



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

## **Teige / Allergene, Gluten, gentechnisch veränderte Organismen und Kennzeichnung**

Anzahl untersuchte Proben: 24

beanstandet: 3

Allgemeine Deklarationsmängel (3)

### **Ausgangslage**

Während früher die Teige jeweils selbst hergestellt wurden, kommt man heutzutage ohne Mixer und Waage aus. Die verschiedensten Teigtypen sind heutzutage käuflich. Neben den üblichen Zutaten wie Wasser, Milch, Mehl, Fett, Eiern und/oder Salz können Teige auch unerwünschte Stoffe enthalten:

Wenn auf gleichen Produktionsanlagen Teige mit unterschiedlichen Rezepturen hergestellt werden, ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein Lebensmittel gelangen. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können, müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Diverse Nüsse, Lupinen und andere Allergene sind deshalb mit Hinweisen wie „kann xy enthalten“ zu deklarieren wenn sie als Verunreinigung in einem Produkt ab einer Menge von 0.1% enthalten sein könnten.



### **Untersuchungsziele**

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob die Allergene Soja, Lupinen, Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Milch, Ei, Gluten und/oder gentechnisch veränderte Organismen nachgewiesen werden können, die nicht deklariert sind und ob generell die Kennzeichnung den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

### **Gesetzliche Grundlagen**

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Allergene und glutenhaltige Getreidesorten) 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 Milch, 1 g/kg oder im Falle von Gluten 200 mg/kg übersteigen könnte. Hinweise wie „kann xy enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

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

### **Probenbeschreibung**

In neun verschiedenen Geschäften wurden 24 Proben erhoben. Es handelte sich um Blätterteig (8), Pizzateig (5), Weihnachtskeksteig (4), Kuchenteig (3), Strudelteig (2) und Yufkateig (2). Drei Produkte deklarierten sich als „glutenfrei“. Bei fünf Teigen stammten die Zutaten aus biologischem Anbau. Die Lebensmittel wurden in der Schweiz (14), in Deutschland (2), Österreich (3), Frankreich (2), Bosnien-Herzegowina (1), Ungarn (1) oder in der Türkei (1) hergestellt.

### **Prüfverfahren**

Der Nachweis der Allergene Sesam, Soja, Lupinen, Erdnuss und Nüsse sowie von GVO-Elementen erfolgte mittels PCR. Mittels ELISA-Verfahren wurden die Allergene Milch, Ei und Gluten nachgewiesen.

### **Ergebnisse und Massnahmen**

#### **Allergene**

Die Allergene Soja, Lupinen, Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Milch und Ei konnten in grösseren Mengen nur in den Proben mit entsprechender Deklaration oder dann höchstens in Spuren bei Produkten ohne Hinweis auf diese Allergene nachgewiesen werden.

#### **Gluten**

In den Produkten mit der Auslobung „glutenfrei“ konnte kein Gluten nachgewiesen werden.

#### **Gentechnisch veränderte Organismen**

Es konnten auch keine gentechnisch veränderten Organismen detektiert werden.

#### **Deklaration**

Bezüglich der Kennzeichnung mussten zwei Proben beanstandet werden und eine Probe an das zuständige Amt überwiesen werden. Folgende Fehler wurden entdeckt:

- Fehlende Hervorhebung von Allergenen in der Zutatenliste (2)
- Nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprechende Nährwertkennzeichnung (2)
- Mangelhafte Lesbarkeit (1)

### **Schlussfolgerungen**

Inhaltlich entsprachen die Produkte der Gesetzgebung. Da nichtsdestotrotz drei Produkte bezüglich Kennzeichnung zu beanstanden waren, werden bei Gelegenheit Teige wieder kontrolliert.