

Dr. Philippe Heim

Glutenfreie Lebensmittel ohne Zertifizierung

Gluten, Allergene, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 24

Anzahl beanstandete Proben: 0



Ausgangslage

Zöliakiebetreffende leiden an einer Unverträglichkeit des Dünndarms gegenüber Gluten, ein Proteingemisch, welches zum Beispiel in Weizen, Roggen oder 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.

Lebensmittelproduzenten können sich von externen Zertifizierungsstellen überprüfen lassen und dadurch auch ihre glutenfreien Produkte zertifizieren lassen. In der aktuellen Kampagne wurden Lebensmittel untersucht, welche als «glutenfrei» ausgelobt wurden, jedoch keine glutenfreie Zertifizierung aufwiesen. Ein Lebensmittel gilt als glutenfrei, wenn es höchstens 20 mg/kg Gluten enthält.

Weil neben den glutenhaltigen Getreidesorten auch einige andere Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, müssen die enthaltenen allergenen Zutaten in der Zutatenliste aufgeführt und zudem optisch hervorgehoben werden. Dazu zählen unter anderem Nüsse, Milch oder Soja. Da es im Herstellerbetrieb zu Kontaminationen kommen kann, sind auch unbeabsichtigte Verunreinigungen 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-deklariertem Gluten
- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Milch, Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Soja, Sesam, Sellerie, Lupine und Senf
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft
- Überprüfung des Fettgehalts
- Überprüfung der Kennzeichnung

Gesetzliche Grundlagen

Gemäss Art. 41 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) dürfen glutenfreie Produkte maximal 20 mg/kg Gluten enthalten.

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Allergene und glutenhaltige Getreidesorten), gibt es gemäss Art. 10 und 11 der 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. Bei Gluten liegt dieser Schwellenwert bei 200 mg/kg. 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 fünf verschiedenen Supermärkten wurden insgesamt 24 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um als glutenfrei ausgelobte Lebensmittel, welche keine glutenfreie Zertifizierung aufweisen. Unter den Proben befanden sich Chips, Knusperriegel, Waffeln, Kekse, Brotaufstriche, Getränke und andere Lebensmittel. 15 Proben waren biozertifiziert. Als Produktionsland wurde Deutschland, Italien, Schweiz, Spanien, Österreich, Griechenland, Tschechien, USA oder EU 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, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Soja, Sesam, Sellerie, Lupine, Senf und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion). Der Fettgehalt wurde mittels zeitdomänen-NMR (nuclear magnetic resonance) ermittelt.

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

Sämtliche Proben wiesen einen Glutengehalt unter 20 mg/kg auf und entsprachen der Schweizer Gesetzgebung. Es wurden lediglich in einem Hirsebier Spuren von Gluten (5 mg/kg) nachgewiesen.

Allergene

Keine Probe enthielt nicht-deklarierte allergene Zutaten. Die Kennzeichnung von 13 Proben wies Spurenhinweise zu unbeabsichtigten Verunreinigungen mit allergenen Zutaten wie beispielsweise Soja, Sesam, Milch, Eier und diverse Nüsse auf. In zwei Proben haben wir effektiv Spuren von Milch nachgewiesen. Die nachgewiesene Menge an Milch lag unter dem Deklarationsschwellenwert von 1 g/kg. Der Hersteller wurde von uns dennoch darauf aufmerksam gemacht.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Fettgehalt

Die deklarierten Fettgehalte lagen im Bereich von 0.5 g/100 g bis 49 g/100 g. Der ermittelte Fettgehalt eines Apérogebäcks lag im unteren Bereich der Toleranzgrenze. Der verantwortliche Betrieb wurde von uns darauf hingewiesen.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung sämtlicher Proben war zufriedenstellend.

Schlussfolgerungen

Unsere stichprobenartige Untersuchung ergab ein erfreuliches Bild. Sämtliche Proben erfüllten die Anforderung an ein glutenfreies Lebensmittel, auch wenn sie nicht von einer unabhängigen Stelle zertifiziert waren. Zudem wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen, der deklarierte Fettgehalt stimmte bei allen Proben mit dem ermittelten Fettgehalt überein, es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen und die Kennzeichnung aller Proben war zufriedenstellend.

Die Kategorie glutenfreie Lebensmittel ohne Zertifizierung wird erst zu einem Zeitpunkt erneut untersucht.