

2014

**Fette und Öle - Beanstandungsrate: 11,4 %**

Proben: 123, davon 14 beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (4)

Bei allen vier Proben handelte es sich um Siedefette, die durch Abweichungen in Sensorik, polaren Anteilen, Anisidinzahl, Rauchpunkt u.a. charakterisiert waren. Damit hergestelltes Backgut ist ebenfalls nicht für den menschlichen Verzehr geeignet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (11)

Bei 6 Planproben Gänseschmalz wurde nach Überprüfung der eingesetzten Fette die gewählte Verkehrsbezeichnung als irreführend beurteilt, da entweder die Angabe des Anteils an Schweineschmalz in der Verkehrsbezeichnung fehlte oder die gewählte Verkehrsbezeichnung eine Fantasiebezeichnung und damit unvollständig war. In einer Probe Rapsöl konnte der deklarierte Vitamin E-Gehalt nicht bestätigt werden. Aufgrund sensorischer Mängel erfolgte die Herabstufung von einer Probe Olivenöl nativ extra in die Qualitätsstufe natives Olivenöl. Bei einer Probe war die Kennzeichnung nicht rechtskonform, es lag ein Verstoß gegen die Vermarktungs-VO 29/2012 vor. Eine Probe Sanddornkernöl wurde mit gesundheitsbezogener Werbung in den Verkehr gebracht. Darüber hinaus fehlten einige Kennzeichnungselemente.

Hinweise (10)

Vier Frittier- bzw Siedefette wiesen leichte sensorische Mängel auf und bewegten sich mit einigen analytischen Parametern im Grenzbereich.

Zwei Olivenöle hatten geringe Abweichung in ihren Qualitätsmerkmalen, eine Probe Grieben-schmalz wies erhöhte Hefezahlen auf. Zwei Schweineschmalzproben fielen durch sensorische Mängel in Verbindung mit leicht erhöhten Indolgehalten auf.