



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

1.1.1 Fischerzeugnisse / Tierart, Allergene (Milch und Ei) und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 20
Anzahl beanstandete Proben: 3
Beanstandungsgründe: Kennzeichnung

Ausgangslage

Die steigende Nachfrage nach Speisefischen führte zu einer intensiven Nutzung der Weltmeere und resultierte in den letzten Jahren in einer Überfischung etlicher Arten. Um die grosse Nachfrage gerade bei teuren Fischarten befriedigen zu können, werden teilweise auch Fische mit ähnlichem Aussehen oder Geschmack in anderen Fischgründen gefangen. Gerade bei Fischerzeugnissen, bei denen die Fleischstruktur nicht mehr gut erkennbar ist, ist die Konsumentin und der Konsument auf eine korrekte Deklaration angewiesen.



Fischerzeugnisse enthalten mehrere Zutaten. Allergiker müssen sich verlassen können, dass vor allem die allergenen Zutaten zuverlässig in der Zutatenliste aufgeführt sind und auf Spuren von möglichen Verunreinigungen hingewiesen wird.

Untersuchungsziele

Ziel der Kampagne war die gezielte Überprüfung der Kennzeichnung der Fischarten, sowie der Allergene Milch und Ei. Auch die Vollständigkeit von anderen Kennzeichnungselementen wurde kontrolliert.

Gesetzliche Grundlagen

Gemäss Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft Art. 19 ist die genaue Tierart zu deklarieren. Im Offenverkauf muss gemäss Kennzeichnungsverordnung Art. 36 mündlich Auskunft gegeben werden können.

Als Hilfe bei der Benennung von Fischen dient die Fischliste des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), welche im Internet abgerufen werden kann. Im Zweifelsfalle kann neben der deutschen Bezeichnung der lateinische Name angegeben werden.

Für Allergene gelten gemäss LKV Art. 8 folgende Regelungen: Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe (nach Anhang 1) sind oder aus solchen gewonnen wurden, müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von Ei, 1 g pro Kilogramm genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Ei enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV. Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Art. 10 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV).

Probenbeschreibung

In acht verschiedenen Geschäften und in einem Restaurant wurden 20 verschiedene Fischerzeugnisse erhoben. Bei den Fischarten handelt es sich um folgende Tierarten: Alaska Seelachs (7), Kabeljau/Dorsch (4), Pangasius (3), Egli/Flussbarsch (2), Scholle (1), Thunfisch (1) und Grossaugenbarsch (1). Im Restaurant wurde nicht nach der Fischart gefragt.

Die Produkte wurden in Deutschland (5), Portugal (3), Schweden (2), Schweiz (2), Dänemark (1), Estland (1), Frankreich (1), Holland (1), Thailand (1) oder Vietnam (1) hergestellt. Bei einem Produkt fehlte die entsprechende Angabe. Im Restaurant wurde nicht nach dem Produktionsland gefragt.

Prüfverfahren

Mittels PCR-Verfahren wurde ein Wirbeltier-DNA-Fragment amplifiziert. Um einen Hinweis über die Fischarten zu bekommen, wurden die Fragmente sequenziert und die Sequenzen mit DNA-Datenbanken verglichen. Zum Aufbau einer Protein-Datenbank wurden die Fischarten auch mittels MALDI-TOF bestimmt. Der Allergennachweis erfolgte mittels ELISA-Verfahren.

Ergebnisse und Massnahmen

Tierart

Die analytischen Befunde bestätigten die auf den Verpackungen deklarierten Fischarten. Bei zwei Proben (Frittierte Fischrollen mit Grossaugenbarsch und Fischkrapfen mit Thunfisch) war die Tierartenbestimmung nicht möglich, was an der hohen Prozessierung oder am geringen Fischgehalt liegen könnte.

Allergene

Milch und Ei konnten ohne entsprechende Deklaration nicht oder nur in geringen Spuren unterhalb der Deklarationsgrenze (für Kontaminationen) nachgewiesen werden. Abgesehen von den im folgenden Abschnitt „Deklaration“ aufgeführten Fällen, musste somit betreffend Allergenen kein Produkt beanstandet werden.

Deklaration

In der Zutatenliste eines Fischknusperli-Produktes war Weizenmehl aufgeführt, nichts desto trotz fehlte unter dem Allergikerhinweis die Angabe, dass neben Fisch und Ei auch Weizen (Gluten) enthalten ist. Die Etiketete wurde zur abschliessenden Beurteilung und Beanstandung an das zuständige Amt überwiesen.

Im Restaurant konnte nicht darüber Auskunft gegeben werden, ob im panierten Fisch die Allergene Milch- und/oder Eibestandteile enthalten sind. Dies musste ebenfalls beanstandet werden.

Ein Produkt war nicht korrekt gekennzeichnet, da weder das Produktionsland noch eine Adresse des Herstellers, Importeurs oder Verkäufers auf der Verpackung angegeben war.

Schlussfolgerungen

Aufgrund der Beanstandungsquote von 15%, werden Fischerzeugnisse bei Gelegenheit wieder kontrolliert; mit Fokussierung auf die Kontrolle in Restaurants.