



Autorin: Evelyn Ilg Hampe

## **Breie für Babys und Kleinkinder / Gluten, Allergene, Tropanalkaloide und Kennzeichnung**

Anzahl untersuchte Proben: 20  
Anzahl beanstandete Proben: 3  
Beanstandungsgründe: Allgemeine Kennzeichnungsmängel  
Hinweise wegen Spuren von Allergenen (1)

### **Ausgangslage**

Eltern wollen das Beste für ihr Baby, auch was das Essen angeht. Nicht alle Kleinkinder vertragen jedoch alles. Nüsse und andere Zutaten können bei entsprechend sensibilisierten Kindern Allergien auslösen. Auch Gluten kann für gewisse Kinder problematisch sein.

### **Untersuchungsziele**

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, inwiefern gemäss Rezeptur glutenfreie Breie und Getreideprodukte wirklich glutenfrei sind. Im Weiteren sollte geprüft werden, ob alle enthaltenen Allergene (Milch, Sesam, Soja und Lupinen) deklariert werden und ob die Produkte generell richtig gekennzeichnet sind. Bei den Getreideprodukten interessierte zusätzlich, ob Tropanalkaloide nachweisbar sind.



### **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. Sie können mit „glutenfrei“ gekennzeichnet werden, wenn ihr Glutengehalt höchstens 20 mg/kg beträgt.

Tropanalkaloide sind in Lebensmitteln noch nicht spezifisch geregelt. In der Schweiz bestimmt das Lebensmittelgesetz (Art. 13, Abs. 1), dass Nahrungsmittel bei ihrem üblichen Gebrauch die Gesundheit nicht gefährden dürfen.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

### **Probenbeschreibung**

20 verschiedene Breie wurden in 3 Geschäften erhoben. Bei den Produkten handelte es sich um Früchtebreie/Smoothies im Quetschbeutel (11), Früchtebreie im Schälchen (2), Gemüsebreie im Glas (2), Gemüse-Fleischbreie im Glas (2), Getreidebreie zum Anrühren (2) und um eine pflanzliche Säuglingsanfangsnahrung auf Soja-Basis (1). Breie von sechs verschiedenen Herstellern wurden untersucht. Die Produkte wurden in Frankreich (7), Deutschland (5), Österreich (1), Ungarn (1), in der Slowakischen Republik (1) oder im Inland (2) hergestellt. Drei Proben deklarierten „EU“ als Produktionsland. Bis auf drei Proben stammten alle Produkte aus biologischem Anbau.

### **Prüfverfahren**

Die Bestimmung des Glutengehaltes sowie des Milchproteingehalts erfolgte mittels ELISA-Verfahren. Mittels mehreren real-time PCR-Verfahren wurden die Allergene Sesam, Soja und Lupinen bestimmt. Die Tropanalkaloide werden mit einem sauren Wasser-Methanol-Gemisch aus der Matrix extrahiert und mittels LC-MSMS analysiert.

### **Ergebnisse und Massnahmen**

#### **Gluten**

In einem Getreideprodukt konnten geringe Spuren (< 20 mg/kg) Gluten nachgewiesen werden. Die Anforderungen an ein glutenfreies Produkt wurden jedoch erfüllt. In allen anderen Produkten konnte kein Gluten nachgewiesen werden. Kein Produkt musste somit beanstandet werden.

#### **Allergene**

In dem oben erwähnten Getreideprodukt konnten Spuren von Milchprotein und Soja nachgewiesen werden, ohne entsprechende Deklaration. Die Mengen lagen unterhalb des Deklarations-schwellenwertes, nichts desto trotz wurde dem Betrieb geraten, die Prozesse bei der Produktion und gegebenenfalls die Anbringung eines Spurenhinweises zu prüfen.

Soja war ansonsten nur in einem Produkt mit entsprechender Kennzeichnung enthalten. In keinem Produkt konnte Sesam oder Lupinenmehl nachgewiesen werden.

#### **Deklaration**

Bei drei Bio-Früchtepürees war die Kennzeichnung mangelhaft. Die Herkunftsangabe „Hergestellt in der EU“ ist bei einem solchen Produkt zu ungenau. Zudem zeigte die Abbildung eines dieser drei Pürees eine nicht enthaltene Frucht. Die Datierungsfelder waren teilweise durch Preisetiketten überdeckt. Diese drei Proben wurden beanstandet. Bei den anderen vorverpackten Produkten waren die Angaben korrekt.

#### **Tropanalkaloide**

Zwei Getreideprodukte wurden bezüglich Tropanalkaloiden untersucht. Atropin und Scopolamin konnten nicht nachgewiesen werden.

### **Schlussfolgerungen**

Da die Beanstandungsquote bei 15% lag, werden Breie bei Gelegenheit wieder kontrolliert.