

Berichte für Schwerpunktaufgaben 2007

16. Untersuchung von Gemüseerzeugnissen aus dem asiatischen Raum hinsichtlich Konservierungsstoffen und Süßungsmitteln sowie deren Kennzeichnung

Zeitraum: I.-IV. Quartal 2007

Probenzahl: ca. 20 Proben

Verantwortlich: Dr. Wimmer

Internationale Gerichte erfreuen sich beim Verbraucher zunehmender Beliebtheit. Dabei wird gern auf das vielseitige Angebot von Vorprodukten u. a. auch Gemüseerzeugnissen zurückgegriffen. Erzeugnisse aus dem asiatischen Raum fielen in der Vergangenheit häufig durch ungenügende Kennzeichnung bzw. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf. Aus diesem Grund wurden diese schwerpunktmäßig bezüglich Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel, Süßungsmittel und gegebenenfalls Farbstoffe untersucht und deren Kenntlichmachung überprüft.

Insgesamt kamen 19 Produkte zur Untersuchung, davon 7 aus loser Abgabe. Die Proben wurden durch die zuständigen Überwachungsbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte im Rahmen der planmäßigen Entnahme von Lebensmitteln im Einzelhandel entnommen. Die Art der Produkte ist der nachfolgenden Abbildung zu entnehmen.

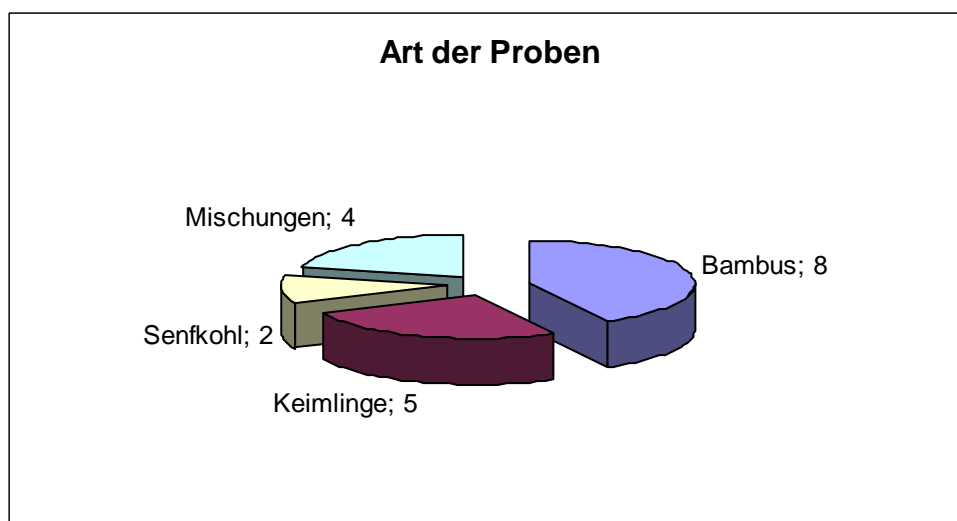


Abb. 1 Art der untersuchten Gemüseerzeugnisse

Sieben der neunzehn untersuchten Proben (37 %) wurden beanstandet. Dabei musste eine Probe als verdorben und damit nicht sicher im Sinne von Art. 14 Nr. 2 b) der VO (EU) 178/2002 beurteilt werden. Sechs Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet, davon 4 wegen fehlender bzw. falscher Kenntlichmachung von Zusatzstoffen.

In 3 Proben wurde Schwefeldioxid (SO₂) in Konzentrationen über 50 mg SO₂/kg nachgewiesen. Schwefeldioxid ist eine Zutat der Anlage 3 LMKV, die allergische oder andere Unverträglich-

keitsreaktionen auslösen kann und muss ab einer Konzentration von 10 mg SO₂/kg bzw. 10 mg SO₂/l gekennzeichnet werden. Wegen der fehlenden vorgeschriebenen Kennzeichnung wurden diese Proben beanstandet.

Bei den zur Untersuchung eingereichten Gemüseerzeugnissen handelt es sich häufig um milchsauer vergorenes oder essigsauer konserviertes Gemüse. Diese Erzeugnisse sind in der Regel unkonserviert und ohne weitere Zusatzstoffe. Die mikrobiologischen Untersuchungen solcher Erzeugnisse aus loser Abgabe fallen durch teilweise erhöhte Koloniezahlen bezüglich der aeroben, mesophilen Gesamtkeimzahl und der Hefen auf. In zwei von vier Fällen wurde ein Hygienehinweis ausgesprochen.

Die vergleichsweise hohe Beanstandungsrate zeigt, dass diese Produkte derzeit nach wie vor als risikoreiche Lebensmittel einzustufen sind und entsprechend intensive Überwachungsmaßnahmen rechtfertigen.

