

Schwerpunktbericht 16-2012

Allergene in unverpackten Lebensmitteln; hier: Sesam in Backwaren

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Etwa 1 - 2 % aller Erwachsenen und 2 - 8 % der Kinder reagieren auf bestimmte Lebensmittel allergisch. Ursache dafür sind nicht qualitativ mangelhafte Lebensmittel, sondern meistens natürliche Inhaltsstoffe der Lebensmittel, insbesondere bestimmte Proteine. Theoretisch kann fast jedes Lebensmittel eine allergische Reaktion bei einem entsprechend veranlagten Menschen auslösen, praktisch werden etwa 90 % der Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten von etwa einem Dutzend Lebensmittelgruppen ausgelöst. Eines dieser Lebensmittel ist Sesam.

Sesam (lat. *Sesamum indicum*) ist eine der ältesten als Lebensmittel genutzten Ölpflanzen, die – wie der lateinische Name andeutet – ursprünglich aus Indien stammt. Heute wird Sesam in tropischen und subtropischen Gebieten weltweit angebaut. Im Jahr 2010 wurden weltweit insgesamt 3.8 Millionen Tonnen Sesam gewonnen. Als Lebensmittel werden hierzulande entweder die ganzen Samen, oft auch geröstet, verwendet oder das daraus gewonnene Sesamöl. Sesamsamen werden insbesondere bei der Herstellung von Brot und Backwaren gerne verwendet.

Wird Sesam als Zutat in einem fertig verpackten Lebensmittel verwendet (z.B. in Knäckebrot und Müsli), dann muss seine Verwendung im Rahmen des Verzeichnisses der Zutaten nach den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) eindeutig angegeben werden. Bei unverpackten oder zur alsbaldigen Abgabe vorverpackten Lebensmitteln bestand solch eine Kennzeichnungspflicht bisher noch nicht. Jedoch wird in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 25.10.2011 in Art. 44 Abs.1a dies auch für unverpackte Lebensmittel vorgeschrieben, wobei die Art und Weise der Umsetzung dieser Kennzeichnung nach Abs.2 dieses Artikels den Mitgliedsstaaten überlassen bleibt. Die VO (EU) 1169/2011 gilt größtenteils ab dem 13.12.2014.

Das Schwerpunktprogramm sollte dazu dienen, einen Überblick über das Vorkommen von Sesam in unverpackten oder zur alsbaldigen Abgabe vorverpackten Brot und Backwaren zu bekommen. Es wurden insgesamt 29 Brote (überwiegend Weizenmisch- und Roggenmischbrote) und 18 unverpackte oder vorverpackte Semmelmehle mittels ELISA untersucht. Die Bestimmungsgrenze des eingesetzten Analysenverfahrens liegt bei 2 mg Sesam / kg Lebensmittel. Dabei war in 52 % der Brote und in 56 % der untersuchten Semmelmehle, also in jedem zweiten Produkt, Sesam nachweisbar. Zwei Brote enthielten lt. Probeentnahmeschein Sesam als Zutat, jeweils ein Brot und ein Semmelmehl wies einen Hinweis wie „Kann Spuren von Sesam enthalten“ auf.

Der analytische Nachweis von Sesam in einem Lebensmittel erlaubt keine Aussage über die Ursache, warum Sesam darin enthalten ist. Sesam kann entweder bewusst als Zutat eingesetzt worden sein, oder es handelt sich um eine unbewusste Kontamination im Verlauf des Herstellungsprozesses, z.B. Reste eines sesamhaltigen Teiges in einem Gerät. Bei Semmelmehl wird es sehr deutlich davon abhängen, ob auch sesamhaltige Brote/Brötchen hierfür verwendet werden.

Für den Verbraucher mit einer Sesam-Allergie ist es egal, ob der Sesam eine Zutat oder eine Kontamination war. Lebensmittelrechtlich ist es jedoch ein großer Unterschied, denn sowohl nach der LMKV als auch nach den zukünftigen Vorschriften der VO (EU) 1169/2011 müssen nur bewusste Zutaten gekennzeichnet werden, und keine unbewussten Kontaminanten. Bei fertig verpackten Lebensmitteln versuchen viele Hersteller diese Missverständlichkeit auszugleichen, indem sie angeben, dass ein Lebensmittel Spuren von z. B. Sesam enthalten kann. Eine wirkliche Hilfe für Allergiker ist eine solche Angabe jedoch nur dann, wenn nicht alle im entferntesten Sinne denkbaren Allergene aufgelistet werden, sondern nur solche, deren Vorhandensein man tatsächlich nicht vermeiden kann. Zum Vergleich: in 10 untersuchten Knäckebrotten war in 100 % dieser Lebensmittel Sesam nachweisbar; bei Müsli war

in 1 der 13 untersuchten Müslis Sesam nachweisbar. Jeweils handelte es sich um Produkte, die laut Deklaration Sesam nicht als Zutat enthielten; mit zwei Ausnahmen (jeweils einmal Knäckebrot und Müsli) wiesen alle positive getesteten fertig verpackten Lebensmittel einen Hinweis wie „Kann Spuren von Sesam enthalten“ auf.

Für die Abgabe von unverpackten Backwaren in Bäckereien und Konditoreien kann man für den dort häufig verwendeten Sesam aus den Ergebnissen dieses Schwerpunktprogrammes schließen, dass das Vorhandensein von Sesam nicht sicher ausgeschlossen werden kann.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
