

Schwerpunktbericht 12-2016

Untersuchung von Weizenersatzprodukten auf ihre stoffliche Beschaffenheit und Kennzeichnung

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Im zunehmenden Maße werden Lebensmittel angeboten, in denen bewusst auf Weizen und Weizen-erzeugnisse verzichtet wird. Ursache dafür sind eine zunehmende Anzahl von Verbrauchern, die meinen eine Glutenunverträglichkeit (Zöliakie oder nicht-zöliakische Glutensensitivität, NCGS) oder Weizenunverträglichkeit zu besitzen, und damit einhergehende, teilweise umstrittene Ernährungsratgeber, die Weizen als „ungesund“ etc. bezeichnen. Mit dem Programm sollten in Sachsen-Anhalt bei Herstellern, in der Gastronomie / Gemeinschaftsverpflegung oder im Lebensmitteleinzelhandel erhältliche Produkte (Mahlerzeugnisse, Brot, Feine Backwaren und Teigwaren) untersucht werden.

Insgesamt gingen 56 für dieses Projekt geeignete Lebensmittel zur Untersuchung ein. Dabei handelte es sich 10 Backmischungen, 2 Mehlmischungen, 1 Müsli, 17 Brote, 6 Feinbackwaren, 17 Teigwaren und 3 Reiswaffeln. Alle diese Lebensmittel waren als „glutenfrei“ ausgelobt, keine mit „sehr geringer Glutengehalt“. Insgesamt 14 (25%) dieser Lebensmittel waren zusätzlich als „weizenfrei“ oder ähnlich ausgelobt. Der weit überwiegende Teil der Produkte stammte aus dem Einzelhandel. Nur drei Produkte wurden bei handwerklichen Herstellern entnommen und nur eines aus der Gastronomie.

In allen Produkten wurde der Glutengehalt bestimmt. Die folgende Tabelle stellt die Ergebnisse dar (BG = Bestimmungsgrenze):

Produktgruppe	Anzahl Proben	Anzahl Proben Gluten > BG (5 mg/kg)	maximaler Glutengehalt (mg/kg)
Backmischungen	11	6	6
Mehlmischungen	2	1	11
Müsli	1	0	-
Brote	17	1	15
Feinbackwaren	6	0	-
Teigwaren	17	9	20
Reiswaffeln	3	0	-

Über alle Produktgruppen war Gluten somit in 17 Lebensmitteln quantifizierbar, das entspricht 30% aller untersuchten Proben. In keinem der Produkte wurde jedoch der gesetzliche Grenzwert von 20 mg/kg für die Angabe „glutenfrei“ überschritten, lediglich in einer Teigware wurde er eingestellt. Über diesen Befund wurde das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt informiert mit der Empfehlung die Ursachen beim Hersteller zu klären.

Nach den eingereichten Unterlagen stammten vier Lebensmittel von sachsen-anhaltinischen Herstellern: zwei Feinbackwaren aus Bäckereien/Konditoreien, ein Brot aus einer Bäckerei und ein Müsli. Erfreulicherweise war in keiner dieser Proben Gluten quantifizierbar. Sofern der Herstellungsbetrieb nicht komplett „glutenfrei“ für alle Produkte arbeitet, setzt die Herstellung von glutenfreien Backwaren in handwerklichen Betrieben jedoch eine äußerst sorgfältige Produktionsweise mit räumlicher und/oder zeitlicher Trennung von der konventionellen Produktion voraus.

Die Produkte basierten überwiegend auf Reis, Mais und/oder Buchweizen als Rohstoffen. In einem Buchweizen-Produkt wurde die Höchstmenge für das Schimmelpilzgift Ochratoxin A überschritten. Weitere Beanstandungen aufgrund der stofflichen Beschaffenheit der Produkte ergaben sich nicht.

Wie oben erläutert, war keines der Lebensmittel unzulässig als „glutenfrei“ ausgelobt. Die zusätzlich als „weizenfrei“ beworbenen Produkte wiesen keine weiteren Werbeaussagen diesbezüglich auf. Ein Baguette enthielt beigepackt einen Sauerstoff-Absorber zur Verbesserung der Haltbarkeit, der Kennzeichnungsmängel aufwies.

Nicht bei diesen 56 Proben erfasst, aber problematisch waren aus hiesiger Sicht zwei konventionelle Muffins aus einer Bäckerei, bei deren Allergen Kennzeichnung die Angaben von Gluten/Weizen fehlte,



da dieser Hersteller auch glutenfreie Muffins im Angebot hat. Hier war eine Verwechslung nicht sicher auszuschließen.

Zusammenfassend ergab das Projekt, das als „glutenfrei“ ausgelobte Getreideerzeugnisse tatsächlich den Anforderungen entsprechen und insoweit sicher sind. Nur ein Produkt war im Blick auf die Beschaffenheit aufgrund der Überschreitung der Höchstmenge von Ochratoxin A zu beanstanden. Die Kennzeichnung der Produkte wies keine irreführenden Werbeaussagen auf; die zusätzliche Angabe „weizenfrei“ oder ähnlich wurde ohne weitere Erläuterungen ausschließlich bei fertig verpackten Produkten angebracht.

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
