

Ergebnisse 2012

→ **Milch - Beanstandungsrate: 12,8 %**

Von 172 Milchproben wurden 22 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (4)

Eine Beschwerdeprobe sowie eine Verdachtsprobe wiesen deutliche sensorische Abweichungen auf. Sie waren durch einen abweichenden, unreinen Geruch und Geschmack charakterisiert. In Korrelation dazu wurden in einer Probe hohe Keimzahlen sowie eine hohe Zahl an Hefen ermittelt. Die andere Probe wies hohe Keimzahlen an Pseudomonaden und Yersinien auf. Zwei weitere Planproben waren auf Grund einer Höchstmengenüberschreitung hinsichtlich der Zellzahl nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Wertgemindert (1)

Eine Probe Ziegenmilch fiel durch eine deutliche Bodensatzbildung in Verbindung mit gallertartigen Flocken in der Milch auf. In dieser Form weicht sie von der Verbrauchererwartung ab.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (11)

Eine Probe Schafsmilch wies neben Schafsmilch nicht unerhebliche Anteile an Kuhmilch auf. Die gewählte Verkehrsbezeichnung war somit irreführend. Bei einer weiteren Probe „Ziegenmilch“ war eine irreführende Angabe des Fettgehalts auffällig. Mehrere Proben fielen durch unvollständige, fehlerhafte oder nicht leserliche Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. des Identitätszeichens auf. Bei zwei Proben fehlte die Nährwertkennzeichnung. Eine Probe war ausschließlich in polnischer Sprache gekennzeichnet.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (9)

In drei Proben war der deklarierte Mindestfettgehalt unterschritten und damit die Anforderungen der EG-Verordnung 1234/2007 nicht erfüllt. Bei einer dieser Proben handelte es sich um eine Probeproduktion eines ortsansässigen Herstellers, die zugleich einen erhöhten Gefrierpunkt aufwies. Es bestand der Verdacht der Verwässerung während der Herstellung. In einer Probe Vorzugsmilch war der Höchstwert für die Zellzahl sowie der Schwellenwert für die Enterobakterien überschritten. Zwei Proben Frischmilch wiesen hohe Keimzahlen auf, darunter eine Milch aus einem Milchkrug mit hohen Zahlen an Pseudomonaden und Enterobakterien. In der weiteren Milch handelte es sich vorrangig um Streptokokken. Eine UHT-Milch fiel durch erhöhte Keimzahlen nach Stabilitätstest auf; in einer Stutenmilch waren betahämolyisierende Streptokokken nachweisbar. Eine weitere Milch überschritt den Grenzwert hinsichtlich des Gehalts an Staphylokokken.

Hinweise (21)

Acht Proben Rohmilch wiesen mikrobielle Auffälligkeiten wie Nachweise von *Campylobacter jejuni*, *Yersinia enterocolitica*, koagulasepositive Staphylokokken und/oder erhöhte Keimzahlen auf. Drei Proben pasteurisierte Milch fielen durch erhöhte

Keimzahlen an Pseudomonaden und/oder Enterokokken auf. Bei zwei Proben Vorzugsmilch waren die Schwellenwerte für koagulasepositive Staphylokokken bzw. Enterobakterien überschritten. Mehrere Proben wiesen geringe Unterschreitungen hinsichtlich des Mindestfettgehaltes auf. Zwei Proben, die als „Weidemilch“ mit entsprechender Auslobung der überwiegenden Grünfütterung gekennzeichnet waren, wiesen zu geringe Gehalte an alpha-Linolensäure auf. Es bestand der Verdacht der irreführenden Auslobung der Haltungs- und Fütterungsbedingungen. Bei einer Vergleichsprobe pasteurisierter Milch im Tetrapak wurden geringe Perforationen am oberen Falz festgestellt. Mögliche mikrobielle Rekontaminationen sind darüber nicht auszuschließen.

**→ Milcherzeugnisse - Beanstandungsrate: 9,4 %
Von 278 Proben wurden 26 beanstandet.**

Wertgemindert (1)

Eine Probe Schlagsahne war inhomogen und deutlich aufgerahmt. Sie ließ sich nicht mehr aufschlagen und entsprach so nicht der Verbrauchererwartung.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (17)

Bei einer als Buttermilch in Verkehr gebrachten Probe handelte es sich um gesäuerte Magermilch. Ein Molkenmischerzeugnis, bei dem als Hauptzutat Molkenerzeugnis angegeben war, wurde als irreführend bewertet, da im Ergebnis der Untersuchung keine molketypischen Bestandteile wie Lactose oder Molkenprotein nachgewiesen werden konnten. Nach Überprüfung der Herstellungstechnologie handelte es sich bei der Zutat um ein Permeat, welchem alle molketypischen Bestandteile entzogen worden waren. Ein Milchshake „Bourbon Vanille“ enthielt kein natürliches Vanillearoma. Mehrere Proben in Kunststoffbechern mit bedrucktem Alufoliedeckel fielen durch eine schlechte Lesbarkeit der dort aufgedruckten Losnummer durch den farbigen Hintergrund auf. Weitere Abweichungen gab es hinsichtlich der Angaben der Zutatenliste, des Mindesthaltbarkeitsdatums sowie der Nährwertkennzeichnung.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (11)

Bei elf Proben geschlagener Sahne wurden die DGHM- Warnwerte für Enterobakterien und/oder E. coli überschritten. Diese Warnwertüberschreitungen waren meist auch mit Richtwertüberschreitungen hinsichtlich der Gesamtkeimzahl sowie der Zahl an Pseudomonaden verbunden. Dies spricht für deutliche Hygienemängel beim Umgang mit den Aufschlagautomaten.

Hinweise (32)

DGHM- Richtwertüberschreitungen für Pseudomonaden und/oder Enterobakterien lagen bei 21 Proben geschlagener Sahne vor. Dies gilt als Hinweis auf Hygienemängel im Zusammenhang mit dem Aufschlagen der Sahne. Eine Joghurtprobe fiel durch einen

milchig-neutralen Geschmack in Verbindung mit fehlenden Milchsäurebildnern und einem untypischen hohen pH-Wert auf. Eine Probe Ayran, ein türkisches Erfrischungsgetränk auf Joghurtbasis, wies eine erhöhte Zahl Fremdschimmelpilze auf. Zwei Proben Milchmischerzeugnisse mit Kakao waren durch einen erhöhten Gehalt an Enterobakterien, überwiegend *Serratia* ssp. auffällig; ein weiteres Kakaotrunk fiel durch eine erhöhte Zahl Pseudomonaden auf. Drei Proben Schlagsahne unterschritten geringfügig den Mindestfettgehalt. Zwei Milchmischerzeugnisse mit Colageschmack wurden fälschlicherweise als fruchtig ausgelobt. Vereinzelt gab es Kennzeichnungsmängel hinsichtlich der Mindesthaltbarkeitsangaben sowie des Genusstauglichkeitszeichens.

→ **Käse - Beanstandungsrate: 13,0 %**
Von 384 Proben wurden 50 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Als Beschwerdeprobe wurde ein Tsaziki-Sahne-Quark eingesandt. Er enthielt einen papierähnlichen, faserigen Fremdkörper und war damit ekelerregend. Eine Probe original griechischer Feta war deutlich hefig und als verdorben zu bewerten. Eine Probe Käsescheiben unterschiedlicher Sorten, die in der Verkaufsstätte für die Selbstbedienungskäsetheke geschnitten und abgepackt wurde, war ebenfalls sensorisch und mikrobiologisch verdorben. Es handelte sich ausschließlich um Endstücke, die mit der Schnittseite nach oben gelegt waren. Die Unterseiten waren teilweise schmierig, verschimmelt und hatten anhaftende Folienreste.

Wertgemindert (5)

Zwei Proben geriebener Käse wiesen einen erhöhten Stärkegehalt auf und entsprachen nicht der Verbrauchererwartung. Ein Rohmilch-Schafskäse aus Polen hatte im Geruch und Geschmack eine abweichende kresolartige Note. Ein Weichkäse war deutlich hefig und wies erhöhte Keimzahlen an Hefen auf. Ein Ziegenkäse war sensorisch auffällig beissig und silageartig. In Verbindung damit wurden erhöhte Gehalte an biogenen Aminen ermittelt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (43)

Die Fettgehaltsstufe war in drei Fällen falsch deklariert. Bei drei weiteren Käsen war die verwendete Tierart irreführend angegeben, darunter ein Käse, der aus 100% Schafsmilch bestehen sollte, aber ausschließlich Kuhmilch enthielt. Auffällig bei dieser Warengruppe ist eine hohe Zahl von Kennzeichnungsfehlern. Insbesondere bei im Einzelhandel lose abgegebenem bzw. in der Verkaufsstelle vorverpacktem Käse für SB-Theken ist die Kennzeichnung oft unvollständig oder fehlerhaft. Zu erwähnen sind dabei unter anderem fehlende oder unvollständige Angaben der Käsegruppe (12) und/oder Fettgehaltsstufe (14), unvollständige oder nicht korrekte Zutatenlisten (6) und fehlerhafte Nährwert- und Mindesthaltbarkeits- und Losnummernangaben (9). Bei zwei als „leicht“ ausgelobten Produkten fehlte die Angabe des Vergleichslebensmittels; ohne diese Angabe ist diese nährwertbezogene Angabe irreführend. Ein Schnittkäse wurde mit der Aussage

„glutenfrei“ beworben. Da derartige Erzeugnisse grundsätzlich glutenfrei sind, ist diese Aussage als Werbung mit Selbstverständlichkeit zu betrachten.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (10)

In einer Probe Schmelzkäsezubereitung war die Höchstmenge an Phosphor von 20 g/kg überschritten. Phosphate sind bei der Herstellung von Schmelzkäse zulässig aber höchstmengenbegrenzt. In einem intensiv rot-orange gefärbten holländischen Käse „Gouda Pesto“ sowie einem Schnittkäse „Feuerschote mit feurig-scharfer Chilisauce“ konnte der für Schnittkäse zugelassene Farbstoff Norbixin (Annatto) in einer Größenordnung von $72,19 \pm 1,60$ mg/kg bzw. $65,46 \pm 0,33$ mg/kg nachgewiesen werden. Die zulässige Höchstmenge beträgt 15 mg/kg. Intensiv gefärbte Käse sind immer häufiger im Handel zu finden. Zur Färbung werden meist natürliche Farbstoffe wie Carotine oder Paprikaextrakte eingesetzt, die nicht höchstmengenbegrenzt sind. Darüber hinaus sind u.a. Annatto und Cochenille als natürliche Farbstoffe zugelassen; diese sind aber teilweise höchstmengenbegrenzt. In drei Proben Schnittkäse war die Verwendung des Konservierungsstoffs Natamycin nicht kenntlich gemacht. Eine Probe Frischkäse mit Seelachs wies eine blassorangene Färbung auf. Die nachgewiesenen Farbstoffe E124 und E110 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.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (1)

In einer Probe Rohmilch-Schnittkäse fiel ein sehr hoher Gehalt an E.coli auf. Darüber hinaus war der Grenzwert für koagulasepositive Staphylokokken in dieser Probe überschritten.

Hinweise (38)

Schwerpunktmäßig wurden Mozzarella-Proben in Kleinverpackungen auf ihre sensorische und mikrobiologische Beschaffenheit bei Probeneingang sowie zum Ablauf der Mindesthaltbarkeitsfrist untersucht. Vier Proben fielen bereits bei Probeneingang durch Überschreitung des DGHM- Richtwertes für Pseudomonaden bzw. Hefen auf; diese Zahl erhöhte sich auf sechs Proben zum Ende des deklarierten Mindesthaltbarkeitsdatums. 2 Schnittkäseproben fielen durch einen beißigen Geschmack auf, der auf erhöhte Gehalte an biogenen Aminen zurückzuführen war. Eine Probe Hartkäse wies geringe weißliche Hefebeläge auf der Oberfläche auf. Mehrere Proben wiesen erhöhte Keimzahlen unter anderem an Staphylokokken, Schimmelpilzen und Hefen auf. Zwei Proben hatten geringfügig erhöhte Keimzahlen an E.coli. Des Weiteren lagen diverse Kennzeichnungsmängel vor. Bei einer Käseprobe fehlte die Angabe, dass es sich um Käse aus Rohmilch handelt. Weiterhin wurden geringfügig abweichende Fettgehaltsangaben, fehlerhafte MHD- Angaben, ungenaue Angaben bei Öko-Kontrollstellenummern u. ä. festgestellt.

→ **Butter - Beanstandungsrate: 10,1 %**

Von 89 Proben wurden 9 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Eine Beschwerdeprobe sowie eine Vergleichsprobe mild gesäuerte Markenbutter wiesen deutliche sensorische Abweichungen auf. Sie waren durch einen abweichenden, unreinen, käsigen, leicht kratzigen Geschmack charakterisiert. In Korrelation dazu wurden eine hohe Zahl *Serratia* ssp. in der Beschwerdeprobe ermittelt. In der Vergleichsprobe wurde ebenfalls eine hohe Zahl *Serratia plymuthica* bestimmt.

Wertgemindert (1)

In einer Probe „Bio-Süßrahmbutter“ wurde ein erhöhter Wassergehalt ermittelt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (3)

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. Eine Probe „Butter“ von einem Wochenmarkt war nur in polnischer Sprache gekennzeichnet. Bei einer Probe selbst gemachter, leicht gesalzener Butter fehlten die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums sowie der Nennfüllmenge.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (3)

In einer Probe „Süßrahmbutter“ überschritt der ermittelte durchschnittliche Fettgehalt aus fünf Teilproben deutlich den deklarierten Wert. Zwei weitere Proben, darunter eine Verfolgsprobe überschritten deutlich den zulässigen Höchstwassergehalt von 16 %.

Hinweise (7)

In vier Teilproben einer Vergleichsprobe „Deutsche Markenbutter“ konnten erhöhte Fremdkeimzahlen an *Pseudomonaden* und *Hafnia alvei* bestimmt werden. Eine weitere Planprobe wies ebenfalls erhöhte Keimzahlen auf. Eine Probe Kräuterbutter war sensorisch deutlich salzscharf und wies einen erhöhten Kochsalzgehalt auf. Drei Proben fielen mit leicht erhöhten Fett- bzw. Wassergehalten auf. Bei einer Probe war die Kennzeichnung auf Grund einer verwischten Mindesthaltbarkeitsangabe zu bemängeln.

→ **Speiseeis - Beanstandungsrate 23,3 %**

Von 657 Proben wurden 153 beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Eine Beschwerdeprobe sowie eine Vergleichsprobe Pfirsichsorbet, gezogen in einer Tankstelle als Portionspackung, wiesen deutliche Entmischungs- und Aiskristallisationsprozesse durch wiederholtes Antauen und Einfrieren während der Lagerung auf. Bedingt wurde dies neben nicht optimalen Lagerbedingungen auch durch eine extreme Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums um zwei Jahre und zehn

Monate. In dieser Form waren die Produkte nicht mehr zum menschlichen Verzehr geeignet.

Wertgemindert (7)

In fünf Proben Milcheis konnte neben Milchfett laurinsäurereiches Fremdfett nachgewiesen werden. Zwei weitere Milcheisproben waren durch zu geringe Milchfett- und Trockenmassegehalte wertgemindert.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (26)

Wie schon in den Vorjahren waren in 17 Proben Eis bzw. Milcheis mit Vanillegeschmack irreführend als Verkehrsbezeichnung Vanilleis bzw. Vanillemilcheis angegeben worden. Bei einer als Softeis Himbeere in Verkehr gebrachten Probe handelte es sich um ein Softeis Himbeergeschmack; zur Herstellung waren lediglich Aromen eingesetzt worden. Bei zwei weiteren Proben war die Verkehrsbezeichnung ebenfalls irreführend gewählt. Darüber hinaus traten mehrfach Kennzeichnungsmängel wie verwischte und damit schlecht lesbare Mindesthaltbarkeitsangaben, fehlende Angaben allergener Zutaten, fehlende oder unvollständige Herstellerangaben und / oder Zutatenlisten auf.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (10)

Sechs Proben fielen durch eine nicht vorschriftsgemäße Kennzeichnung der nach Lebensmittelkennzeichnungsverordnung geforderten Angaben auf. Dazu gehörten u.a. schlecht lesbare MHD's, fehlende Angaben zu allergenen Zutaten sowie nicht korrekte Angaben zu Herstellern. Bei vier Eisproben fehlte die Deklaration des bzw. der verwendeten künstlichen Farbstoffe, die nach Zusatzstoffzulassungsverordnung vorgeschrieben ist. Darüber hinaus fehlte in fünf Fällen bei mehreren Farbstoffen: Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot (E 124), Allurarot (E 129) der Warnhinweis "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen".

Verstöße gegen sonstige Vorschriften / Normen (113)

Bei 113 Speiseeisproben aus loser Abgabe, darunter drei Verdachts-, 25 Verfolgsproben sowie einer Vergleichsprobe, war der Warnwert bzw. Grenzwert M für Enterobakterien überschritten. Die Gesamtkeimzahl lag bei 22 dieser Proben zugleich über dem DGHM-Richtwert. Vier dieser Proben wiesen zusätzlich Richt- bzw. Warnwertüberschreitungen hinsichtlich der Keimzahl an E.coli auf. Dies spricht für deutliche Hygienemängel bei der Herstellung bzw. Abgabe von Speiseeis.

Hinweise (66)

43 mal lagen Richtwert- bzw. Grenzwertüberschreitungen für Enterobakterien bei loser Abgabe von Speiseeis vor. Bei 13 Eisproben war der Richtwert für die Gesamtkeimzahl überschritten. Zwei Speiseeisproben fielen durch erhöhte Gehalte an Bacillus cereus auf. Diese Befunde deuten auf Hygienemängel hin. Sensorische Mängel lagen in sechs Fällen vor. Vier Eisproben hatten einen leicht sandigen Geschmack, zwei Proben schmeckten leicht alt. Bei drei Eisproben fehlte die Angabe der Geschmacksrichtung. Weiterhin fielen

mehrere Kennzeichnungsmängel hinsichtlich der Farbstoff- und Aromastoffangabe sowie hinsichtlich fehlerhafter Verkehrsbezeichnungen auf.