



KANTONALE LABORATORIEN DER REGION NORDWESTSCHWEIZ

"Spezialmehle" / Authentizität, Allergene, GVO

Gemeinsame Kampagne Amt für Verbraucherschutz Aargau (Schwerpunktlabor), Kantonales Laboratorium Basel-Landschaft, Basel-Stadt, Bern und Solothurn

Anzahl untersuchte Proben: 26
Beanstandungsgründe:

zu beanstanden: 2
übrige Deklaration

Ausgangslage

Im Zusammenhang mit dem Trend zu einem abwechslungsreichen Ernährungsverhalten erfreut sich heutzutage insbesondere Mehl alternativer stärkehaltiger Körnerfrüchte, sogenannter Pseudogetreide (z.B. Buchweizen) und Hülsenfrüchte (z.B. Kichererbsen) sowie anderer "Früchte" (z.B. Kastanien) immer grösserer Beliebtheit. Zusammen mit dem herkömmlichen Getreidearten (z.B. Roggen, Dinkel, Reis) bilden sie mittlerweile bei vielen Konsumentinnen und Konsumenten einen wesentlichen Anteil im Warenkorb. Dies ist Grund genug, solche Produkte einmal genauer unter die Lupe zu nehmen, zumal es sich dabei in einigen Fällen um eher teurere Produkte handelt.

Untersuchungsziele

Sensorisch lassen sich Mehle herkömmlicher Getreidearten nur schwer zuverlässig identifizieren und unterscheiden, geschweige die vermehrt auf den Markt drängenden gemahlten Pseudogetreidearten im eher höheren Preissegment. Die Bestimmung der Authentizität erfolgt durch die Ermittlung der beiden Parametern "Echtheit" (entspricht die Probe der erwarteten Pflanzenart?) und dem Nachweis einer "Verdünnung" (Streckung mit anderen, u.U. billigeren Mehlen). Vollzugsgrössen über das Vorgehen beim Auftreten von grösseren Anteilen an Fremdgetreide sind sehr rar. Einzig die EU-Verordnung 1272/2009 regelt die Mindestqualitätskriterien für Fremdgetreide mit höchstens 3% (in Hartweizen) oder 5% (in Gerste). Zusätzlich wurden die Proben bzgl. der Anwesenheit nicht deklarierter Allergene (Weizen, Soja, und Lupine) sowie einem Screening (p35S, t35S, tNOS und pFMV) auf gentechnisch veränderte Anteile untersucht.

Gesetzliche Grundlagen

Parameter	Beurteilung
Authentizität	Art. 10 LGV
Allergene	Art. 8 LKV
GVO	Art. 2, Abs. 1, Lit. o LKV

Bei den Proben handelte es sich ausnahmslos um vorverpackte Mehle aus Reformhäusern, Bioläden, Grossverteilern und einer Mühle. Im Kanton AG wurden 8, BS 10, SO 5 und BL 3 Proben erhoben.



KANTONALE LABORATORIEN DER REGION NORDWESTSCHWEIZ

Proben	Herkunft	Anzahl Proben
Buchweizen	Schweiz (4), "EU"	5
Mais	Deutschland, Österreich, Italien, USA	4
Roggen	Schweiz	4
Braunhirse	Schweiz, Deutschland, Österreich	3
Kastanie	Schweiz, Deutschland, Frankreich	3
Reis	Deutschland, Italien	2
Amaranth	Deutschland	1
Dinkel	Schweiz	1
Hafer	Finnland	1
Kichererbse	Deutschland	1
Soja	China	1
Total		26

Prüfverfahren

Für die Analytik der Authentizität wurde eine in unserem Labor entwickelte, universell einsetzbare, konventionelle PCR eingesetzt. Die Länge der damit generierten PCR-Produkte ist stark abhängig von der Pflanzenart. Zusätzlich wurden diverse PCR-Produkte extern sequenziert um die Echtheit der Proben abschliessend zu beurteilen. Die Analytik auf die Allergene und GVO erfolgte mittels multiplexen Real-Time PCR-Methoden.

Ergebnisse

Betreffend Authentizität waren alle Proben in Ordnung, d.h. die deklarierte und die analytisch bestimmte Pflanzenart waren identisch. Zudem waren bei keinen Proben relevante Mengen artfremde Mehle beigemischt. In je einer Probe Soja und Buchweizen konnten geringe Gehalte von nicht deklarierter Weizen nachgewiesen werden, diese lagen aber weit unterhalb der entsprechenden, allgemein gültigen Deklarationsschwelle von 1 Gramm allergener Bestandteil pro Kilogramm Lebensmittel.

Die Probe Sojamehl aus China enthielt ca. 0.2 % der Gentechsorte „Roundup Ready“; dieser Gehalt liegt deutlich unter dem deklarationspflichtigen Anteil von 0.9 % für in der Schweiz zugelassene GVOs.

Betreffend der übrigen Kennzeichnungsangaben waren 2 Proben zu beanstanden: Ein als Maismehl ausgelobtes Produkt aus den USA enthielt die deklarierte Zutat Geliermittel E466. Die Sachbezeichnung Maismehl in Kombination mit der Zutat ist missverständlich und die Probe war damit zu beanstanden. Eine Probe Kastanienmehl aus Deutschland wies bezüglich Datierungs- resp. Warenlosdeklaration mangelhafte Angaben auf.



KANTONALE LABORATORIEN DER REGION NORDWESTSCHWEIZ

Schlussfolgerungen

Obwohl die geringe Probenzahl durchaus einen gewissen Interpretationsspielraum offen lässt, zeigen die Resultate dieser Kampagne, dass bei den "Spezialmehl-Produkten" die Situation betreffend den untersuchten Parametern in Ordnung ist. Die vorliegenden Befunde bestätigen die Resultate bisheriger Untersuchungen am AVS Aargau. Daher drängt sich kurzfristig keine Wiederholung einer derartigen Kampagne auf.

AVS Aargau, 15.11.2011

Unterschrift
Albert Eugster