

2014

**Hülsenfrüchte, Ölsamen - Beanstandungsrate 2,8 %**

**Proben: 106, davon beanstandet: 3**

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 2 )

Auf dem Etikett einer Probe Linsen wurde mit der Auslobung „Grüne Linsen sind eine gesunde Wahl“ geworben. Dieser Verweis auf einen nicht spezifischen Vorteil des Lebensmittels ist unzulässig. Im Zutatenverzeichnis einer Süßware (Erdnüsse in Schokolade) wurden die Zusatzstoffe im Zutatenverzeichnis (da an anderer Stelle angegeben) nicht korrekt deklariert.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung ( 1 )

In einer Probe Kokosnussmilch wurde der Zusatzstoff Schwefeldioxid/ Sulfite nachgewiesen. Der Einsatz von Sulfit ist für diese Lebensmittelkategorie unzulässig.

**Kartoffeln, Kartoffelerzeugnisse - Beanstandungsrate 2,1 %**

**Proben: 94, davon beanstandet: 2**

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 2 )

Auf dem Etikett einer Probe Süßkartoffel wurde die unzulässige gesundheitsbezogene Angabe „Einfach gesundes Gemüse“ angegeben. Bei einer Probe ‚Kartoffeln gegart‘ fehlte die vorgeschriebene postalische Anschrift des Herstellers.

**Frischgemüse - Beanstandungsrate 2,6 %**

**Proben: 192, davon beanstandet: 5**

Nicht zum Verzehr geeignet ( 2 )

Eine Probe Rucola und eine Probe Spargel waren aufgrund von Verderb zum Verzehr nicht geeignet.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten, unzulässige Anwendung (1)

Die Beanstandung bezog sich auf eine Probe Gurken mit dem nachgewiesenen Rückstand Chlorat.

Schadstoffe, Überschreitung von Höchstgehalten ( 2 )

Bei zwei Proben Rucola lag eine Überschreitung der Höchstmenge für Nitrat vor.

Hinweise:

Bei verschiedenen Proben Frischgemüse fehlte die Angabe des Ursprungslandes. Eine Probe Gurken wies einen erhöhten Chloratgehalt auf.

**Gemüseerzeugnisse - Beanstandungsrate 13,3 %**

**Proben: 83, davon beanstandet: 11**

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend ( 1 )

In einer Beschwerdeprobe Rote Bete, die in einer Fertigpackung (Glas mit Schraubverschluss) in den Verkehr gebracht wurde, wurden Glassplitter gefunden.

Nicht zum Verzehr geeignet ( 2 )

Zwei Proben (Mungobohnen-Sprossen, Sojasprossen) waren in Folge mikrobiellen Verderbs nicht zum Verzehr geeignet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 3 )

In einer Probe Seealgen wurde der Farbstoff Tartrazin nachgewiesen. Weder dieser Farbstoff

noch der zugehörige Warnhinweis wurden angegeben. Bei zwei weiteren Proben waren Kennzeichnungsmängel zu verzeichnen, u.a. fehlende Angabe des Herstellers, unkorrekte Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, fehlender Klassenname bei Zutaten.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung ( 4 )

Bei drei Proben Oliven wurde Farbstoff (Eisengluconat/ Eisenlactat) in technologisch wirksamer Menge nachgewiesen. Es fehlte eine entsprechende Kenntlichmachung. Bei einer Probe Oliven wurde die Höchstmenge der o.g. Farbstoffe überschritten.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten, unzulässige Anwendung (3 )

Drei Proben Weinblätter wiesen Pflanzenschutzmittel oberhalb der Höchstmenge auf. Dabei waren teilweise die Höchstmengen von mehreren Pflanzenschutzmitteln in einer Probe überschritten.

Hinweise ( 5 )

Zwei Gemüseerzeugnisse wiesen sensorische und drei mikrobiologische Abweichungen auf.

**Pilze, frisch - Beanstandungsrate 8,2 %**

**Proben: 49, davon beanstandet: 4**

Nicht zum Verzehr geeignet ( 4 )

Vier Proben Pilze, darunter Pfifferlinge, Shiitake und Champignons, waren aufgrund von Verderb zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Hinweise ( 2 )

Zwei Proben Pilze waren zum Zeitpunkt der sensorischen Analyse durch beginnenden mikrobiellen Verderb zu charakterisieren.

**Pilzerzeugnisse - Beanstandungsrate 0 %**

**Proben: 53, davon beanstandet: 0**

**Frischobst - Beanstandungsrate 9,6 %**

**Proben: 115, davon beanstandet: 11**

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend ( 1 )

Bei einer Probe Pflaumen traten Höchstmengenüberschreitungen aufgrund zu hoher Pflanzenschutzmittelrückstandsgehalte auf. Aufgrund der Überschreitung des ARfD-Wertes (Akute Referenzdosis) war die Probe geeignet, die Gesundheit zu schädigen.

Nicht zum Verzehr geeignet ( 5 )

5 Proben Frischobst (Erdbeeren, Johannisbeeren, Pfirsiche, Pflaumen, Weintrauben) waren durch teilweise beginnendes Schimmelwachstum mikrobiell verdorben und somit zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert ( 1 )

Eine Probe Weintrauben war aufgrund der sensorischen Beschaffenheit (teilweise beginnender Verderb) als wertgemindert zu beurteilen.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 3 )

Das Etikett einer Probe Weintrauben wurde nur in englischer Sprache angegeben. Bei einer Probe Passionsfrucht fehlte die postalische Anschrift des Herstellers bzw. Inverkehrbringers. Bei einer Probe Heidelbeeren wurde die unspezifische gesundheitsbezogene Angabe „gesund“ angegeben.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten, unzulässige Anwendung ( 2 )

Bei einer Probe Zitronen wurde der Konservierungsstoff Benzalkoniumchlorid größer der zulässigen Höchstmenge nachgewiesen. Eine Probe Pflaumen (s.o.) wies Höchstmengenüberschreitungen an mehreren Pflanzenschutzmitteln auf.

Hinweise ( 2 )

Bei zwei Proben (Zitrusfrüchte) wurden Spuren des Pestizids Benzalkoniumchlorid nahe der zulässigen Höchstmenge nachgewiesen. Da die Ursache unklar war, wurde von einer Beanstandung abgesehen, jedoch ein entsprechender Hinweis an die Überwachungsbehörde gegeben.

### **Obsterzeugnisse - Beanstandungsrate 8,5 %**

**Proben: 117, davon beanstandet: 10**

#### Wertgemindert ( 2 )

Eine Probe Ananasstücke wies in der Sensorik einen leichten Fremdgeschmack auf. Eine Probe tiefgefrorener Beerencocktail wies großflächigen Gefrierbrand und entsprechende abgeschwächte Eigenschaften im Geruch, Geschmack sowie Aussehen auf.

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 14 )

Die Proben, überwiegend Obstmischungen, wurden wegen irreführender Angaben, z.B. Abweichungen der Nährwertkennzeichnung von den analytisch ermittelten Nährstoffgehalten oder unzutreffenden Werbeangaben beanstandet.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten, unzulässige Anwendung ( 1 )

In einer Probe Sultaninen wurde der Wirkstoff (Fenthion) über der gesetzlich festgesetzten Höchstmenge nachgewiesen.

### **Konfitüren, Marmeladen - Beanstandungsrate 30,6 %**

**Proben: 85, davon beanstandet: 26**

#### Wertgemindert ( 2 )

Eine Erdbeerkonfitüre wies eine Verfärbung und eine Kochnote sowie einen brandigen Karamellgeschmack auf, wodurch die sensorische Beschaffenheit von der Verbrauchererwartung an eine Erdbeerkonfitüre deutlich abwich. Ein Fruchtaufstrich aus Johannisbeeren entsprach hinsichtlich seiner Zusammensetzung nicht der üblichen Verkehrsauffassung für diese Erzeugnisse.

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 25 )

Nach wie vor stehen hier die Kennzeichnungsmängel, z.B. fehlerhafte Zutatenverzeichnisse, fehlende Mengenangaben, fehlerhafte Angaben der Mindesthaltbarkeit, fehlende Herstellerangaben, fehlende oder unzutreffende Angaben zu Fruchtgehalt etc., an erster Stelle. Überwiegend Proben von kleineren Herstellern, wiesen Fehler auf. Darüber hinaus wurden unzulässige gesundheitsbezogene Angaben verwendet.

#### Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung ( 7 )

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 ( 10 )

Diverse Erzeugnisse entsprachen nicht den Anforderungen an die Konfitürenverordnung, z.B. fehlende Pflichtangaben, z.B. Fruchtgehalt, oder Abweichungen im Zuckergehalt.

#### Hinweise: 4

Es erfolgten Hinweise in Folge sensorischer Abweichungen (Fremdnote im Geschmack) oder unzureichender Lesbarkeit.

**Gewürze - Beanstandungsrate: 4,8 %**  
**Proben: 42, davon 2 beanstandet**

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 1 )

Eine Probe enthielt eine gesundheitsbezogene Angabe „Beifuß macht fettreiche schwer verdauliche Speisen bekömmlicher“, die bislang nicht in die Liste der zugelassenen Angaben aufgenommen wurde und somit unzulässig war.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten, unzulässige Anwendung ( 1 )

Eine Probe (Paprika edelsüß) enthielt den Rückstand Perchlorat über der gesetzlich festgelegten Höchstmenge, wodurch das Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden durfte.

**Würzmittel - Beanstandungsrate: 13,2 %**  
**Proben: 53, davon 7 beanstandet**

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 6 )

Bei verschiedenen Proben (Senf und Essig) traten Kennzeichnungsmängel hinsichtlich Zutatenverzeichnis, Nährwertkennzeichnung, Mengenkennzeichnung, Schriftgröße und Mindesthaltbarkeit auf. Ein Jodsalz mit Fluorid enthielt eine gesundheitsbezogene Angabe, die im Vergleich zum zugelassenen Wortlaut jedoch so umformuliert war, dass die Angabe eine deutlich darüberhinausgehende Verbesserung der Zahngesundheit dem Verbraucher suggeriert

Hinweis ( 1 )

Bei einer Probe Senf wurde nicht auf das Vorhandensein anderer würzender Pflanzenarten (Chili) hingewiesen.