

Ergebnisse 2012

→ **Fische - Beanstandungsrate: 3,8 %**
Von 182 Proben wurden 7 beanstandet.

Wertgemindert (10)

Vier Proben Pangasius-Filet wurden aufgrund erhöhter Gehalte an zugesetztem Wasser als wertgemindert beurteilt.

Irreführung (2)

Zweimal wurde die Aufmachung/Kennzeichnung der Proben als *zur Täuschung geeignet* beurteilt. Einmal wurde die Fischart falsch deklariert und einmal wurde ein deutlich höherer Eiweißgehalt ausgelobt als tatsächlich vorlag.

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (6)

Bei sechs Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Beispielsweise fehlten Angaben zur Partie (Los-Kennzeichnung) oder Kennzeichnungselemente waren aufgrund von Fehldrucken schlecht lesbar (MHD, Los, Identitätskennzeichen).

Hinweise (7)

Siebenmal wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um moderate mikrobiologische Abweichungen.

→ **Fischerzeugnisse - Beanstandungsrate: 19,9 %**
Von 413 Proben wurden 82 beanstandet.

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (5)

Drei Proben Räucherlachs wiesen zum Ende der Mindesthaltbarkeit gesundheitsgefährdende Gehalte an *Listeria monocytogenes* auf. Zwei Proben (je einmal Brathering im Aufguss und Sardinen in Sonnenblumenöl) enthielten einen hohen Gehalt an Histamin.

Nicht zum Verzehr geeignet (4)

Drei Proben waren sensorisch/mikrobiologisch verdorben. Eine Fischfrikadelle war oberflächlich "verschimmelt".

Wertgemindert (6)

Vier Proben waren aufgrund sensorischer Abweichungen in ihrem Wert nicht nur unerheblich gemindert. Ein Matjes-Filet nordischer Art wie im essbaren Anteil einen zu geringen Fettgehalt auf. Eine Zubereitung aus Pangasius-Filets wurde erheblich mit zusätzlichem Wasser aufgespritzt.

Irreführung (20)

Bei insgesamt 20 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung der Proben geeignet, den

Verbraucher zu täuschen (z. B. falsche Fischartangaben, Nährwertangaben). Bei drei Räucherlachsproben und einem geräucherten Forellenfilet wurde die Angabe des MHD/Verbrauchsdatums irreführend beurteilt.

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (48)

Bei 48 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten beispielsweise Mindesthaltbarkeitsdatum, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Zutaten im Zutatenverzeichnis, Loskennzeichnung oder die Mengenangaben wesentlicher Bestandteile. Zehn Proben Lachsersatz wurden mit Farbstoffen hergestellt, bei denen ein vorgeschriebener Warnhinweis fehlte. Bei einer Probe Buttermakrele fehlten die geforderten Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und dem Risiko, infolge etwa vorhandener Stoffe Magen-Darm-Störungen zu erleiden.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (15)

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. Fünfmal wurden Zusatzstoffe in unzulässiger Weise eingesetzt. Bei drei Proben wurden die zulässigen Höchstgehalte überschritten, zwei Proben wiesen Zusatzstoffe auf, die gar nicht für Fischerzeugnisse zugelassen sind.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften / Hilfsnormen (2)

Zwei Proben wiesen untypisch hohe Keimgehalte auf, so dass die entsprechenden Proben als *hygienisch nachteilig beeinflusst* beurteilt wurden.

Verstöße gegen EU-Vorschriften (6)

Sichtbare Nematodenlarven wurden in vier Dorschleberkonserven aufgefunden. In zwei Räucherlachsproben wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen.

Hinweise (29)

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

**→ Krusten-, Schalen-, Weichtiere - Beanstandungsrate: 8,4 %
Von 95 Proben wurden 8 beanstandet.**

Irreführung (5)

Bei fünf Proben waren die Aufmachung / Kennzeichnung der Proben geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Drei Proben wurden als "ungewürzt" beworben, obwohl das Würzmittel "Kochsalz" verwendet wurde. Zwei Proben wiesen einen deutlich geringeren Eiweißgehalt auf, als im Rahmen der Nährwerttabelle ausgelobt.

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (3)

Bei drei Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B. das MHD, Zutaten oder der Warnhinweis für bestimmte Farbstoffe.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (1)

Bei einer Probe wurde der Konservierungsstoff Sorbinsäure über das zulässige Maß verwendet (Höchstmengenüberschreitung).

Hinweise (6)

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