



Dr. Philippe Heim

Barbecue Saucen

Allergene, Gluten, GVO und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 20
Anzahl beanstandete Proben: 4 (20%)
Beanstandungsgründe: Kennzeichnung



Ausgangslage

Während der Grillsaison findet man diverse Barbecue (BBQ) Saucen im Sortiment vieler Lebensmittelläden. Die meisten BBQ Saucen bestehen grösstenteils aus Tomaten, verschiedenen Gewürzen und Aromen. 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 Sellerie 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.

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: Milch, Ei, Senf, Sellerie, Soja, Sesam, Sellerie, Erdnuss, Pistazie und Cashew.
- Nachweis von nicht-deklarierten GVOs pflanzlicher Herkunft
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- 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, z.B. 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), ist die Herstellung und 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.

Probenbeschreibung

In acht Lebensmittelgeschäften wurden insgesamt 20 Proben von verschiedenen Herstellern erhoben. Dabei handelte es sich hauptsächlich um auf Tomaten basierte BBQ Saucen. Zwei Produkte waren Bio-zertifiziert. Als Produktionsland wurden Schweiz, Grossbritannien, Türkei, Niederlande, Deutschland, Italien, USA und Polen angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Milch, Ei und Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Senf, Sellerie, Soja, Sesam, Sellerie, Erdnuss, Pistazie, Cashew 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. Vier Verpackungen wiesen diverse Mängel auf. Zum Beispiel fehlte die Nährwertdeklaration, die Beschriftung war nicht lesbar oder die Angaben waren nur in Englisch vorhanden. Die fehlerhaften Produkte wurden den zuständigen kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden überwiesen, da die Importeure bzw. Hersteller der Waren ihren Hauptsitz nicht in Basel-Stadt hatten.

Schlussfolgerungen

Die analytischen Resultate sind sehr zufriedenstellend und zeigen, dass die Herstellung von BBQ Saucen gut kontrolliert wird. Es hat sich gezeigt, dass bei der Kennzeichnung von importierten Produkten noch Verbesserungspotential besteht. Die Lebensmittelkategorie BBQ Saucen wird deshalb zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert.