



Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Bereich Gesundheitsschutz

**Kantonales Labor**

**Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe**

## **Kammuscheln / Tierart und Kennzeichnung**

Anzahl untersuchte Proben: 10

beanstandet: 2

Beanstandungsgrund:

Kennzeichnung (2)

Muschelart (1)

Hinweise betreffend Muschelart (4)

### **Ausgangslage**

Kammuscheln gelten als Delikatessen. Verkauft wird meist nur der zylinderförmige, weisse Muskelstrang und teilweise der orangerote Rogen (Corail) zwischen den Muschelklappen. In dieser schalenlosen Form kann die Muschelart nicht mehr von Auge erkannt werden. Umso wichtiger ist eine eindeutige Kennzeichnung der Muschelart.



Als "Jakobsmuscheln" dürfen nur die entlang der Atlantikküste Europas verbreiteten Muscheln der Arten *Pecten jacobaeus* (Mittelmeer-Pilgermuschel) und *Pecten maximus* (Grosse Pilgermuschel) bezeichnet werden. Andere Kammuscheln der Arten *Placopecten magellanicus* (Tiefseescalops, Atlantische Kammuschel) und *Mizuhopecten yessoensis* / *Patinopecten yessoensis* (Asiatische Kammuschel) dürfen nur als "Kammuscheln" oder "Jakobsnüsse" verkauft werden.

### **Untersuchungsziele**

Nachdem im letzten Jahr die Beanstandungsquote sehr hoch war, da die Muschelarten meist nicht korrekt deklariert waren, wurden erneut Proben erhoben und untersucht. Die diesjährige Kampagne hatte zum Ziel, folgende Fragen zu klären:

- Stimmen die deklarierten Muschelarten?
- Bestehen allgemein Deklarationsmängel?

### **Gesetzliche Grundlagen**

Die genaue Tierart muss stets deklariert werden (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft, Art. 19 Sachbezeichnung) und die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, Art. 10 Täuschungsverbot). Im Offenverkauf muss über die Tierart mündlich Auskunft gegeben können (Kennzeichnungsverordnung LKV, Art. 36). Im Weiteren gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

### **Probenbeschreibung**

In fünf verschiedenen Grossverteilern und einem Restaurant wurden insgesamt zehn Kammuschelproben erhoben. Sie wurden deklariert als Jakobsmuscheln (6), Jakobsnüsse (3) oder Kammuscheln (1), in acht Fällen ergänzt mit einem lateinischen Namen. Es handelte sich um sieben vorverpackte tiefgekühlte Produkte, einem Produkt einer Fisch-Theke eines Grossverteilers, einem Produkt eines Buffets und einem Produkt aus einem Restaurant. Die deklarierten Ursprungsländer der vorverpackten Produkte waren Nordwest-Atlantik (4), USA (2) und Schottland (1).

## Prüfverfahren

Zur Bestimmung der Tierart wurde ein geeigneter Genabschnitt mittels PCR amplifiziert und anschliessend sequenziert<sup>1</sup>. Die Identifikation erfolgte durch Vergleich der resultierenden Sequenz mit Referenzsequenzen einer offiziellen Gendatenbank.

## Ergebnisse und Massnahmen

### Tierart

Im Jahr 2013 mussten sechs der sieben erhobenen Produkte beanstandet werden, da sie zwar die Bezeichnung "Jakobsmuscheln" trugen, es sich jedoch in keinem Fall um die Muschelarten *Pecten jacobaeus* oder *Pecten maximus* handelte.

Im Jahr 2014 wurde trotz falscher Bezeichnung „Jakobsmuscheln“ bei der Angabe eines korrekten lateinischen Namen auf eine Beanstandung verzichtet, jedoch schriftlich auf den Fehler hingewiesen. In vier Fällen kam es zu solchen Hinweisen (3x *Placopecten magellanicus* und 1x *Patinopecten yessoensis*).

Ein Produkt wurde beanstandet, da es nur die Bezeichnung „Jakobsmuschel“ (ohne lateinischen Namen) trug, jedoch die Kammmuschelart *Patinopecten yessoensis* nachgewiesen werden konnte.

Bei nur einem Produkt handelte es sich um grosse Jakobsmuscheln *Pecten maximus*. Diese Probe wurde korrekt deklariert. In vier weiteren Fällen handelte es sich um die Muschel *Placopecten magellanicus* mit korrekter Bezeichnung „Jakobsnüsse“ oder „Kammuscheln“; ergänzt mit lateinischem Namen.

### Kennzeichnung

Die betreffend Muschelart beanstandete Probe wies auch andere Kennzeichnungsmängel auf: Die Zutatenliste war kaum lesbar, da die Schrift zu klein und der Druck zu schwach war. Zudem war der Allergikerhinweis „Arachides, Noisettes“ am Ende der Zutatenliste nicht klar.

Eine weitere Probe musste beanstandet werden, da die Angabe der Gattungsbezeichnungen bei zwei Zusatzstoffen fehlte und das gekühlt aufzubewahrende Produkt mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum statt dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet war.

## Schlussfolgerungen

Die korrekte Artenangabe der Kammmuscheln wird in Anbetracht des hohen Preises, der häufigen Mängel und zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung auch in Zukunft stichprobenweise zu überprüfen sein.

---

<sup>1</sup> Näumann, G. et al. (2012). Differenzierung von Kammmuscheln durch DNA-Analyse. Informationen aus der Fischereiforschung 59: 1-7.