

Untersuchungsergebnisse im LALLF 2013

Hülsenfrüchte, Ölsamen - Beanstandungsrate 12,2 %

Proben: 90, davon beanstandet: 11

Nicht zum Verzehr geeignet: 4

Eine Probe Walnusskerne und eine Probe Blaumohn waren aufgrund von ranzigem Geruch und Geschmack zum Verzehr nicht geeignet. Zwei Verdachtsproben Sesamsaat waren mit Kot von Schmetterlingsraupen verunreinigt und wurden somit als ekelerregend beurteilt.

Wertgemindert:

1

Zwischen Haselnusskernen wurden Pflanzenfasern entdeckt, die wahrscheinlich, von einem textilen Transportsack stammten. Aufgrund der Menge der Pflanzenfasern wurde die Probe als wertgemindert beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 5

Die Kennzeichnung von fünf Tofuerzeugnissen enthielt unzulässige nährwertbezogene Angaben bezüglich ihrer Cholesterinfreiheit.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten, unzulässige Anwendung: 1

In einer Probe Sesamsaat wurden Rückstände des Pestizids Bendiocarb über der zulässigen Höchstmenge von 0,01 mg/kg nachgewiesen.

Hinweise:

Bei drei Proben (Mandeln und Haselnüsse) fehlte das Ursprungsland in der Kennzeichnung oder an der Ware.
Eine Probe Walnüsse wies leichte sensorische Abweichungen (leicht ranzig) auf.

Kartoffen, Kartoffelerzeugnisse - Beanstandungsrate: 3,0 %

Proben: 100 - davon beanstandet: 3

Nicht zum Verzehr geeignet: 1

1

Eine Verdachtsprobe Backkartoffel aus der Gastronomie wurde aufgrund von abweichender Sensorik (brandiger Geruch und Geschmack, trockene, grüne Stellen, gekeimt) als zum Verzehr nicht geeignet beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 2

Bei einer Probe Kartoffeln fehlte das Ursprungsland in der Kennzeichnung. Die Nährwertkennzeichnung einer Probe Kartoffelchips war formal nicht korrekt.

Hinweise:

Bei vier Proben gekochter Kartoffeln im Glas war die Auslobung „Lt. Gesetz ohne Konservierungsstoffe“ nicht zutreffend, da für derartige Kartoffelprodukte der Zusatz von Schwefeldioxid als Konservierungsmittel gemäß VO (EG) 1333/2008 zulässig sind.

Frischgemüse - Beanstandungsrate: 7,1 %

Proben: 197 - davon beanstandet: 14

Nicht zum Verzehr geeignet: 3

Eine Probe Paprika und zwei Proben Spargel waren aufgrund von Verderb zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert: 3

Grüner Spargel war derartig vertrocknet und wurde somit in seinem Genusswert als nicht unerheblich gemindert beurteilt. Ein Kopfsalat war aufgrund von starker Versandung und braun verfärbten Blättern in seinem Wert und Genusswert wertgemindert. Eine Probe grüner Salat war bis in die Blüte ausgeschossen.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 4

Bei drei Proben Paprika fehlte die Angabe des Hersteller/Erzeugers oder Inverkehrbringers. Bei einer Probe Feldsalat fehlte die Losnummer.

Schadstoffe, Überschreitung von Höchstgehalten: 1

Eine Probe frischer Spinat lag eine Überschreitung der Höchstmenge für Nitrat vor.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen: 3

Die Beanstandungen beziehen sich auf drei Proben Mangold mit stark erhöhtem Nitratgehalt.

Hinweise:

Zwei Proben (Spargel und Eisbergsalat) waren bei Probeneingang leicht verdorben. Von einer Beanstandung wurde aufgrund von unbekannter Lagerung nach den Probenahmen abgesehen. Bei einer Beschwerdeprobe Petersilie wurden Spuren des aromaintensiven Stoffes 2,4,6-Tribromanisol nachgewiesen; die Ursache für die Kontamination war unbekannt. Bei einer Bio-Gurke fehlten die Angabe des Herstellers/Erzeugers und das EU-Biosiegel inkl. des Öko-Kontrollstellencodes. Es wurde darauf hingewiesen, dass vor Ort geklärt werden muss, ob es sich hier um eine Fertigpackung oder eine handelsseitige Abpackung handelt. Bei einer Probe Porree war die Losnummer schlecht lesbar.

Gemüseerzeugnisse - Beanstandungsrate: 8,4 %

Proben: 95 - davon beanstandet: 8

Nicht zum Verzehr geeignet: 1

Eine Salatmischung war aufgrund von Verderb zum Verzehr nicht geeignet. Es wurden Pseudomonaden und Hefen in erhöhter Anzahl und *Listeria monocytogenes* nachgewiesen.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 6

Geforderte Kennzeichnungsangaben (z. B. Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeitsdatum) waren nicht korrekt deklariert oder fehlten. Bei einer Probe Sauergemüse entsprachen die abgebildeten Gemüsearten nicht den im Erzeugnis enthaltenen Gemüsearten. Die Abbildung der Gemüsearten war somit irreführend.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 1

Bei einer Probe Mixed Pickles, in der Schwefeldioxid zur Konservierung in technologisch wirksamer Menge nachgewiesen werden konnte, fehlt die Angabe des Konservierungsstoffs im Zutatenverzeichnis.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen: 1

Eine Probe Mischsalat wies erhöhte Keimgehalte (Hefen und Pseudomonaden) auf.

Hinweise:

Vier Hinweise ergingen bei Mischsalaten, die erhöhte Keimgehalte aufwiesen. Bei einer Beschwerdeprobe (Erzeugnis aus Ingwer und Wasabi) wurden Larven von zwei Fliegenarten identifiziert. Da die Probe aus dem Privathaushalt kam und die Ursache für die Verunreinigung nicht geklärt werden konnte, wurde von einer Beanstandung abgesehen.

Pilze, frisch - Beanstandungsrate: 12,2 %**Proben: 49, davon beanstandet: 6****Nicht zum Verzehr geeignet: 4**

Vier Proben Pilze (Pfifferlinge und Champignons) waren aufgrund von Verderb zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 2

Die Kennzeichnung zweier Austernpilzproben enthielt unzulässige gesundheitsbezogene Angaben.

Pilzerzeugnisse - Beanstandungsrate: 2,9 %**Proben: 70, davon beanstandet: 2****Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 1**

Bei einer Probe Dosenchampignons waren die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums und die Nährwertkennzeichnung formal nicht korrekt.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen: 1

Der DGHM-Warnwert von *Bacillus cereus* wurde von einer Probe getrockneter Mu-Err-Pilzen überschritten. Die Probe wurde somit als hygienische nachteilig beeinflusst beurteilt.

Hinweise:

Der DGHM-Richtwert von *Bacillus cereus* wurde von einer Probe getrockneter Steinpilze überschritten.

Frischobst - Beanstandungsrate: 4,0 %**Proben: 173, davon beanstandet: 7****Nicht zum Verzehr geeignet: 7**

Sieben Proben Frischobst (4x Erdbeeren, 2x Trauben, 1x Nektarine) waren aufgrund von Verderb zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Hinweise:

Bei fünf Proben Tafeläpfeln wurden Spuren des Pestizids Benzalkoniumchlorid über der zulässigen Höchstmenge nachgewiesen. Da die Ursache (Anwendung oder Kontamination mit z.B. Bewässerungswasser/Waschwasser) unklar war, wurde von einer Beanstandung abgesehen. Eine Probe Trauben war bei Probeneingang verdorben. Von einer Beanstandung wurde aufgrund unbekannter Lagerung nach der Probenahme abgesehen. Bei einer Probe Clementinen war die Kenntlichmachung des nachgewiesenen Schalenbehandlungsmittels Imazalil nicht eindeutig erkennbar.

Obstergebnisse - Beanstandungsrate: 5,6 %
Proben: 90, davon beanstandet: 5

Wertgemindert: 1

Bei einer Probe Dosenmandarinen waren die Mandarinentsegmente derartig stark zerfallen und wichen in ihrer Beschaffenheit somit deutlich von der Verkehrsauffassung ab.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 4

Die Angabe des Zuckergehaltes auf einer Tiefkühlobstmischung wich von dem ermittelten Zuckergehalt der Probe stark ab und wurde somit als irreführend beurteilt. Bei zwei Tiefkühl-obstmischungen wurde die Bezeichnung „natürliche Fruchtsüße“ einer Zutat als nicht ausreichend beschreibende Verkehrsbezeichnung beurteilt. Bei Dosenhimbeeren, die den Farbstoff E129 enthielten, fehlte der Warnhinweis gemäß Art.24 VO (EG) Nr.1333/2008.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 1

Einer Probe Süßkirschen im Glas wurde der unzulässige Farbstoff E127 zugesetzt.

Gewürze - Beanstandungsrate: 2,9 %
Proben: 35, davon beanstandet: 1

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 1

Bei einem Chilipulver war die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht korrekt und sowohl Losnummer als auch die Angabe der Füllmenge fehlten.

Würzmittel - Beanstandungsrate: 8,5 %
Proben: 59, davon beanstandet: 5

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 4

Die Bezeichnung „Meerrettichsenf“ und die Abbildung von Meerrettichwurzeln auf dem Produkt wurden als irreführend beurteilt, da der Senf statt Meerrettich nur natürliches Aroma enthielt. Bei einem Essig fehlte die Pflichtangabe des Säuregehaltes. Außerdem war die Verkehrsbezeichnung „Johannisbeeressig“ nicht ausreichend. Bei einer Senfspezialität aus Honig und Senf war die Bezeichnung „Senf“ nicht korrekt. Das Zutatenverzeichnis war bei zwei Senfproben nicht korrekt.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 1

Bei einer scharfen Sauce (lose Ware) fehlte die Kenntlichmachung des zugesetzten Konservierungsstoffes.

Konfitüren, Marmelade - Beanstandungsrate: 36,6 %
Proben: 112, davon beanstandet: 41

Wertgemindert:

4

Ein Holunderbeere-Gelee und ein Holunderbeerenfruchtaufstrich fielen bei der sensorischen Prüfung durch ihre flüssige und nicht streichfähige Konsistenz auf und wurden aufgrund der Abweichung von der Verbraucherwartung als wertgemindert beurteilt. Ein Pflaumenmus

entsprach aufgrund sensorischer Abweichungen in seiner Beschaffenheit nicht der Verkehrsauffassung und der Verbrauchererwartung eines Pflaumenmuses und wurde somit als wertgemindert beurteilt. Bei einem Prosecco-Granatapfel-Gelee waren sensorisch weder eine Prosecco- noch eine Granatapfelnote erkennbar. Das Gelee wies stattdessen eine deutliche Kochnote auf und wurde aufgrund dessen als im Genusswert nicht unerheblich gemindert beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 37

Nach wie vor stehen hier die Kennzeichnungsmängel (z.B. fehlerhafte Zutatenverzeichnisse, fehlende Mengenangaben, fehlerhafte Angaben der Mindesthaltbarkeit, fehlende Herstellerangaben etc.) an erster Stelle. Überwiegend Proben von kleineren Herstellern, wiesen hier Fehler auf. Mitunter wurden auch die Kennzeichnungsanforderungen der EU-Öko-Verordnung (VO(EG) Nr.834/2007) nicht erfüllt. Eine Probe wurde als Diät-Fruchtaufstrich in den Verkehr gebracht. Seit der Änderung der Diätverordnung dürfen Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs nicht mehr als „Diät-„ oder „diätetisch“ bezeichnet werden. Eine Probe wurde aufgrund eines zu niedrigen Fruchtgehaltes als irreführend beurteilt.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 18

Bei als Konfitüren oder Gelees in den Verkehr gebrachten Proben wurde der für diese Warenart nicht zulässige Konservierungsstoff Sorbinsäure nachgewiesen. Zu diesen Beanstandungen kommt es insbesondere, wenn statt Zucker Gelierzucker eingesetzt wird. Bei Fruchtaufstrichen wird häufig der Konservierungsstoff Sorbinsäure, der auch hier durch die Verwendung von Gelierzucker in die Produkte gelangt, nicht kenntlich gemacht.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/ Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen: 14

Einige Proben wiesen eine zu geringe lösliche Trockenmasse auf und erfüllten somit nicht mehr die Anforderungen an ein Erzeugnis der Konfitürenverordnung. Bei den übrigen Beanstandungen handelte es sich um Kennzeichnungsmängel gemäß Konfitürenverordnung.

Hinweise:

Ein Hinweis erging bei einem Pflaumenmus aufgrund eines erhöhten Gehaltes an Hydroxymethylfurfural (HMF). Weitere Hinweise ergingen bei vier Proben wegen diverser geringfügiger Kennzeichnungsmängel.