

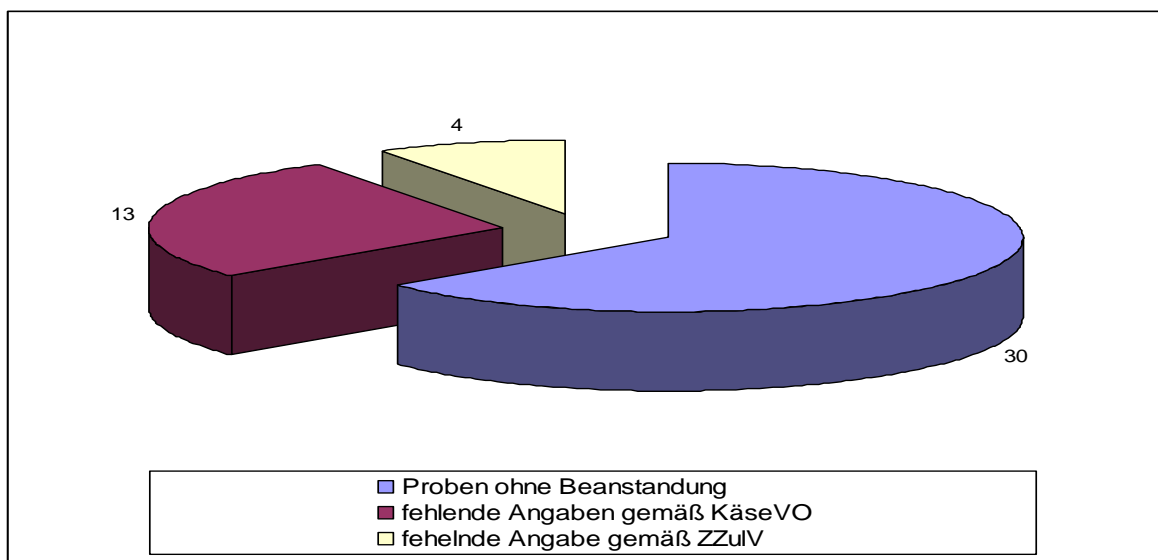
Schwerpunktbericht 10-2013 Lose abgegebener Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus dem Einzelhandel

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Friskkäse und Friskkäsezubereitungen sind infolge ihres hohen Wasser- und Nährstoffgehaltes sowie des Zusatzes von Kräutern, Gewürzen und beigegebenen Lebensmittel als leicht verderbliche Lebensmittel einzustufen. Daher werden teilweise Konservierungsstoffe eingesetzt, um den mikrobiellen Verderb zu verhindern. Der Einsatz von Konservierungsstoffen muss nach Maßgabe der Zusatzstoffzulassungsverordnung kenntlich gemacht werden. Darüber hinaus werden in der Käseverordnung für lose an den Verbraucher abgegebene Erzeugnisse bestimmte Kennzeichnungselemente vorgeschrieben.

Im Jahr 2013 wurden 47 Proben Friskkäse und Friskkäsezubereitungen, die lose im Einzelhandel über die Theke abgegeben wurden, untersucht. Überwiegend handelte es sich dabei um im Einzelhandel angemachte Friskkäsezubereitungen mit Lauch und/oder Gemüsepaprika, Radieschen und Kräutern. Von den 47 Proben waren 17 Proben (36,2 %) zu beanstanden. Die Anzahl der Beanstandungen ist in der Abb. 1. dargestellt.

Abb. 1 untersuchte Probenanzahl mit Beanstandungen



Aus mikrobiologischer Sicht waren die untersuchten Proben unauffällig. Lediglich in einer Probe wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Der nachgewiesene Keimgehalt lag jedoch unterhalb des in der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien festgelegten Grenzwertes von < 100 KbE/g.

Von den 17 beanstandeten Proben waren fehlende Kennzeichnungselemente gemäß Käseverordnung wie

- eine korrekte Verkehrsbezeichnung (Friskkäsezubereitung statt Friskkäse),

-
- die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatum,
 - die Angabe der Fettgehaltsstufe oder Fettgehalt in der Trockenmasse,
 - zusätzliche Angabe „im Milchanteil“ in Verbindung mit dem Fettgehalt in der Trockenmasse bei Käsezubereitungen aus Frischkäse unter Verwendung von Früchten, Fruchterzeugnissen, Gemüse und Gemüseerzeugnissen

die Hauptursache (13 Proben = 76,5%). Bei vier Proben wurden die eingesetzten Konservierungsstoffe Benzoessäure und Sorbinsäure nicht kenntlich gemacht.

Eine regelmäßige Überprüfung der Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften wird daher weiterhin als sinnvoll angesehen.

Rechtsgrundlagen

- Käseverordnung (KäseV) vom 14.04.1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Verordnung zur Änderung und Aufhebung von Verordnungen im Milchbereich sowie zur Änderung der Margarine- und Mischfettverordnung vom 17.12. 2010 (BGBl. Teil I, S. 2132)
- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuIV) vom 29.01.1998 (BGBl. I S. 230), zuletzt geändert durch Artikel 2 der 2. VO zur Änderung der Fruchtsaftverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften vom 21. 5. 2012 (BGBl. I S. 1201)

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
