

2015

Hülsenfrüchte/Ölsamen: 103 Proben, davon 11 (10,7 %) beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Eine Bio-Sojazubereitung mit Joghurtkulturen wies ein Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen auf, woraus ein abweichendes sensorisches Erscheinungsbild resultierte. Bei der sensorischen Prüfung fiel eine Probe „Paranuskerne“ durch eine ranzige alte Note in Geruch und Geschmack auf.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (10)

Verschiedene Proben Sojaprodukte und vegetarische Lebensmittel wiesen diverse Kennzeichnungsmängel auf: unzureichende Verkehrsbezeichnung, fehlende Hervorhebung der Allergen Kennzeichnung, Fehler im Zutatenverzeichnis, der Nährwertkennzeichnungstabelle, fehlende Klassennamen.

Im Zutatenverzeichnis einer Probe Schnittwurst (eine aus Soja- und Weizeneiweiß bestehende Zubereitung in Wurstform) wurde der Zusatzstoff Eisenoxidrot als natürlicher Farbstoff ausgelobt. Es handelt sich bei Eisenoxidrot nicht um einen „natürlichen“ Farbstoff. Eine irreführende Kennzeichnung lag somit vor.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (1)

In einer Probe Schnittwurst (eine aus Soja- und Weizeneiweiß bestehende Zubereitung in Wurstform) wurde der Zusatzstoff Kalziumphosphat als Verdickungsmittel deklariert. Der Einsatz dieses Zusatzstoffes ist für diese Lebensmittelkategorie unzulässig.

Hinweise (2)

Bei zwei Proben „Berief Soja Fit, Art Wiener“ war die beschreibende Bezeichnung, die den Verbraucher über die Art und Zusammensetzung des Lebensmittels aufklärt, nicht im Hauptsichtfeld ersichtlich sondern auf der unteren Seite der Verpackung in kleinerer Schriftgröße.

Kartoffeln, Kartoffelerzeugnisse: 90 Proben, davon 3 (3,3 %) beanstandet

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (3)

Bei drei Proben ‚Kartoffeln‘ fehlte die vorgeschriebene Angabe ‚geschält‘ in der Verkehrsbezeichnung. Weiterhin fehlten Klassennamen vor dem Zusatzstoff Sulfit und die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums wurde abgekürzt.

Hinweise (2)

Zwei Proben Kartoffeln (frisch) hatten einen erheblichen Anteil an grünen Stellen auf der Schalenoberfläche.

Frischgemüse – 149 Proben, davon beanstandet 2 (1,3%)

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe Meerrettich war aufgrund von Verderb zum Verzehr nicht geeignet.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/ Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen: 1

Eine Probe Feldsalat wies einen zu hohen Nitratgehalt auf, so dass der ADI (acceptable daily intake) für Nitrat überschritten wurde.

Hinweise (3)

Drei Proben waren sensorisch oder mikrobiologisch auffällig.

Gemüseerzeugnisse: 80 Proben, davon beanstandet 1 (1,3 %)

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (1)

Bei einer Probe ‚Blattsalatsmischung mit Blumen‘ enthielt das Zutatenverzeichnis Bezeichnungen der Einzelzutaten, die nicht der LMIV entsprachen (englischsprachige oder ungenaue Bezeichnungen).

Hinweise (6)

Verschiedene Proben (Salate, Möhren, Weizengrasssaft) waren sensorisch oder mikrobiologisch auffällig.

Pilze, frisch: 58 Proben, davon beanstandete: 7 (12,1%)

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe Pfifferlinge war aufgrund von Verderb (Schimmel, Madenbefall, Druckstellen, Konsistenz) zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (1)

Eine Probe Champignons waren überlagert und wurden als wertgemindert hinsichtlich der sensorischen Beschaffenheit beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (4)

Auf dem Etikett einer Probe wurden unzulässige Nährwertangaben angegeben. Eine Probe wies auf der Internetseite eine unzulässige krankheitsbezogene Angabe auf, mit der dem Lebensmittel (hier Shiitake-Pilze) eine tumorhemmende Eigenschaft zugeschrieben wurde. Darüber hinaus waren unzulässige gesundheitsbezogene Angaben zu verzeichnen.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten (3)

In drei Proben Champignons wurden Rückstände des Pflanzenschutzmittels Mepiquat über der Höchstmenge nachgewiesen.

Hinweise (2)

Zwei Proben Pilze waren sensorisch oder mikrobiologisch auffällig.

Pilzerzeugnisse: 50 Proben, davon beanstandet 3 (6,0 %)

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (2)

Bei zwei Proben tiefgefrorener Champignons wurde das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht korrekt angegeben.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (1)

Bei einer Probe getrockneter Waldpilze wurde in der mikrobiologischen Untersuchung ein hoher Gehalt an *Bacillus cereus* ermittelt, der auf eine Verletzung der Prinzipien der guten Hygienepraxis hindeutet.

Hinweis (1)

Bei einer Probe tiefgefrorener Champignons wurde ein Fremdkörper aus Kunststoff im Kunststoffbeutel entdeckt.

Frischobst: 144 Proben, davon 4 beanstandet (2,8 %)

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Eine Vergleichsprobe Ananas und eine Beschwerdeprobe Mandarinen waren mikrobiell verdorben und somit zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (1)

Eine Probe Pflaumen war auf Grund eines unzureichenden Reifezustands wertgemindert.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung von Höchstgehalten (1)

In einer Probe Kaki wurde der Wirkstoff Fludioxonil größer der gesetzlich festgelegten Höchstmenge nachgewiesen.

Hinweise (4)

Zwei Beschwerdeproben waren verdorben. Eine Planprobe Nektarinen wies Schimmelpilzbefall und Druckstellen auf und wurde in Folge des Verderbs nicht mehr als für den Verzehr von Menschen geeignet angesehen.

Obsterzeugnisse: 98 Proben, davon 6 beanstandet (6,1 %)

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe Mango war aufgrund von Überlagerung und sensorischer Abweichung (Konsistenz) nicht zum Verzehr geeignet.

Wertgemindert (1)

Eine Probe Bananenchips wich in ihrer Beschaffenheit (Geruch und Geschmack) deutlich von der Verkehrsauffassung ab.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (4)

Es traten Kennzeichnungsmängel bei der Angabe der Herstelleranschrift, des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Losnummer auf. Bei einer Kennzeichnung stimmte das

Zutatenverzeichnis nicht mit der tatsächlichen Beschaffenheit der Probe überein (Irreführung).

Schadstoffe, Überschreitung von Höchstgehalten (1)

Bei einer Probe Apfelmus wurde ein Patulingehalt (Mykotoxin) oberhalb der Höchstmenge bestimmt.

Hinweise (4)

Drei Proben waren sensorisch und/oder mikrobiologisch auffällig. Bei einer Sauerkirschkonserve traten Fehler in der Nährwertkennzeichnungstabelle auf.

Konfitüren, Marmeladen: 77 Proben, davon 22 beanstandet (28,6 %)

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe Erdbeerfruchtaufstrich war aufgrund einer sensorischen Abweichung (gärer Geschmack) nicht zum Verzehr geeignet.

Wertgemindert (1)

Ein Apfel-Birnen-Gelee wies eine Kochnote auf und erwies sich als nicht streichfähig; wodurch die sensorische Beschaffenheit von der Verbrauchererwartung deutlich abwich.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (21)

Nach wie vor stehen hier die Kennzeichnungsmängel (z.B. fehlerhafte Zutatenverzeichnisse, fehlende Mengenangaben, fehlerhafte Angaben der Mindesthaltbarkeit und der Losnummer, fehlende Herstellerangaben, fehlende oder unzutreffende Angabe zu Fruchtgehalt, fehlerhafte Angaben des Klassennamens bzw. Zusatzstoffes etc.) an erster Stelle.

Überwiegend Proben von kleineren Herstellern wiesen derartige Fehler auf. Darüber hinaus wurden unzulässige gesundheitsbezogene Angaben verwendet.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (9)

Bei zwei Proben wurde der Konservierungsstoff Sorbinsäure nicht im Zutatenverzeichnis deklariert.

Bei fünf 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.

Bei 20 Proben waren die geforderten Kennzeichnungsangaben (z.B. Schriftgröße, Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Fruchtgehaltsangabe, Mindesthaltbarkeitsdatum, Losnummer, Hersteller, Nennfüllmenge, geforderte Hinweise bei gesundheitsbezogenen Angaben) nicht korrekt deklariert oder fehlten.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen (4)

Vier Proben erfüllten nicht die Anforderungen der Konfitürenverordnung: zum einen wurde der Mindestzuckergehalt (Refraktometerwert) von 55 g/ 100g unterschritten, zum anderen wurde der Gesamtzuckergehalt und Gesamtfruchtgehalt nicht korrekt angegeben.

Hinweise (2)

Es erfolgten Hinweise in Folge Abweichungen hinsichtlich Zusammensetzung (Fruchtgehaltsangabe) und Abweichungen von den Bestimmungen der Konfitürenverordnung.

Würzmittel: 52 Proben, davon 12 beanstandet (22,6 %)

Wertgemindert (1)

Ein Balsamico-Honigsenf war stark versalzen (Kochsalzgehalt > 6 %), so dass diese Probe als wertgemindert hinsichtlich Genusswert bewertet wurde.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (7)

Bei verschiedenen Proben (Pesto und Essig) traten Kennzeichnungsmängel hinsichtlich Zutatenverzeichnis, Nährwertkennzeichnung, Mengenkennzeichnung, Schriftgröße und Mindesthaltbarkeitsdatum, fehlende Hervorhebung von Allergenen auf.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (4)

Bei Essig- und Gewürzsaucenproben führten fehlende Kenntlichmachung von Sorbinsäure, Benzoesäure, Schwefeldioxid und/oder Saccharin zur Beanstandung.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer

Verunreinigungen (2)

Hohe Konzentrationen des Hygieneindikatorkeimes E.coli bei 2 Proben (Pesto) wurden als hygienisch nachteilige Beeinflussung beurteilt.

Hinweis (1)

Eine Probe Chutney wurde aufgrund einer zu geringen Mindestschriftgröße gemäß LMIV behinweist.

Gewürze: 38 Proben, davon 3 beanstandet (7,9 %)

Wertgemindert (1)

Bei einer Probe Pfeffer wurde eine deutliche Verunreinigung mit Sand/Erde festgestellt und die Probe daher als wertgemindert beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (3)

Bei einer Probe Muskatnuss gemahlen wurde die Angabe „Ohne Aromazusätze“ in der Kennzeichnung des Gewürzes als irreführend (Werbung mit Selbstverständlichkeiten) beurteilt.

Eine weitere Gewürzprobe wies einige Kennzeichnungsmängel auf (fehlende Anschrift Importeur, Mindesthaltbarkeitsdatum fehlerhaft). Darüber hinaus wurde die Herkunftsangabe im Zusammenhang mit der Probenbezeichnung als irreführend angesehen.