

## Untersuchungsergebnisse 2012

**Fette, Öle - Beanstandungsrate: 7,8 %  
Von 102 Proben wurden 8 beanstandet.**

### Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Bei drei Proben handelte es sich um Frittier- bzw. Siedefette, die durch Abweichungen in Sensorik, polaren Anteilen, unlöslichen oxidierten Fettsäuren, Anisidinzahl u.a. charakterisiert waren. Damit hergestelltes Frittiertgut ist ebenfalls nicht für den menschlichen Verzehr geeignet.

### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (7)

Bei vier Planproben "Gänseschmalz mit 10% Schweineschmalz" wurde nach Überprüfung der eingesetzten Fette die gewählte Verkehrsbezeichnung als irreführend beurteilt, da entweder der Anteil an Schweineschmalz höher war als in den Proben deklariert oder der Hinweis von einem Anteil an Schweineschmalz in der Verkehrsbezeichnung fehlte. Bei weiteren Proben fehlten Angaben wie Fettgehalt und Kochsalz in der Zutatenliste oder die gewählte Verkehrsbezeichnung war unvollständig.

### Hinweise (4)

Bei drei Proben Halbfettmargarine wichen die Kochsalzgehalte vom deklarierten Gehalt ab, eine Probe Margarine hatte Abweichungen im Vitamin-A-Gehalt (kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums). Bei einer Probe Gänseschmalz mit 10 % Schweineschmalz waren neben 80 % Gänseschmalz und 10 % Schweineschmalz noch 6% Grieben eingesetzt, so dass die Kennzeichnung des Anteils am zugesetzten Schweineschmalz nicht korrekt in der Verkehrsbezeichnung angegeben war.