



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Glutenfreie und/oder lactosefreie Produkte / Gluten, Lactose, Milchbestandteile, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 50

beanstandet: 5

Glutenfreies Produkt enthielt Gluten (1)

Fettgehalt entsprach nicht den Anforderungen (4)

Allgemeine Deklarationsmängel (2)

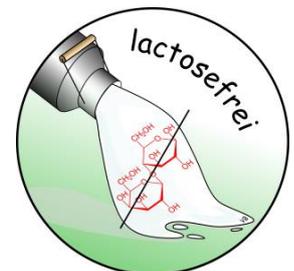
Ausgangslage

Zöliakie wird durch Getreideeiweisskomponenten (Gluten), in erster Linie durch das in Weizen enthaltene Klebereiweiss Gliadin, sowie durch ähnliche Proteine in Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut und Hafer 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. Auch Kartoffeln sind von Natur aus glutenfrei.



Bei der Verdauung wird die Lactose (Milchzucker) durch das Enzym Lactase in die Monosaccharide Galactose und Glucose gespalten. Wird das Enzym im Erwachsenenalter nicht mehr gebildet, was in Asien oder Afrika eine normale Begebenheit ist, so wird der Milchzucker im Dickdarm durch Bakterien vergoren. Dabei entstehen Verbindungen, die unter anderem zu Blähungen und Durchfall führen können. In Europa sind rund 20% der Bevölkerung von einer solchen Lactoseintoleranz betroffen.



Bei lactosefreien Produkten wird die Lactose enzymatisch gespalten oder entfernt. Die Zutat Milch kann auch durch ein anderes Lebensmittel ersetzt werden. Die Vielfalt solcher Produkte nimmt laufend zu, so dass auch Personen mit einer Lactoseunverträglichkeit ein breites Sortiment an Produkten geniessen können.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, inwiefern „glutenfrei“ und/oder „lactosefrei“ ausgelobte Produkte auch frei von diesen Stoffen sind. Es wurde auch nach nicht-deklarierten Milchbestandteilen gescreent und der deklarierte Fettgehalt sowie die allgemeinen Kennzeichnungselemente geprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Gluten, Lactose und Allergene) gibt es gemäss der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) Art. 10 und 11 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 200 mg Gluten pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel können gemäss Art. 41 LIV mit der Bezeichnung „glutenfrei“ versehen werden, wenn das Lebensmittel einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist. Die Bezeichnung „lactosefrei“ ist gemäss Art. 42 LIV nur zulässig, wenn das genussfertige Produkt weniger als 0,1 g Laktose pro 100 g oder 100 ml enthält.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 12). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LIV.

Probenbeschreibung

50 verschiedene Lebensmittel, darunter 35 als „glutenfrei“ ausgelobte Produkte und 30 als „lactosefrei“ ausgelobte Produkte, wurden in acht verschiedenen Geschäften erhoben. Es handelte sich um diverse Lebensmittel wie Fette/Öle (5), Süssgebäck (4), Süssspeisen (4), Cerealienmischungen (4), Suppen (3), Käseersatz (3), Joghurts (3), Riegel (2), Teige (2), Salzgebäck (2), Bohnengerichte (2), Teigwaren (2), Brote (2), lactosefreie Milch (2) und andere (10). 18 Produkte stammten aus biologischem Anbau. Die Produkte wurden in der Schweiz (16), in Deutschland (13), Italien (6), Holland (3), Frankreich (2), China (2), Österreich (2), Irland (1), Belgien (1), Griechenland (1), Rumänien (1), Kanada (1) oder in Grossbritannien (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Der Glutengehalt und der Milchgehalt wurden mittels ELISA-Verfahren analysiert. Zur Bestimmung des Fettgehalts wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen. Kontrollbestimmungen erfolgten mittels Soxhlet-Methode. Lactose wurde mittels Ionenchromatographie und enzymatisch nachgewiesen.

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

In einem als „glutenfrei“ ausgelobten Lupinenburger konnten wir in einer ersten Einheit knapp 20 mg/kg Gluten nachweisen, bei einer zweiten Einheit über 80 mg/kg Gluten, was die tolerierte Menge von 20 mg/kg deutlich überstieg. Die Probe wurde beanstandet. Der Verkäufer klärte die Angelegenheit und veranlasste eine nationale Rücknahme.

Drei Produkte trugen auf der Verpackung das abgebildete Symbol mit der gestrichenen Ähre (glutenfrei), jedoch ohne dazugehörigen Zertifizierungscode. Die zuständigen Betriebe wurden darüber informiert. Die Mängel sind in der Zwischenzeit behoben.



Lactose

Bezüglich Lactosegehalt musste kein Produkt beanstandet werden. Der Hersteller einer lactosefreien Milch wurde gebeten, den Lactosegehalt kritisch zu überprüfen. Der Gehalt lag unter Berücksichtigung der Messunsicherheit nur knapp noch im zulässigen Bereich.

Milchbestandteile

Milchbestandteile konnten in nennenswerten Mengen nur in den Produkten nachgewiesen werden, die solche in der Zutatenliste deklarierten.

Fettgehalt

Die Fettgehalte lagen im Bereich von 0.6 und 78.3 g/100 g. Bei vier Produkten wurden Abweichungen gegenüber der Deklaration festgestellt.

- Der bereits oben erwähnte Lupinenburger deklarierte einen Fettgehalt von 3.4 g/100 g. Analytisch wurde ein Gehalt von lediglich 1.4 g/100 g bestimmt, was zusammen mit dem enthaltenen Gluten zu einer Beanstandung führte.
- Eine Sorte glutenfreie und lactosefreie Kekse enthielt statt 18 nur 12.4 g/100 g Fett und wurde ebenfalls beanstandet.

- Ein glutenfreies Süssgebäck enthielt 8.7 statt 6 g/100 g Fett und wurde beanstandet. Die Herstellung des Süssgebäcks wurde in der Zwischenzeit eingestellt.
- In einem glutenfreien Bohnenerzeugnis konnten analytisch 8.6 g/100 g Fett nachgewiesen werden. Deklariert wurde lediglich ein Gehalt von 4 g/100 g Fett. Als Folge der Beanstandung wurde die Deklaration des Fettgehalts angepasst.

Kennzeichnung

Beim oben erwähnten Süssgebäck zeigten sich weitere Mängel: Die Allergene wurden in der Zutatenliste optisch nicht hervorgehoben und die Nährwertangaben entsprachen nicht den Vorgaben.

Wegen eines Deklarationsmangels (Auslobung „Detox“ auf der Produkteetikette) wurde ein Produkt an das für den Importeur zuständige Amt überwiesen.

Schlussfolgerungen

Da die Beanstandungsquote bei 10% lag, werden gluten- und lactosefreie Produkte im Auge behalten und bei Gelegenheit wieder kontrolliert.