

Schwerpunktaufgaben 2019

I. Untersuchungsprogramme

9. Überprüfung tiefgekühlter Gemüsezubereitungen, die Butter oder Sahne enthalten

Bei den Gemüsezubereitungen machen inzwischen Tiefkühlerzeugnisse im Vergleich zur klassischen Gemüsekonzerve einen immer größeren Anteil aus. Ebenfalls im Trend ist ein zunehmendes Angebot von küchenfertig vor- und zubereiteten Gemüseerzeugnissen. Dabei ist es nicht unüblich, das Gemüse durch Zugabe von Butter und Sahne, ggf. auch anderen Fetten zu verfeinern. Nach VO (EG) 1169/2011 sind bei Auslobung die Mengen derartiger Zutaten anzugeben. Mit diesem Programm sollen die Fettgehalte oben beschriebener Gemüseerzeugnisse überprüft werden. Gleichzeitig sind Rückschlüsse über den mengenmäßigen Anteil dieser Zutaten möglich.

2019 wurden insgesamt 20 Proben Tiefkühlgemüse mit Butter oder Sahne untersucht. Offensichtlich sehr beliebt sind Buttergemüsemischungen, bestehend aus Erbsen, Karotten, Blumenkohl und Mais. In der Regel werden dieser Gemüsemischung 6 % Butter zugesetzt. Neben den zwölf Gemüsemischungen mit Butter gingen sechs Proben Rahmspinat und je eine Probe Rahmkohlrabi und Rahmrosenkohl ein. Bei allen Proben war die vorgeschriebene mengenmäßige Angabe der ausgelobten Zutat Butter oder Sahne korrekt angegeben. Ebenso waren die in den Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse vorgegebenen Anteile an Milchfett für alle Erzeugnisse eingehalten.

Neben der Überprüfung des deklarierten Fettgehaltes wurde auch die Nährwertangabe von Salz durch Berechnung über die Chloridbestimmung überprüft. Die Fettbestimmung entsprach bei allen Proben den deklarierten Nährwerten sehr gut. Die Nährwertangaben für Salz, hier berechnet über den Gehalt an Chlorid, zeigten ebenfalls eine gute Übereinstimmung mit den deklarierten Nährwerten. Der Salzgehalt von vier Gemüsemischungen lag laut Nährwertdeklaration zwei Drittel über dem durchschnittlichen Wert der anderen Gemüseerzeugnisse. Bei drei von diesen Erzeugnissen wurde analytisch innerhalb der erlaubten Toleranzen ein Salzäquivalent ermittelt, welches deutlich niedriger war als der in der Nährwertdeklaration angegebene Salzgehalt. Dies steht im Einklang mit dem Minimierungsgebot bei der Aufnahme von Salz und sollte auch bei der Nährwertdeklaration Berücksichtigung finden.

Insgesamt boten die durchgeführten Untersuchungen keinen Anlass zur Beanstandung und zeigen einen hohen Stand der Lebensmittelsicherheit bei den tiefgekühlten Gemüseerzeugnissen an.