Lebensmittelrecht und Zöliakie

Christina Daeniker Roth

Sowohl in der Schweiz wie auch in allen Staaten der EU gilt bei Lebensmitteln die Kennzeichnungspflicht für allergene Zutaten. Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse müssen immer deklariert werden. Anhand der Zutatenliste auf der Verpackung lässt sich somit erkennen, ob für die Herstellung eines Produkts rezepturmässig glutenhaltige Zutaten verwendet wurden. Zusätzlich gilt in der Schweiz – im Gegensatz zur EU – eine Kennzeichnungspflicht für unbeabsichtigte Vermischungen, sofern der Gehalt im Produkt über 20 mg Gluten pro 100 g Trockenmasse liegt oder liegen könnte (Hinweis wie z.B. «Kann Gluten enthalten»). Auf Vermischungen, die unter diesem Wert liegen, darf freiwillig hingewiesen werden (in gleicher Art). Glutenfreie Speziallebensmittel dürfen höchstens 20 mg Gluten pro 100 g Trockenmasse enthalten. Im Rahmen der Harmonisierung des Schweizer Rechts mit dem europäischen Recht soll die tolerierte Menge an Gluten in Speziallebensmitteln auf 20 mg Gluten pro kg Lebensmittel festgesetzt werden, was einer Verschärfung unseres Rechts gleichkommt. Auch mit den besten Gesetzen und Verordnungen ist es aber nicht möglich, für Allergiker beziehungsweise Zöliakiebetroffene eine 100-prozentige Sicherheit zu schaffen.

Für Zöliakiebetroffene sind Kenntnisse der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sehr wichtig, denn sie helfen beim Auffinden geeigneter Produkte. Die Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten hat das Einkaufen von Lebensmitteln für Zöliakiebetroffene deutlich erleichtert; die Lebensmittelverpackungen sind zu einer wichtigen und verlässlichen Informationsquelle geworden. Das Lebensmittelrecht ist auch für alle Fachleute (Ärzte, Ernährungsberaterinnen), die Zöliakiebetroffene begleiten, von grosser Bedeutung. Entsprechend sollte diese Thematik in der Aus-, Weiter- und Fortbildung einen festen Platz haben und möglichst praxisnah vermittelt werden.

Man muss sich allerdings bewusst sein, dass es auch mit den besten Gesetzen und Verordnungen nicht möglich ist, für Allergiker beziehungsweise Zöliakiebetroffene eine 100-prozentige Sicherheit zu schaffen.

Kennzeichnungspflicht für allergene Zutaten in der Schweiz und in der EU

Sowohl in der Schweiz wie auch in allen Staaten der EU gilt die Kennzeichnungspflicht für allergene Zutaten. Laut der Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI) über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) beziehungsweise der in allen EU-Staaten gültigen Richtlinie 2003/89/EG müssen glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse immer deklariert, das heisst als Zutaten aufgeführt werden, selbst wenn sie nur in kleinsten Mengen zugesetzt werden (1, 2). Anhand der Zutatenliste auf der Verpackung lässt sich somit erkennen, ob für die Herstellung eines Produkts rezepturmässig glutenhaltige Zutaten verwendet wurden. Deklariert wird meist nicht Gluten, sondern es werden die glutenhaltigen Getreidesorten genannt. Beispiele: Weizenmehl, Gerstenmalzextrakt, Sojasauce (mit Weizen) oder Farbstoff E129 (auf Weizenstärke).

Sowohl die Schweiz als auch die EU kennen Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht: Die Herkunft von Glukosesirup, Dextrose und Maltodextrin muss nicht deklariert werden, selbst wenn diese Zutaten aus glutenhaltigen Rohstoffen gewonnen wurden. Aufgrund des industriellen Verarbeitungsprozesses gelten diese Zutaten als rein und stellen für Zöliakiebetroffene erwiesenermassen kein gesundheitliches Problem dar. Das Gleiche gilt für Getreide, das zur Herstellung von Spirituosen verwendet wird.

Die Kennzeichnungspflicht für allergene Zutaten gilt sinngemäss auch für offen verkaufte Produkte und Gerichte in Restaurationsbetrieben. Das Verkaufs- oder Servicepersonal muss mündlich Auskunft geben können, ob in einem Produkt oder einer Speise glutenhaltige Zutaten enthalten sind.

Kennzeichnungspflicht für unbeabsichtigte Vermischungen in der Schweiz

Glutenhaltige Zutaten sind in vielen Produktionsbetrieben allgegenwärtig. Innerhalb eines Betriebs – auf den Produktionsanlagen oder bei der Lagerung der Rohmaterialien – kann es zu unbeabsichtigten Verschleppungen von glutenhaltigen Zutaten und damit zu einer «Verunreinigung» kommen. Derartige Verschleppungen sind in vielen Bereichen der traditionellen und modernen Herstellung von Lebensmitteln schon immer aufgetreten und in manchen Bereichen nicht zu vermeiden. Besonders «heikel» diesbezüglich sind Zerealien, Müllereiprodukte (wie Polentamais oder Hirseflocken), Biskuits, Trockensuppen und -saucen. Mit einer «guten Herstellungspraxis», das heisst mit Richtlinien zur Qualitätssicherung der Produktionsabläufe und -umgebung in der Lebensmittelproduktion, können unbeabsichtigte Vermischungen minimiert werden.

Zusätzlich zur Kennzeichnungspflicht von allergenen Zutaten gilt in der Schweiz eine Kennzeichnungspflicht für unbeabsichtigte Vermischungen. Diese ist ebenfalls in der Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) festgeschrieben (1). Unbeabsichtigte Vermischungen mit glutenhaltigem Getreide müssen deklariert werden, sofern der Gehalt im Produkt über 10 mg Prolamin (Gliadin) (= 20 mg Gluten) pro 100 g Trockenmasse liegt oder liegen könnte. Dies hat mittels eines entsprechenden Hinweises zu erfolgen, zum Beispiel «Kann Gluten enthalten» (in der erwähnten Verordnung so vorgeschlagen), oder auch «Kann Spuren von Gluten enthalten». Es muss belegt werden können, dass alle im Rahmen der guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten. Auf Vermischungen, die unter 10 mg pro 100 g Trockenmasse liegen, darf in gleicher Art freiwillig hingewiesen werden.

Da vom Wortlaut her nicht zwischen einem obligatorischen und einem freiwilligen Hinweis unterschieden werden kann, sind keine Rückschlüsse auf die Grössenordnung der in einem Produkt zu erwartenden Glutenspuren möglich. Insofern sind diese «Kann Gluten enthalten»-Hinweise für Betroffene wenig nützlich.

Das europäische Lebensmittelrecht kennt keine Kennzeichnungspflicht für unbeabsichtigte Vermischungen von glutenhaltigem Getreide; es gilt lediglich die erwähnte Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten. Eine unterlassene Deklaration von Spuren allergener Anteile kann aber empfindliche Konsumenten gesundheitlich gefährden, was zu rechtlichen Konsequenzen im Rahmen der Produkthaftung führen kann. Im Schadensfall setzt sich der Hersteller dem Vorwurf aus, nicht alle erforderlichen und zumutbaren Massnahmen ergriffen zu haben, um Schaden von Konsumenten abzuwenden. Aus diesem Grund neigen die Hersteller im EU-Raum ebenfalls dazu, ihre Produkte vorsorglich mit einem «Kann enthalten»-Hinweis zu versehen.

Produkte, die aus der EU in die Schweiz importiert werden, sind in der Schweiz nur verkehrsfähig, wenn sie der in der Schweiz geltenden Deklarationspflicht von unbeabsichtigten Vermischungen nachkommen. Dies wird auch so bleiben, obwohl die Schweiz mit der Revision des Bundesgesetzes über die technischen Handelshemmnisse (THG) das sogenannte Cassis-de-Dijon-Prinzip autonom einführen wird (3). Nach Inkrafttreten der Revision und der dazugehörenden Vollzugsverordnung (4) am 1. Juli 2010 können Lebensmittel, die in der EG beziehungsweise im EWR rechtmässig im Verkehr sind, grundsätzlich auch in der Schweiz ohne zusätzliche Kontrollen frei zirkulieren. Im Falle der unbeabsichtigten Vermischungen von allergenen Zutaten wird dieses Prinzip aber nicht zur Anwendung kommen; dieser Punkt ist als Ausnahme aufgeführt.

Glutenfreie Spezialprodukte in der Schweiz und in der EU

Am 20. Januar 2009 trat in der EU die Verordnung 41/2009/EU – Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind – in Kraft (5). Sie beruht auf dem entsprechenden Codex-alimentarius-Standard, das heisst dem weltweit gültigen Standard der Vereinten Nationen (6).

In der EU sind zwei «Stufen» der Glutenfreiheit definiert: 1. Glutenfrei dürfen sich alle Produkte nennen, die den Höchstwert von 20 mg Gluten pro kg Lebensmittel einhalten; dies gilt auch für Produkte mit Hafer. 2. Mit der Bezeichnung «sehr geringer Glutengehalt» dürfen Produkte benannt werden, die zwischen 21 und 100 mg Gluten pro kg Lebensmittel enthalten. Diese Produktekategorie ist für Menschen mit einer geringen Empfindlichkeit gegenüber Gluten gedacht. Es bleibt aber abzuwarten, ob es in der EU überhaupt Lebensmittel für diese Kategorie geben wird.

Nach der derzeit gültigen schweizerischen Verordnung über Speziallebensmittel (7) dürfen als glutenfrei bezeichnete Produkte höchstens 10 mg Prolamin (Gliadin) (= 20 mg Gluten) pro 100 g Trockenmasse enthalten. Im Rahmen der Revision des Lebensmittelrechts 2010 sollen die Bestimmungen für glutenfreie Speziallebensmittel an diejenigen der EU und des Codex alimentarius angeglichen werden. Das bedeutet eine Verschärfung unseres Rechts, zumindest bei Produkten mit hoher Trockenmasse wie Mehl, Cornflakes und so weiter; hier wird der Höchstwert zukünftig schätzungsweise um das Zehnfache tiefer liegen als bisher.

Für Fragen zu konkreten Produkten (glutenfreie Spezialprodukte oder andere) sowie für produktbezogene Informationen wendet man sich am besten direkt an die Grossverteiler oder Hersteller. Die dazu benötigten Kontaktangaben – Vertriebsadresse und/oder Adresse des Herstellers, häufig auch Infoline-Nummer oder Angabe der Homepage – sind auf der Verpackung zu finden.

Korrespondenzadresse:
Christina Daeniker Roth, Dipl. Ing. agr. ETH
Ernährungswissenschaftlerin beim Migros-Genossenschafts-Bund und Mitglied der Eidgenössischen Ernährungskommission
Limmatstr. 152, 8031 Zürich

Literaturverzeichnis
1. Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln vom 23. November 2005 (Stand 1. April 2010) 817.022.21. Eidgenössisches Departement des Inneren. www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.022.21.de.pdf.
2. Richtlinie 2003/89/EG des europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten. http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/food-labelling/fl_com2003-89_de.pdf
3. Bundesgesetz über die technischen Handelshemmnisse (THG), Änderung vom 12. Juni 2009 (Revisionstext) www.admin.ch/ch/d/sr/9/946.51.de.pdf
4. Verordnung über das Inverkehrbringen von nach ausländischen technischen Vorschriften hergestellten Produkten (VIPaV) www.admin.ch/ch/d/sr/9/946.513.8.de.pdf
5. Verordnung (EG) Nr. 41/2009 der Kommission vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:016:0003:0005:DE:PDF
Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 41/2009 der Kommission vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:171:0048:0048:DE:PDF
6. Codex standard for foods for special dietary use for persons intolerant to gluten – Codex Stand 118 – 1979 www.codexalimentarius.net/download/standards/291/cxs_118e.pdf
7. Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel (Stand 1. April 2010) 817.022.104 Eidgenössisches Departement den Innern. www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.022.104.de.pdf