

Untersuchungsergebnisse im LALLF 2013

Honig, süße Brotaufstriche - Beanstandungsrate: 26,5 %
Von 196 Proben wurden 52 beanstandet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 60

Achtmal wurde die Kennzeichnung/Aufmachung als zur Täuschung geeignet beurteilt. Beispielsweise wurde mehrfach mit Selbstverständlichkeiten geworben z .B. „echter Honig“. Ein Blendhonig (Mischung aus EG- und Nicht-EG-Ländern) wurde als „frisch aus der Wabe geschleudert“ beworben. Bei einem Honig wurde eine falsche Trachtangabe gewählt, da die entsprechende Pollenart nur als Beitracht vorlag und die sensorischen und chemisch-physikalischen Eigenschaften der genannten Tracht nicht entsprachen. Zwei Proben wurden mit unzulässigen gesundheitsbezogenen Angaben beworben. Eine Honigzubereitung (Honig mit zugesetzten Lebensmitteln) erweckte den Eindruck, dass es sich um Honig handelt. 47 Honigproben wiesen Kennzeichnungsmängel auf, wie beispielsweise eine fehlende, unkorrekte bzw. schlechte lesbare Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, der Los-Nummer, der Anschrift des Herstellers und/oder der Füllmenge. Häufig fehlte auch die Angabe des Ursprungslandes. Bei drei Proben wurden Vitamin- und/oder Mineralstoffgehalte ausgelobt, ohne dass eine dadurch notwendige Nährwertkennzeichnung erfolgte.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen: 1

Ein Honig wies eine Wärmeschädigung und eine damit verbundenen verringerte Enzymaktivität auf.

Hinweise:

Achtmal wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich überwiegend um kleinere Kennzeichnungsmängel.

Schokolade - Beanstandungsrate: 12,7 %
Proben: 55, davon 7 beanstandet

Wertgemindert: 1

Eine Beschwerdeprobe weiße Schokolade schmeckte alt und ranzig. Das Mindesthaltbarkeitsdatum war beim Erwerb bereits abgelaufen. Die Probe wurde aufgrund der sensorischen Abweichung als in ihrem Genusswert gemindert beurteilt,

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 6

Bei drei Proben war der geforderte Kakaoanteil nicht oder fehlerhaft deklariert. In zwei Schokoladen, bei denen kein Milchzusatz deklariert wurde, konnten Milchallergene nachgewiesen werden. Die Größenordnung entsprach nicht mehr einer Kontamination, so dass die Proben aufgrund der fehlenden Deklaration der Milchzutat beanstandet wurden. Eine als Bio-Schokolade in Verkehr gebrachte Probe erfüllte die Kennzeichnungsanforderungen der EU-Öko-Verordnung (VO(EG) Nr.834/2007) nicht. Außerdem wiesen fünf Proben diverse Kennzeichnungsmängel wie fehlerhafte oder fehlende Angaben der Mindesthaltbarkeit, der Losnummer, des Zutatenverzeichnisses, der Nennfüllmenge etc. auf. Auf einer Probe wurde kurioserweise die Zutat „Sonne“ deklariert.

Hinweise:

Hinweise auf die Minimierung der Kontamination mit Milchallergenen wurden bei fünf Schokoladen gegeben, in den Milchproteine nachgewiesen werden konnten.

Kakao - Beanstandungsrate: 0 %
Proben: 20, davon beanstandet: 0

Zucker - Beanstandungsrate: 13,3%
Proben: 30, davon beanstandet: 4

Süßwaren - Beanstandungsrate: 5,6 %
Proben: 54, davon beanstandet: 3

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 3

Bei zwei Proben fehlten im Zutatenverzeichnis Klassennamen von zugesetzten Zusatzstoffen. Bei einer Probe fehlte im Zutatenverzeichnis die Angabe des zugesetzten Farbstoffes. Zwei Bonbonproben wurde aufgrund fehlender Warnhinweise zu den Farbstoffen nach Verordnung (EG) 1333/2008 beanstandet.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 1
Eine Probe Bonbons überschritt die zulässige Höchstmenge an Cochenillerot A (E124).