

Ergebnisse 2011

→ Milch

Beanstandungsrate: 6,0 %

Von 183 Milchproben 11 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Beschwerdepote „frische Landmilch, länger haltbar“ wies deutliche sensorische Abweichungen hinsichtlich eines unreinen, verdorbenen, fettrigen und sauren Geruchs und Geschmacks auf. In Korrelation dazu war der pH-Wert sehr niedrig und der Säuregrad erhöht.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (5)

Irreführende Tatbestände konnten nicht festgestellt werden. Zwei Proben fielen durch unvollständige Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums auf. Bei einer Probe war die Losnummer nicht deutlich lesbar. Bei drei weiteren Proben war die Angabe des Genusstauglichkeitszeichens nicht korrekt. Bei einer Probe fehlten die Angabe des Fettgehalts sowie die Nährwertkennzeichnung.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (5)

In einer Bio- Frischmilch wurde eine sehr hohe Anzahl Pseudomonaden sowie eine hohe Gesamtkeimzahl nachgewiesen. Eine weitere Probe wies ebenfalls eine erhöhte Gesamtkeimzahl auf. Eine Bio-Frischmilch fiel durch eine erhöhte Zahl an *Bacillus cereus* am Ende der Haltbarkeitsfrist auf. Zwei Proben „Frische Landmilch“ unterschritten den deklarierten Mindestfettgehalt von 3,8% deutlich und erfüllten damit nicht die Anforderung der EG-Verordnung 1234/2007.0

Hinweise (31)

Aus roher Milch wurden über Anreicherung diverse Krankheitserreger isoliert. 2 Rohmilchproben enthielten koagulasepositive Staphylokokken, 3 Proben *Campylobacter jejuni*, 2 Proben *Yersinia enterocolitica* und 3 Proben *Listeria monocytogenes*. In einer Probe war der Grenzwert M für Enterobacteriaceae überschritten. Weil diese Milchproben nicht zum Rohverzehr vorgesehen waren, erfolgten keine lebensmittelrechtlichen Beanstandungen. In mehreren Proben aus einem Ziegenbestand fielen hohe pH-Werte verbunden mit einem auffällig niedrigen Säuregrad und teilweise sensorischen Abweichungen auf. Zur Ursachenabklärung wurde um Abklärung von Fehlern bei der Reinigung und Desinfektion, möglichen Eutererkrankungen bzw. Fütterungsfehlern gebeten. Mehrere Proben „Weidemilch“ wurden mit einer überwiegenden Grünfütterung der Milchkühe beworben. Die Ergebnisse der Fettsäureuntersuchung deuteten aber auf eine konventionelle Fütterung hin. Es bestand der Verdacht einer möglichen Irreführung des Verbrauchers. Weiterhin lagen mehrfach Kennzeichnungsmängel, geringe Gefrierpunktabweichungen sowie erhöhte Gesamtkeimgehalte und erhöhte Zellzahlen vor.

→ Milcherzeugnisse

Beanstandungsrate: 8,9 %

Von 282 Milcherzeugnisproben 25 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Eine geschlagene Sahne war mikrobiell bedingt verdorben. Dabei wurde eine hohe Keimzahl darunter eine hohe Zahl an Pseudomonaden und Enterobacteriaceae nachgewiesen. Ein als Beschwerdeprobe eingesandter Joghurt mit Fruchtgeschmack wurde auf Grund von Schimmelpilzkolonien auf der Oberfläche verbunden mit einem deutlich muffigen Geruch ebenfalls als verdorben beurteilt.

Wertgemindert (2)

Eine Probe Schlagsahne unterschritt den geforderten Mindestfettgehalt von 30 %. Eine Probe stichfeste saure Sahne entsprach auf Grund der fehlenden Säuerung und Dicklegung nicht der Verbrauchererwartung.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (12)

Neben Kennzeichnungsmängeln wie unvollständiger MHD-Angabe, schlechter Lesbarkeit von Kennzeichnungselementen, unvollständiger, fehlender oder irreführender Nährwertangaben fielen drei Proben Molkenmischerzeugnisse auf, bei denen als Hauptzutat Molkenmischerzeugnis mit 51% Anteil angegeben war. Im Ergebnis der Untersuchung konnten jedoch keine molketypischen Bestandteile wie Lactose oder Molkenprotein nachgewiesen werden. Nach Überprüfung der Herstellungstechnologie handelte es sich bei der Zutat um ein Permeat, welchem alle molketypischen Bestandteile entzogen worden waren. Die Bezeichnung Molkenerzeugnis für diese Zutat ist als irreführend zu betrachten. Darüber hinaus wurden drei weitere Milchemischerzeugnisse wegen nicht zugelassener gesundheitsbezogener Angaben „Kann die natürlichen Abwehrkräfte unterstützen“ beanstandet.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (9)

Bei 8 Schlagsahneproben wurden die DGHM- Warnwerte für Enterobakterien und/oder E. coli überschritten. Dies spricht für deutliche Hygienemängel beim Umgang mit den Aufschlagautomaten. Ein Milch-Energy-Drink war wegen einer hohen Zahl an Bacillus cereus in Verbindung mit einer hohen Keimzahl zu beanstanden.

Hinweise (35)

DGHM- Richtwertüberschreitungen für Pseudomonaden und/oder Enterobakterien lagen bei 21 Schlagsahneproben vor. Dies gilt als Hinweis auf Hygienemängel im Zusammenhang mit dem Aufschlagen der Sahne. Kennzeichnungsmängel wurden bei fünf Proben festgestellt. Zweimal war das MHD nicht korrekt deklariert. Einmal entsprach die Fettgehaltsangabe nicht den Vorschriften. Bei einem weiteren Joghurt gab es Mängel in der Quidkennzeichnung des Fruchtanteils. Ein Schokodrink wies Mängel in der Nährwertkennzeichnung auf. In 3 Fällen war bei Halbfettbutter bzw. Schlagsahne der Fettgehalt geringfügig unterschritten. 5 weitere Proben wiesen sensorische Mängel wie

bitterer Nachgeschmack oder starke Molkelässigkeit bei Joghurt oder ein leicht alter Geruch und Geschmack bei Sahne auf. Ein Joghurt und eine Schokomilch wiesen erhöhte Keimzahlen an Enterbacteriaceae bzw. Pseudomonaden auf.

→ **Käse**

Beanstandungsrate: 14,0 %

Von 442 Käseproben 62 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Auf einem Butterkäse im Einzelhandel befanden sich schwarze Beläge auf der Oberfläche, die als Schwärzepilze und Penicilliumspezies differenziert wurden. Ein Schafskäseimitat war hefig verdorben. Eine Probe Ziegenfrischkäse wies sensorisch eine deutlich verbrannte Note auf.

Wertgemindert (6)

Eine Verdachtsprobe geriebener Gouda war sensorisch abweichend trocken und mehlig. Er wies in Korrelation dazu einen erhöhten Stärkegehalt auf. Zwei weitere Proben Gouda wiesen sensorisch nicht die typischen Merkmale für diese Standardsorte auf; sie hatten eine Rotschmierekultur auf der Oberfläche und zeigten auch in Geruch und Geschmack eher die pikanten Eigenschaften eines Tilsiters. Ein Frischkäse fiel durch eine fehlende Säuerung und einen zu hohen pH-Wert auf.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (50)

Bei 6 Käsen war die Fettgehaltsstufe irreführend deklariert. 4 Käse wurden unter der Bezeichnung „Feta“ in Verkehr gebracht, obwohl es sich um Kuhmilchkäse bzw. Imitate auf Fremdfettbasis handelte. Bei Fetakäse handelt es sich um ein Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung; die Herstellung dieses Käses darf nur in Griechenland aus Schafs- und Ziegenmilch erfolgen. In zwei Fällen wurde eine Zutat fälschlicherweise als „Kuhfeta“ bezeichnet. Ein weiterer als Feta bezeichneter Käse war in Deutschland hergestellt worden. Mehrere als Käse oder Schafskäse bezeichnete Produkte waren Imitate auf Basis von Palmöl oder Kokosfett. Auffällig bei dieser Warengruppe ist eine Vielzahl von Kennzeichnungsfehlern. Insbesondere bei im Einzelhandel verpacktem Schnittkäse, der über Selbstbedienungstheken abgegeben wird, ist die Kennzeichnung oft unvollständig oder fehlerhaft. Zu erwähnen sind dabei unvollständige Anschriften des Inverkehrbringers, fehlende Angaben der Käsegruppe und/oder Fettgehaltsstufe, unvollständige oder nicht korrekte Zutatenlisten und fehlerhafte Nährwert- und Mindesthaltbarkeitsangaben. In drei Fällen erfüllte die Lesbarkeit der Kennzeichnungselemente durch zu kleine Schriftgröße, Fehldrucke bzw. schlechten Farbkontrast nicht die rechtlichen Anforderungen.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (9)

In drei Schmelzkäsezubereitungen war die Höchstmenge an Phosphor von 20 g/kg überschritten. Phosphate sind bei der Herstellung von Schmelzkäse zulässig aber höchstmengenbegrenzt. In einer intensiv rot-orange gefärbten Probe „Hot Chili Gouda“

konnte der für Schnittkäse zugelassene Farbstoff Norbixin (Annatto) in einer Größenordnung von 17,85 mg/kg nachgewiesen werden. Die zulässige Höchstmenge beträgt 15 mg/kg. In drei Proben Schnittkäse war die Verwendung des Konservierungsstoffs Natamycin nicht kenntlich gemacht. In zwei weiteren Schnittkäseproben konnte der Farbstoff Norbixin (Annatto) nachgewiesen werden, ohne dass eine Kenntlichmachung erfolgt ist. Eine Probe Frischkäse mit Seelachs wies eine blassorangene Färbung auf. Die nachgewiesenen Farbstoffe E124 und E 110 waren ebenfalls nicht deklariert. In Verbindung mit diesen letztgenannten Farbstoffen muss bei Abgabe an den Verbraucher der Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ angegeben werden. Dieser Hinweis fehlte ebenfalls.

Hinweise (42)

10 Frischkäseproben insbesondere von Ziegen aus Hofkäsereien sowie Weichkäse fielen durch erhöhte Hefezahlen auf. Bei 4 Quark- bzw. Schnittkäseproben wurden erhöhte Gehalte an Staphylokokken registriert. In 8 Proben Schnittkäse (auch gerieben) und Frischkäsezubereitungen wurden Listerien aus Anreicherungen bzw. in Keimzahlen unter 100 KbE/g nachgewiesen. Zwei Rohmilch-Schnittkäse fielen durch einen beißigen Geschmack in Verbindung mit einem hohen Gehalt an Histamin und anderen Aminen auf. Drei weitere Proben wiesen sensorische Mängel hinsichtlich eines leicht schimmligen Geruchs, leicht sandigen Geschmacks sowie wegen leichter Hefigkeit auf. Des Weiteren lagen diverse Kennzeichnungsmängel vor. Bei einer Käseprobe fehlte die Angabe, dass es sich um Käse aus Rohmilch handelt. Weiterhin wurden mehrfach geringfügig abweichende Fettgehaltsangaben, fehlende oder unleserliche MHD- Angaben, ungenaue Angaben in Zutatenlisten, bei Herstellern und bei Verkehrsbezeichnungen sowie unvollständige Nährwertangaben u. ä. festgestellt.

→ Butter

Beanstandungsrate: 13,2 %

Von 68 Butterproben 9 beanstandet.

Wertgemindert (2)

Eine Probe „Kräuterbutter“ fiel durch einen auffällig süßen Geschmack auf. In Korrelation dazu war der Gehalt an Zuckern erhöht. Eine mildgesäuerte Markenbutter wies einen erhöhten Wassergehalt und damit verbunden einen zu niedrigen Fettgehalt auf.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (6)

Bei einer Probe „Kräuterbutter“ handelte es sich nicht um eine Milchfettzubereitung. Neben Milchfett konnte noch pflanzliches Fett nachgewiesen werden. Die gewählte Verkehrsbezeichnung ist damit irreführend. In zwei Fällen war das zugesetzte Salz bei Kräuterbutter nicht mengenmäßig deklariert. Eine Butter wurde nur in polnischer Sprache gekennzeichnet in Verkehr gebracht. Bei einer Probe war das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht deutlich lesbar, bei einer weiteren war der Fettgehalt nicht korrekt deklariert.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (1)

Bei einer „Kräuterbutter“ aus einem Gastronomiebetrieb war der geforderte Mindestfettgehalt von 62% deutlich unterschritten.

Hinweise (1)

Eine Probe „Bio-Süßrahmbutter“ wies eine erhöhte Keimzahl auf.

Speiseeis (Untersuchungsergebnisse 2011)

Beanstandungsrate: 18,6 %

Von 617 Eisproben 115 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

In einer Probe „Milcheis mit Vanillegeschmack“ waren Alufoliebestandteile enthalten. Wertgemindert (11) Sieben als Milcheis bzw. Sahneeis deklarierte Proben enthielten zu wenig Milchfett und/oder Lactose. Ein Stracciatella-Eis war deutlich sandig. Zwei Milcheisproben enthielten neben Milchfett Fremdfettbestandteile, die nicht auf geschmacksgebende Zutaten zurückzuführen waren. Ein „Milcheis Himmelblau“ fiel durch einen leicht röstigen, adstringierenden Geschmack auf, der vom Verbraucher in diesem Ausmaß bei Eis nicht erwartet wird.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (15)

10 Proben Eis bzw. Milcheis mit Vanillegeschmack waren irreführend als Vanilleeis bzw. Vanillemilcheis bezeichnet worden. Eine als Heidelbeereis mit Farbstoff in Verkehr gebrachte Probe schmeckte deutlich nach Johannisbeere, die Angabe der Geschmacksrichtung ist irreführend. Zwei Proben Sojaeis wurden mit der Aussage „ Soja ist ein wertvolles Naturprodukt mit hervorragenden Eigenschaften für Gesundheit und Wohlbefinden. Soja enthält hochwertige Proteine, Antioxidantien und wenig gesättigte Fettsäuren“. Diese Aussage ist als eine unzulässige gesundheitsbezogene Angabe zu werten. Bei einer Fertigpackung „Schokoladeneis“ waren die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Losnummer verwischt. Bei einem als Fertigpackung in Verkehr gebrachten Softeis fehlten alle Kennzeichnungselemente, lediglich das Abfülldatum war angegeben.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (7)

Bei fünf Eisproben, die lose abgegeben wurden, fehlte die Deklaration des bzw. der verwendeten künstlichen Farbstoffe. Bei zwei Fertigpackungen Eis fehlte in Verbindung mit dem Farbstoff Paprikaextrakt die Angabe des Klassennamens Farbstoff.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (83)

Bei 83 Speiseeisproben aus loser Abgabe war der Warnwert bzw. Grenzwert M für Enterobakterien überschritten. Die Gesamtkeimzahl lag bei 21 dieser Proben zugleich über dem DGHM- Richtwert. Zwei dieser Proben wiesen erhöhte Keimzahlen an koagulase-positiven Staphylokokken auf. Dies spricht für deutliche Hygienemängel bei der Herstellung bzw. Abgabe von Speiseeis.

Hinweise (84)

52 mal lagen Richtwert- bzw. Grenzwertüberschreitungen für Enterobakterien bei loser Abgabe von Speiseeis vor. Bei elf Eisproben war der Richtwert für die Gesamtkeimzahl überschritten. Sechs Speiseeisproben fielen durch erhöhte Gehalte an *Bacillus cereus* auf. Diese Befunde deuten auf Hygienemängel hin. Sensorische Mängel lagen in 10 Fällen vor. Vier Eisproben hatten einen leicht sandigen Geschmack, zwei Proben schmeckten leicht alt. In vier Fällen entsprach die angegebene Geschmacksrichtung nicht dem sensorischen Eindruck, so schmeckte z. B. ein als Erdbeereis deklariertes Eis nach Himbeere; ein Walnusseis war eher fruchtig. Bei drei Eisproben fehlte die Angabe der Geschmacksrichtung. Weiterhin fielen mehrere Kennzeichnungsmängel hinsichtlich der Farbstoff- und Aromastoffangabe sowie hinsichtlich fehlerhafter Verkehrsbezeichnungen auf.