutenhaltigen Zutaten und der Allergene) gemäss Art. 5a Bst. f freiwillig.

Probenbeschreibung

In vier verschiedenen Geschäften wurden 8 verschiedene Biersorten erhoben. Vier Biersorten wurden auf der Etiketle als „glutenfrei“ ausgelobt. Zwei Biere enthielten Reis, zwei enthielten Mais und ein Bier enthielt Hirse neben den üblichen Zutaten Wasser, Malz und Hopfen. Hergestellt wurden die Produkte in der Schweiz (3), Deutschland (1), Spanien (1), Portugal (1), Japan (1) oder in Schottland (1).

Prüfverfahren

In Bier liegt das Gluten nicht mehr intakt vor (für Zöliakie-Betroffene trotzdem problematisch), so dass es mit einer speziellen ELISA-Methode nachgewiesen werden muss. Zur Bestimmung des Glutengehaltes wurde die offizielle Methode für die Analyse von hydrolysierten und fragmentierten Proben verwendet (kompetitives ELISA-Verfahren AOAC-OMA 2015.05).

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

In drei der vier als „glutenfrei“ ausgelobten Biere konnte Gluten nicht nachgewiesen werden. In einem als „glutenfrei“ bezeichneten Bier konnten allerdings rund 75 mg/l Gluten bestimmt werden. Das Bier wurde beanstandet, der Verkauf ohne Hinweis auf Gluten verboten, bis weitere Analysen die Glutenfreiheit der aktuellen Charge belegen. Die Biere, die bezüglich Gluten nichts spezielles deklarierten, enthielten Gluten im Bereich von nicht nachweisbar bis ca. 75 mg/l.

Deklaration

Bis auf ein Bier deklarierten alle Biere die Zutaten auf der Etiketle. Bei drei Produkten wurde die Kennzeichnung noch nicht insofern angepasst, dass Allergene und glutenhaltige Zutaten in der Zutatenliste optisch hervorgehoben werden. Die Übergangsfrist für diese Regelung ist Ende 2015 abgelaufen. Bei einem Produkt fehlte die Angabe der glutenhaltigen Zutat ganz. Die reinen Deklarationsmängel wurden den zuständigen Ämtern zur Bearbeitung überwiesen. Bei den anderen vier Produkten waren die Angaben auf der Etiketle vollständig.

Schlussfolgerungen

Da die Beanstandungsquote bei 50% lag, wird Bier auch künftig bezüglich Gluten und Kennzeichnung kontrolliert.