



Dr. Philippe Heim

Glutenfreies Bier und Sojasaucen

Gluten und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 22
Anzahl beanstandete Proben: 14
Beanstandungsgründe: Kennzeichnung (64%)



Ausgangslage

Zöliakiebetreffende leiden an einer Unverträglichkeit des Dünndarms gegenüber Gluten, ein Proteingemisch, welches in Weizen, Roggen und Gerste vorkommt. Die Aufnahme von Gluten führt bei Menschen mit Zöliakie zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können die Betroffenen unter Mangelzuständen (z.B. Anämie durch Eisenmangel) leiden. Die lebenslange strikt glutenfreie Ernährung ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung. In der aktuellen Kampagne wurden glutenfreie Biere sowie Sojasaucen untersucht. In der Zutatenliste von Sojasaucen findet man für gewöhnlich auch die glutenhaltige Zutat Weizen. Trotzdem sind traditionell hergestellte Sojasaucen meistens glutenfrei. Das liegt daran, dass während der Herstellung von Sojasaucen eine lange Fermentation stattfindet. Dabei werden die Proteinstrukturen von Gluten (Klebereiweiss) mehrheitlich zerstört. Auch bei der Herstellung von Bier findet eine Fermentation statt. Da je nach Biertyp unterschiedliche Getreidesorten eingesetzt werden, kann der Glutengehalt von Bier stark variieren. Glutenfreie Biere dürfen maximal 20 mg/L Gluten enthalten. Daher werden glutenfreie Biere häufig aus glutenfreien Getreiden wie Reis, Mais oder Hirse hergestellt. Es gibt jedoch auch glutenfreie Biere, welche aus glutenhaltigen Getreiden hergestellt werden. Diese Produkte werden während der Herstellung enzymatisch behandelt oder länger erhitzt, damit das Gluten grösstenteils zerstört wird. Es gibt aber auch gezüchtete glutenfreie Gerste, welche von einigen Brauereien eingesetzt wird.

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-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, zum Beispiel im Falle von Weizen, 200 mg/kg übersteigen könnte.

Hinweise, wie „Kann X enthalten“ sind unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis anzubringen. Gemäss Art. 41 der LIV dürfen glutenfreie Produkte maximal 20 mg/kg Gluten enthalten.

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 fünf Geschäften wurden insgesamt 22 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um sieben glutenfreie Biere und um 15 verschiedene Sojasaucen von unterschiedlichen Herstellern. Zwei Proben waren biozertifiziert. Als Produktionsland wurde China, Japan, Korea, Thailand, Philippinen, Vietnam, Taiwan, Spanien, Schweiz, Frankreich, Belgien, USA oder Niederlande angegeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay).

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

Alle Biere und eine Sojasauce wurden als glutenfrei ausgelobt. Sämtliche Sojasaucen, mit Ausnahme der als glutenfrei ausgelobten Sojasauce, enthielten Weizen als Zutat.

In drei Bieren wurden Spuren von Gluten unter dem Höchstwert von 20 mg/kg für glutenfreie Lebensmittel nachgewiesen. In allen übrigen Bieren konnte kein Gluten nachgewiesen werden.

In der glutenfreien Sojasauce wurden Spuren von Gluten unter dem Höchstwert von 20 mg/kg für glutenfreie Lebensmittel nachgewiesen. In allen übrigen Sojasaucen konnte entweder kein Gluten nachgewiesen werden oder der Glutengehalt lag unter dem Höchstwert für glutenfreie Lebensmittel.

Kennzeichnung

Insgesamt 14 Proben aus beiden Produktkategorien mussten wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet werden. Zu den Kennzeichnungsmängeln zählten unter anderem das Fehlen einer Nährwertdeklaration, die fehlende Mengenangabe einer ausgelobten Zutat, falsch-deklarierte Zusatzstoffe, eine unvollständige Zutatenliste oder eine schlechte Lesbarkeit.

Schlussfolgerungen

Unsere Untersuchung ergab bezüglich Glutengehalt ein sehr erfreuliches Resultat. Kein Produkt enthielt mehr Gluten als 20 mg/kg, dem Höchstgehalt für glutenfreie Lebensmittel. Hingegen musste die Kennzeichnung von mehr als der Hälfte der untersuchten Proben beanstandet werden. Die Kategorien glutenfreies Bier und Sojasaucen werden zu einem späteren Zeitpunkt erneut untersucht.