

Fische, Fischerzeugnisse und Krusten-, Schalen-, Weichtiere Ergebnisse 2011:

**Fische - Beanstandungsrate: 4,5 %
Von 202 Proben wurden 9 beanstandet.**

Wertgemindert (2)

Bei zwei Proben Pangasius-Filets wurde ein erheblicher Wasserzusatz festgestellt. Die Filets waren dadurch in ihrem Wert nicht unerheblich gemindert.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (9)

Eine Probe Gourmet Pangasius fiel durch einen viel zu geringen Rohproteingehalt auf (Soll gemäß Nährwertkennzeichnung 22 g/100g, Ist 10,7 g/100g). Zwei Proben wurden unter irreführenden Bezeichnungen (Tierartangabe) in den Verkehr gebracht (Welsfilet und Haifischsteak). Bei einer Probe Spreewald-Karpfen befanden sich auf der Fertigpackung nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in unzulässiger Weise (u. a. Gehalt an gesättigten Fettsäuren nicht korrekt, Auslobung „Bio“ ohne weitere Kennzeichnung, gesundheitsbezogene Angaben nicht wissenschaftlich gesichert). Bei fünf Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Beispielsweise wurde bei drei Proben Pangasius im Verzeichnis der Zutaten ein erhöhter Wassergehalt nicht gekennzeichnet (fehlende Zutat). Bei einer Probe Gourmet Pangasius wurden die Zusatzstoffe Di-, und Triphosphat nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung Höchstgehalte, unzulässige Anwendung (2)

Zwei Proben Pangasiusfilet aus Vietnam überschritten die Höchstmenge des Herbizidwirkstoffes Trifluralin.

Hinweise (9)

Neunmal wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich zumeist um moderate mikrobiologische Abweichungen, aber auch geringfügige Kennzeichnungsmängel gehörten dazu.

**Fischerzeugnisse - Beanstandungsrate: 15,2 %
Von 421 Proben wurden 64 beanstandet.**

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (4)

Vier Proben waren mit gesundheitsgefährdenden Gehalten an *Listeria monocytogenes*

(Räucherlachs, Schwarzer Heilbutt, geräucherte Heringsfilets) belastet.

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Drei Proben waren sensorisch/mikrobiologisch verdorben.

Wertgemindert (7)

Drei Proben waren aufgrund sensorischer und mikrobiologischer Abweichungen verderbgefährdet und dadurch in ihrem Wert nicht unerheblich gemindert. Bei zwei Proben war der Wert bestimmende Anteil des Produktes zu gering (Matjes Nordischer Art mit einem Fettgehalt von 6,1 %, bei Sahne-Matjesfilet betrug der Sahneanteil in der Soße nur 2,6 %). Bei einer Probe Rollmops war der Anteil der Füllung zu hoch (31 %). Eine Probe geräucherter Lachs mit sensorischen Abweichungen wies einen hohen Anteil an biogenen Aminen (Cadaverin, Thyramin) auf, was auf einen beginnenden Verderb hindeutete.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (47)

Bei acht Proben lagen irreführende Verkehrsbezeichnungen vor (z. B. wurde schwarzer Heilbutt als „Heilbutt“ vermarktet, „Matjes nach nordischer Art“ wurde als „Matjes“ verkauft, drei Proben waren mit zwei unterschiedliche Handelsbezeichnungen (Butterfisch/ Buttermakrele) gekennzeichnet). Bei mehreren Proben wurden irreführende Angaben im Rahmen der Nährwertkennzeichnung gemacht (deutliche Abweichungen im Fett, Eiweiß- und Natriumgehalt). Bei einer Probe Fischstäbchen war der Fischanteil zu gering (hoher Panadenanteil). Bei 23 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B. MHD, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung oder die Mengenangaben wesentlicher Bestandteile (Quid). Bei einer Probe Buttermakrele fehlten die geforderte Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und dem Risiko, infolge etwa vorhandener Stoffe Magen-Darm-Störungen zu erleiden. Bei zwei Proben wurde die Verkehrsbezeichnung „biologisch gereifte Heringsfilets“ als nicht eindeutig eingestuft.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (22)

Bei zehn Proben waren im Produkt enthaltene Konservierungsstoffe oder Süßstoffe gar nicht gekennzeichnet oder die Kenntlichmachung von Süßstoffen erfolgte nicht in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung. Bei fünf Proben wurden die für Fischerzeugnisse (außer Lachsersatz, Surimi, Fischrogen und Räucherfisch) nicht zugelassenen Farbstoffe E110 und E124 verwendet. Fünf Proben wiesen deutlich höhere Gehalte an Saccharin bzw. an Konservierungsstoffen über den zulässigen Höchstgehalten auf (Rollmöpfe, Bratheringe). Bei „biologisch gereiften Heringsfilets“ wurde Sorbit als Süßungsmittel eingesetzt. Für Fischerzeugnisse ist Sorbit als Zuckeraustauschstoff / Süßungsmittel nicht zugelassen.

Pflanzenschutzmittel, Überschreitung Höchstgehalte, unzulässige Anwendung (1)

Eine Verdachtsprobe zubereiteten Pangasiusfilets überschritt die Höchstmenge des Wirkstoffes Trifluralin.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (5)

Bei einer Probe wurden untypisch hohe Keimgehalte festgestellt, so dass diese entsprechend als hygienisch nachteilig beeinflusst beurteilt wurde. Darüber hinaus waren in vier Proben erhöhte Gehalte an *Listeria monocytogenes* nachweisbar.

Hinweise (33)

33 x wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderate mikrobiologische Abweichungen sowie geringfügige Kennzeichnungsmängel (z. B. Abweichungen NKV).

Krusten-, Schalen-, Weichtiere - Beanstandungsrate: 18,3 % Von 93 Proben wurden 17 beanstandet.

Wertgemindert (3)

Drei Proben waren aufgrund sensorischer Abweichungen (u. a. mittelgradiger Gefrierbrand) in ihrem Wert nicht unerheblich gemindert.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (14)

Bei fünf Proben war die Kennzeichnung der Probe geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Bei zwei Proben wurden die Angaben „naturbelassen / ungewürzt“ mit einem deutlichen Kochsalzzusatz als irreführend beurteilt. Der Zusatz ungewürzt steht im Widerspruch zur Zutat Salz. Zwei Proben fielen durch irreführende Angaben bei der Nährwertkennzeichnung auf (Rohprotein, Natriumgehalt). Bei acht Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B. MHD, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung oder die Mengenangaben wesentlicher Bestandteile (Quid) sowie das Abtropfgewicht oder die Zutat Salz. Bei einer Probe Meeresfrüchtemischung fehlte in der Verkehrsbezeichnung die Kenntlichmachung des Surimianteils (Surimi ist keine Meeresfrucht und muss deshalb deutlich für den Verbraucher gekennzeichnet werden, damit er die Art/Charakter des Erzeugnisses erkennen kann).

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (1)

Bei einer Probe eingelegte Surimi wurde der zulässige Höchstgehalt an Konservierungsstoffen deutlich überschritten (Soll 2000 mg/kg, Ist 2841 mg/kg)

Hinweise (3)

Dreimal wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderate mikrobiologische Abweichungen sowie geringfügige Kennzeichnungsmängel.