



**SACHSEN-ANHALT**

Landesamt  
für Verbraucherschutz

**Aktuelle Untersuchungen zur  
Lebensmittelsicherheit**

## Impressum

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt (LAV)

Freiimfelder Straße 68, 06112 Halle (Saale)

Telefon: (0345) 52162-200, Fax: (0345) 52162-401

E-Mail: [lav-poststelle@sachsen-anhalt.de](mailto:lav-poststelle@sachsen-anhalt.de)

Homepage: [verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de](http://verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de)

LAV 10/2024



## Inhalt

Abbildungsverzeichnis.....	6
Tabellenverzeichnis.....	6
Abkürzungsverzeichnis.....	7
Einleitung .....	8
Warengruppe 01: Milch .....	9
Warengruppe 02: Milcherzeugnisse .....	9
Warengruppe 03: Käse und Erzeugnisse aus Käse.....	10
Warengruppe 04: Butter und Butterzubereitungen.....	11
Warengruppe 05: Eier, Eiprodukte.....	11
Warengruppe 06: Fleisch .....	13
Warengruppe 07: Fleischerzeugnisse .....	14
Warengruppe 08: Wurstwaren.....	14
Warengruppe 09: Vegetarische und vegane Ersatzprodukte .....	15
Warengruppe 10: Fische .....	16
Warengruppe 11: Fischereierzeugnisse .....	16
Warengruppe 12: Krusten- und Schalentiere.....	16
Warengruppe 13: Fette, Öle .....	17
Warengruppe 14: Suppen und Soßen .....	18
Warengruppe 15: Getreide .....	18
Warengruppe 16: Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren .....	19
Warengruppe 17: Brote und Kleingebäcke .....	20
Warengruppe 18: Feine Backwaren .....	20
Warengruppe 20: Salate, Mayonnaise.....	21
Warengruppe 21: Pudding/Desserts.....	22
Warengruppe 22: Teigwaren .....	23
Warengruppe 23: Schalenobst, Hülsenfrüchte und Ölsaaten.....	23
Warengruppe 24: Kartoffeln und Kartoffelprodukte.....	24

Warengruppe 25: Frischgemüse .....	25
Warengruppe 26: Gemüseerzeugnisse .....	26
Warengruppe 27: Speisepilze.....	27
Warengruppe 28: Pilzerzeugnisse .....	28
Warengruppe 29: Frischobst .....	28
Warengruppe 30: Obstprodukte .....	29
Warengruppe 31: Fruchtsäfte .....	30
Warengruppe 32: Alkoholfreie Erfrischungsgetränke .....	31
Warengruppe 33: Wein.....	32
Warengruppe 34: Erzeugnisse aus Wein.....	33
Warengruppe 35: Weinähnliche Getränke .....	34
Warengruppe 36: Bier .....	34
Warengruppe 37: Spirituosen .....	35
Warengruppe 39: Zucker .....	36
Warengruppe 40: Honig .....	37
Warengruppe 41: Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen.....	38
Warengruppe 42: Speiseeis .....	39
Warengruppe 43: Süßwaren.....	40
Warengruppe 44: Schokolade .....	41
Warengruppe 45: Kakao.....	41
Warengruppe 46: Kaffee .....	41
Warengruppe 47: Tee, teeähnliche Erzeugnisse .....	42
Warengruppe 48: Säuglings- und Kleinkindernahrung.....	42
Warengruppe 49: Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen .....	43
Warengruppe 50: Fertiggerichte .....	44
Warengruppe 51: Nahrungsergänzungsmittel .....	45
Warengruppe 52: Würzmittel .....	46
Warengruppe 53: Gewürze .....	46
Warengruppe 54: Aromastoffe.....	48
Warengruppe 56: Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte .....	48

Warengruppe 57: Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine .....	48
Warengruppe 59: natürliches Mineral-, Quell- und Tafelwasser.....	49
Warengruppe 60: Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse .....	50
Warengruppe 82: Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt .....	51
Warengruppe 83: Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege .....	51
Warengruppe 84: Kosmetische Mittel .....	53
Warengruppe 85: Spielwaren .....	54
Warengruppe 86: Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt .....	54
Weinkontrolle .....	55

## Abbildungsverzeichnis

<b>Abbildung 1</b> untersuchte Gemüsesorten .....	26
<b>Abbildung 2</b> Kaffeeliköre mit hervorhebender Bewerbung .....	36
<b>Abbildung 3</b> Mischung mit Olivenblätter .....	47
<b>Abbildung 4</b> Beanstandungsquoten von Wasch- und Reinigungsmitteln 2012 – 2023 .....	52

## Tabellenverzeichnis

<b>Tabelle 1</b> mikrobiologische Ergebnisse für aufgeschlagene Sahne aus dem Jahr 2023.....	10
<b>Tabelle 2</b> Beanstandungsgründe bei Gewürzen.....	46
<b>Tabelle 3</b> Untersuchungsergebnisse 2023 .....	57

## Abkürzungsverzeichnis

AIJN	European Fruit Juice Association
BfR	Bund für Risikobewertung
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
<i>E. Coli</i>	<i>Escherichia Coli</i>
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
KmV	Kontaminanten-Verordnung
<i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria L. monocytogenes</i>
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
STEC	Shigatoxin bildende <i>Escheria coli</i>
VO	Verordnung
<i>Y. enterocolitica</i>	<i>Yersinia (Y.) enterocolitica</i>

## Einleitung

Mit vorliegendem Bericht stellen wir die Ergebnisse der amtlichen Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen des Jahres 2023 vor. Gegliedert nach Warengruppen fassen wir die wesentlichen Ergebnisse und Besonderheiten des Jahres 2023 zusammen. Die bundesrechtlich geforderten Untersuchungszahlen von fünf Proben pro 1.000 Einwohner an Lebensmitteln und 0,5 Proben pro 1.000 Einwohner an Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen wurden vollständig erreicht. Das Land Sachsen-Anhalt liegt bei der Erfüllung der bundesweiten Untersuchungsprogramme ebenfalls bei nahezu 100 %.

Insgesamt wurden 11.926 Proben untersucht, von denen 1263 Proben zu beanstanden waren. Die Beanstandungsquote lag mit 10,6 % über jener des Vorjahres. 33 Proben waren als gesundheitsgefährdend zu beanstanden, dies entspricht 0,3 % aller Einsendungen von Plan- und Anlassproben. Der überwiegende Anteil der Beanstandungen umfasste Kennzeichnung und Aufmachung. Beanstandete Kennzeichnungsfehler sind breit gefächert, sie erstrecken sich von falschen typographischen Darstellungen bis hin zu irreführenden Angaben. Am zweithäufigsten war die ungenügende mikrobiologische Beschaffenheit der Erzeugnisse zu beanstanden. Im Jahr 2023 wurde unter anderem eine weitere Zunahme von *Listeria monocytogenes* über dem Grenzwert registriert. Mit der in die Routine eingeführten Gesamtgenomsequenzierung der Erreger können *Listeria*-Cluster in den Betrieben und Einrichtungen erkannt werden, ehe sie zu Ausbrüchen beim Menschen führen.

Der Schutz vor Irreführung und Täuschung bildet eine zweite Säule der Untersuchungen. Exemplarisch sei die Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) genannt, im Jahr 2023 Methoden zur Bestimmung der Authentizität von Wein, Saft und Honig wurden neu etabliert.

## Warengruppe 01: Milch

Von 182 untersuchten Proben waren sechs Proben (3 %) zu beanstanden.

Eine Probe Stutenmilch wurde mit zahlreichen positiven Einflüssen auf die Gesundheit beworben, ohne dass es dafür wissenschaftliche Belege gibt. Derartige gesundheitsbezogene Werbung unterliegt in der EU jedoch strengen rechtlichen Vorgaben. So sind nur bestimmte Aussagen erlaubt, die dann nachweislich einen Bezug zu dem beworbenen Lebensmittel haben müssen. Unbestimmte, umgangssprachliche gesundheitsbezogene Aussagen sind in dieser Form nicht zulässig. Die Probe wurde dementsprechend beanstandet. Drei weitere Proben wiesen hygienische Mängel auf und wurden aufgrund erhöhter Keimgehalte beanstandet. Dies spricht für allgemeine Probleme bei der Abfüllung oder Erhitzung der Milch. Bei einer bemängelten Probe handelte es sich um eine Eingangskontrolle einer Molkerei mit Rückständen von pharmakologischen Wirkstoffen. Beim Einsatz von Arzneimitteln in den Tierbeständen, die zur Lebensmittelproduktion eingesetzt werden, müssen konkrete Wartezeiten eingehalten werden, um den Übergang der Wirkstoffe in das Lebensmittel zu vermeiden. Um dies zu kontrollieren wird jeder Tankwagen im Rahmen der Eingangskontrolle der Molkerei auf Rückstände an pharmakologischen Stoffen untersucht. Positive Befunde müssen seitens der amtlichen Untersuchung bestätigt werden.

## Warengruppe 02: Milcherzeugnisse

Von 280 untersuchten Proben waren 34 Proben (12 %) zu beanstanden.

Schwerpunkt der Untersuchung war neben der Kennzeichnung von vorverpackten Milcherzeugnissen, der mikrobiologische Status von aufgeschlagener Sahne aus dem Automaten in Eiscafés und anderen Dienstleistungsbetrieben.

Neben den klassischen Milchprodukten wie Joghurt, Sahne oder Kefir gelangen regelmäßig Lebensmittel aus anderen Kulturkreisen zur Untersuchung. So wurde ein Erzeugnis als Kaymak bezeichnet. Dabei handelt es sich um ein aus dem osteuropäischen Raum stammendes Milchprodukt. Bei der Herstellung wird das Milchfett durch Erhitzen an der Oberfläche gesammelt und dann abgeschöpft. Nach deutschem Recht handelt es sich somit um Schichtsahne. Alle in der EU vermarkteten Lebensmittel müssen jedoch den europäischen Verordnungen entsprechen. Dies betrifft insbesondere den Kennzeichnungsvorschriften der VO (EU) Nr. 1169/2011. Bei der Probe Kaymak fehlte die Angabe des Fettgehaltes sowie die Angabe des verantwortlichen Importeurs. Auch das Zutatenverzeichnis war nicht ohne weiteres lesbar. Die Probe musste somit beanstandet

werden. Drei weitere Proben wurden ebenfalls wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet.

Schon seit Jahren steht die mikrobiologische Beschaffenheit aufgeschlagener Sahne im Fokus der Lebensmittelüberwachung. Durch den komplexen Aufbau der Schlagsahneautomaten und den entsprechend anspruchsvollen Reinigungsprozeduren kommt es immer wieder zu erhöhten Keimgehalten. Im Jahr 2023 wurden 66 Proben aufgeschlagene Sahne untersucht. Auf der Grundlage der Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) stellen sich die Ergebnisse wie folgt dar:

	Gesamtkeimzahl	Enterobakterien	<i>E. coli</i>	Pseudomonaden
≤ Richtwert	53 (80 %)	31 (47 %)	63 (97 %)	34 (52 %)
> Richtwert	13 (20 %)	12 (18 %)	0	32 (48 %)
> Warnwert	-	23 (35 %)	3 (3 %)	-

**Tabelle 1** mikrobiologische Ergebnisse für aufgeschlagene Sahne aus dem Jahr 2023

Bei den eingesandten Sahneprobe n wiesen über 80 % mikrobiologische Mängel auf, von denen 28 Proben (42 %) beanstandet wurden. Die nachgewiesenen Mikroorganismen reichen dabei von ubiquitär vorkommenden Bakterien, die z. B. durch unsaubere Gefäße oder falsche Lagerung in die Sahne gelangen, bis hin zu Fäkalkeimen (*Escherichia (E.) coli*), die ein Indikator für mangelnde Hygiene des Personals darstellen.

Der Anteil der auffälligen Proben zeigt, dass der mikrobiologische Status von aufgeschlagener Sahne aus Dienstleistungsbetrieben auch im Jahr 2023 ein wichtiges Thema war, welches auch weiterhin im Fokus der Lebensmittelüberwachung stehen sollte.

### Warengruppe 03: Käse und Erzeugnisse aus Käse

Von 472 untersuchten Proben waren sieben Proben (2 %) zu beanstanden.

Die Mehrzahl aller Beanstandungen (fünf) wurden aufgrund von Kennzeichnungsfehlern ausgesprochen. Zusammensetzung und Kennzeichnung von Käse sowie Erzeugnissen aus Käse sind in Deutschland in der Käseverordnung geregelt, soweit für die Kennzeichnung nicht die Regelungen der VO (EG) Nr. 1169/2011 über die Informationen für die Verbraucherinnen und Verbraucher Anwendung finden. Im Gegensatz zu vielen anderen Verordnungen regelt die Käseverordnung auch die Kennzeichnung bei loser Abgabe von Käse.

Eine Probe wurde aufgrund irreführender Angaben im Sinne § 11 Absatz 1 Nr. 1 LFGB in Verbindung mit Artikel 7 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 beanstandet. Dabei handelte es sich um eine Probe, die als Salzlakenkäse ausgelobt war und in der überwiegend Pflanzenfett nachgewiesen wurde. Derartige Erzeugnisse dürfen nach Anhang VII Teil III der VO (EU) Nr. 1308/2013 nicht unter der Bezeichnung „Käse“ (auch in Wortverbindung) in den Verkehr gebracht werden.

In drei Proben aus der Direktvermarktung wurde *Escherichia coli* nachgewiesen. Aufgrund der Überschreitung des Grenzwertes „M“ für *Escherichia coli* in Käse aus Milch oder Molke, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, wurden die Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien nicht eingehalten. Es lag ein unbefriedigendes Ergebnis für dieses Prozesshygienekriterium vor. Drei Proben Schnittkäse wiesen zum Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums Schimmelpilzbefall auf. In einer Probe Weichkäse wurde *Listeria innocua* nachgewiesen. Alle sieben Proben wurden nicht beanstandet, es erfolgte ein Hinweis zur Einhaltung der Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

## **Warengruppe 04: Butter und Butterzubereitungen**

Von 49 untersuchten Proben war eine Probe (2 %) zu beanstanden.  
Die beanstandete Probe wies Mängel in der Kennzeichnung auf.

## **Warengruppe 05: Eier, Eiprodukte**

Von 293 untersuchten Proben waren 16 Proben (5,5 %) zu beanstanden.

### **Untersuchung von frischen Hühnereiern**

1,3 % (zwei Proben) der zur Untersuchung gelangten Hühnereier wurden beanstandet.

Damit ist die Beanstandungsquote etwas niedriger als in den Vorjahren (2017: 3,1 %, 2018: 3,8 %, 2019: 4,0 %, 2020: 3,9 %, 2021: 3,1 %, 2022: 3,2 %).

139 Proben Hühnereier wurden getrennt nach Eischale und Eiinhalt auf Salmonellen untersucht. In keiner der untersuchten Proben konnten Salmonellen nachgewiesen werden.

Sechs Proben wurden auf organische oder pharmakologisch wirksame Rückstände sowie sensorisch untersucht.

Beanstandet wurde bei einer Probe Hühnereier gemäß Artikel 13 Absatz 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 in Verbindung mit Artikel 32 Absatz 1 Buchstabe a) der VO (EU) 2018/848, dass die Nummer der Ökokontrollstelle zum Teil durch einen Etikettaufkleber verdeckt war. Eine Probe Hühnereier wurde wegen Überschreitung des zulässigen Höchstgehaltes für Dioxine und für die Summe aus Dioxinen und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle nach Artikel 2 Absatz 1 Verordnung (EG) 2023/915 in Verbindung mit dem Anhang I Abschnitt 4 Punkt 4.1.12 dieser Verordnung beanstandet.

Nachweisbare Rückstände von Kokzidiostatika wiesen 13 der untersuchten 37 Proben auf. Die Nachweisrate von Kokzidiostatika-Rückständen ist damit mit 35,1 % ähnlich wie im Vorjahr (37,0 %). Die nachgewiesenen Gehalte lagen bei allen 13 Proben wie die Jahre zuvor deutlich unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengen der VO (EU) Nr. 37/2010 und VO (EG) Nr. 124/2009. Eine Probe wies Rückstände des akariziden Wirkstoffes Fluralaner auf, welcher zur Behandlung des Befalles mit der roten Vogelmilbe angewandt wird. Die Höchstmenge an Fluralaner im Ei gemäß VO (EU) Nr. 37/2010 wurde nicht überschritten.

### **Untersuchung von Eiprodukten und Eizubereitungen**

77 Proben Eiprodukte und 42 Proben Eizubereitungen gingen zur Untersuchung ein.

Bei den Eiprodukten wurden insgesamt sechs Proben beanstandet. Eine Probe wurde als nachteilig beeinflusst im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) beanstandet. Eine weitere Probe entsprach nicht den Anforderungen des Artikels 9 Absatz 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 und vier Proben flüssiges, pasteurisiertes Rührei wurden wegen fehlerhafter Temperaturangabe von 0 °C bis +7 °C in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt X Kapitel II Punkt III. Nr. 8 der VO (EG) Nr. 853/2004 beanstandet.

Bei den 32 untersuchten Eizubereitungen handelte es sich um gekochte und zum Teil bunt lackierte Hühnereier sowie Eizubereitungen in Form von Eierstich und Convenience Produkten z. B. Eipatties, Eirolle oder auch um pasteurisierte Eier in der Schale. Zwei dieser Proben wurde wegen Nichtbeachtung von Kennzeichnungsvorschriften beanstandet.

## Warengruppe 06: Fleisch

Von 968 untersuchten Proben waren 37 Proben (3,8 %) zu beanstanden.

165 weitere Proben (17 %) wiesen Mängel verschiedenster Art auf, die keine Beanstandung, aber einen Hinweis an die Überwachungsbehörde nach sich zogen.

Insgesamt 780 Proben Fleisch verschiedener Tierarten wurden auf Salmonellen untersucht. Aus einer Probe Hähnchenfleisch, einer Probe Entenfleisch, einer Probe Wildschweinfleisch sowie zwei Proben Schweinefleisch wurden Salmonellen isoliert.

128 Proben, überwiegend Rind-, Wild- und Schaffleisch, wurden auf STEC untersucht. Bei elf Proben (8,6 %) verlief der Nachweis positiv. Je zwei Proben Lammhackfleisch und Rinderhackfleisch, bei welchen der Rohverzehr anzunehmen war, mussten aufgrund des Nachweises von STEC als gesundheitsschädlich im Sinne von Artikel 14 Absatz 1 in Verbindung mit Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe a der VO (EG) Nr. 178/2002 beurteilt werden. Bei einer vorverpackten Probe Jungbullenbraten fehlten in der Kennzeichnung Küchenhygienehinweise und die unmissverständliche Anweisung, das Fleisch nicht roh zu verzehren. Bei Rindfleisch ist der Verzehr im nicht vollständig durchgegartem Zustand oder der Rohverzehr als Schabefleisch oder Tatar nicht ausgeschlossen. Deshalb musste auch bei dieser Probe davon ausgegangen werden, dass sie wegen des Nachweises von STEC geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen.

149 Proben Geflügelfleisch, davon 113 Proben Hähnchenfleisch, 31 Proben Putenfleisch und fünf Proben Entenfleisch wurden routinemäßig auf thermotolerante *Campylobacter spp.* untersucht. In 34 Proben Hähnchenfleisch sowie je vier Proben Enten- und Putenfleisch wurden thermotolerante *Campylobacter spp.* nachgewiesen.

Auf pathogene *Yersinia (Y.) enterocolitica* wurden 48 Proben Schweinehackfleisch und Fleisch zur Hackfleischherstellung untersucht. Aus zwei Proben konnten humanpathogene *Yersinia enterocolitica* isoliert werden. Die beiden Proben Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung wurden als nicht zum Verzehr geeignet im Sinne von Artikel 14 Absatz 1 in Verbindung mit Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b der VO (EG) Nr. 178/2002 beurteilt. In 40 Proben (9,7 %) von 412 Fleischproben verschiedener Tierarten wurde *Listeria (L.) monocytogenes* nachgewiesen. Bei 22 Fleischproben wurden Überschreitungen der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte festgestellt.

Zwei Proben Hähnchenfleisch und je eine Probe Kaninchen- und Putenfleisch waren aufgrund ihrer sensorischen Beschaffenheit in Verbindung mit hohen Keimgehalten nicht zum Verzehr geeignet. Eine Probe Fleisch unbekannter Herkunft wies Geruchsabweichungen und starken Frostbrand auf. Die molekularbiologische Untersuchung

ergab, dass es sich um Rindfleisch handelte. Ursache des Frostbrandes war die unsachgemäße Lagerung in einem Gastronomiebetrieb.

Drei Proben wurden aufgrund irreführender Angaben nach § 11 Absatz 1 Nr. 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in Verbindung mit Artikel 7 VO (EU) Nr. 1169/2011 beanstandet. In einer Probe Hirschgulasch wurde neben Fleisch vom Rothirsch auch Damhirschfleisch und Rehfleisch nachgewiesen. Die Unterfamilie der Echthirsche untergliedert sich in die Gattungen Damhirsche, Fleckenhirsche, Sambarhirsche, Davidhirsche, Zackenhirsche und Edelhirsche. Rothirsche sind eine Untergattung der Edelhirsche, zu denen die Unterart europäischer Rothirsch zählt. Deshalb ist die Sammelbezeichnung Hirsch nicht geeignet, das Fleisch der verwendeten Hirschart zu bewerten. Die Bezeichnung Hirschgulasch kann deshalb nur toleriert werden, wenn ausschließlich Fleisch vom Rothirsch verwendet wird.

In einer Probe Lammhackfleisch wurden ein Anteil von 20 % Rind nachgewiesen.

Eine Probe gemischtes Hackfleisch, in der nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse Anteile von Rind- und Schweinefleisch zwischen 45 % und 55 % erwartet werden, enthielt lediglich 6 % Rindfleisch. Eine derartige Abweichung ist für den Verbraucher kenntlich zu machen.

Wegen Nichtbeachtung von Kennzeichnungsvorschriften wurden fünf Proben beanstandet. Häufige Mängel waren die fehlende Angabe des Herstellers bzw. Inverkehrbringers oder die Angabe einer nicht eindeutigen Verkehrsbezeichnung.

## **Warengruppe 07: Fleischerzeugnisse**

## **Warengruppe 08: Wurstwaren**

Von 809 zur Untersuchung eingereichten Fleischerzeugnissen waren 85 Proben (10,5 %) zu beanstanden. Von 808 zur Untersuchung eingereichten Würsten waren 140 Proben (17,3 %) zu beanstanden. Weiterhin wurden bei 158 Fleischerzeugnissen (19,5 %) und 123 Würsten (15,2 %) Hinweise auf Mängel gegeben.

848 Proben Fleischerzeugnisse und Wurst wurden auf Salmonellen untersucht.

Aus sieben Proben konnten Salmonellen isoliert werden. Davon waren zwei Erzeugnisse (Hackepeter und Zwiebelmettwurst) zum Rohverzehr bestimmt und somit als gesundheits-schädlich zu beurteilen.

976 Fleischerzeugnisse und Würste wurden auf *Listeria (L.) monocytogenes* untersucht.

In 102 Proben (10,5 %) konnte *L. monocytogenes* nachgewiesen werden.

Bei verzehrfertigen Proben (Schlachteplatte, Mettwurst, Geflügelschinkenpastete) wurde viermal der Grenzwert von 100 KbE/g überschritten, so dass diese als gesundheitsschädlich beurteilt werden mussten.

Insgesamt 178 Hackfleischzubereitungen (wie Hackepeter, Thüringer Mett) wurden auf pathogene *Yersinia (Y.) enterocolitica* untersucht.

In sechs Proben (3,4 %) konnten humanpathogene *Y. enterocolitica* isoliert werden und wurden somit als zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt, da ihr Rohverzehr verkehrsüblich ist.

Insgesamt wurden elf Proben Fleischerzeugnisse und eine Probe Wurst aufgrund von mikrobiologischen Ursachen als zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt, da sie sich im verzehrfertigen Zustand befanden.

Bei 63 Proben (3,9 %) Fleischerzeugnisse und Wurst wurde eine Überschreitung der Richt- bzw. Warnwerte nach DGHM festgestellt. Diese Proben wurden mit einem Hinweis versehen.

Als irreführend wegen einer abweichenden Beschaffenheit wurden 15 Proben (1,9 %) Fleischerzeugnisse und 36 Wurstproben (4,5 %) beanstandet.

Nur bei zwölf Erzeugnissen (0,7 %) wurde beanstandet, dass Zusatzstoffe nicht gekennzeichnet waren. Bei einem Fleischerzeugnis wurden Zusatzstoffe unzulässiger Weise verwendet.

Die Kennzeichnungsmängel stellen mit 50 Proben (6,1 %) bei den Fleischerzeugnissen bzw. 94 Proben (11,6 %) bei den Würsten wie jedes Jahr den überwiegenden Anteil der Beanstandungen in den beiden Warengruppen dar.

## **Warengruppe 09: Vegetarische und vegane Ersatzprodukte**

Von 129 zur Untersuchung eingereichten Proben waren 19 Proben (15 %) zu beanstanden.

Die Ersatzprodukte werden mikrobiologisch und chemisch untersucht. Auch wird bei allen Proben molekularbiologisch geprüft, ob tierische Rohstoffe im Erzeugnis vorhanden sind. Je nachdem, auf welcher Rohstoffbasis das Ersatzprodukt hergestellt wurde, schließt sich eine Untersuchung auf gentechnisch verändertes Soja an. Weiterhin wird bei jeder Probe überprüft, ob die Kennzeichnung korrekt und nicht irreführend für die Verbraucherinnen und Verbraucher ist. Die Mehrzahl aller Beanstandungen (79 %) in dieser Warengruppe ergab sich aus der fehlerhaften Kennzeichnung. So mussten z. B. zahlreiche Ersatzprodukte für Käse wegen fehlerhafter Bezeichnung einer zusammengesetzten Zutat beanstandet werden.

Eine Probe „No-Bazda“ wurde beanstandet, da diese Probe hinsichtlich seiner Aufmachung, Verpackung und Kennzeichnung aus sachverständiger Sicht dem Erzeugnis "Obazda/Obatzter" sehr ähnlich war. Der Name "Obazda/Obatzter" ist seit Juni 2015 gemäß der VO (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmitteln als geschützte geografische Angabe (g.g.A) geschützt.

Vegane Ersatzprodukte für Milch auf der Basis von Hafer, Mandeln, Soja, Reis, Lupine oder Kokos werden häufig mit Calcium, mit Vitamin B 12 und mit Vitamin D angereichert. Im Zuge der Untersuchung von fünf mit Vitamin D angereicherten Proben wurde festgestellt, dass Vitamin D bei zwei Proben eines Erzeugnisses nicht nachweisbar war. Die Deklaration des Gehaltes an Vitamin D wurde als irreführend beanstandet.

## **Warengruppe 10: Fische**

## **Warengruppe 11: Fischereierzeugnisse**

## **Warengruppe 12: Krusten- und Schalentiere**

Die Untersuchungsergebnisse der Warengruppen 10, 11 und 12 werden zusammengefasst.

Von 561 untersuchten Proben waren 16 Proben (2,9 %) zu beanstanden.

218 Proben frischer und gefrorener Fisch sowie handelsüblicher Filetwaren gelangten zur Untersuchung. Hiervon waren vier Proben (1,8 %) zu beanstanden. Von 280 untersuchten Fischerzeugnissen wurden sechs Proben (2,1 %) und von 63 untersuchten Krusten-, Schalen- und Weichtieren sowie Erzeugnissen daraus wurden sechs Proben (9,5 %) beanstandet.

### **Mikrobiologische und sensorische Untersuchungen:**

156 Proben von verzehrfertigen Erzeugnissen aus Fischen, Krusten- und Schalentieren wurden im Berichtsjahr auf *Listeria (L.) monocytogenes* untersucht. Dabei wurde ein besonderes Augenmerk auf die kalt- und heißgeräucherten sowie marinierten Erzeugnisse gelegt. In zwei industriell verpackten geräucherten Fischfilets (1,3 %) konnte der Erreger in einer Größenordnung von unter 10 KBE/g nachgewiesen werden. In keiner der 143 auf Salmonellen untersuchten Proben verschiedener Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur wurde der Erreger nachgewiesen. Bei zwei verzehrfertigen Erzeugnissen wurde die mikrobiologische Beschaffenheit infolge erhöhter Gehalte an unerwünschten Mikroorganismen bemängelt.

### **Chemische Untersuchungen auf Inhaltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten**

Insgesamt 51 Proben wurden auf die Verwendung von deklarationspflichtigen wasserbindenden Lebensmittelzusatzstoffen, speziell kondensierten Phosphaten, untersucht. In keiner der untersuchten Proben wurden kondensierte Phosphate nachgewiesen. 73 Proben Fische und Krebstiere insbesondere aus intensiver Aquakultur in Drittländern wurden auf Vorhandensein von pharmakologisch wirksamen Stoffen untersucht. In acht Proben wurden Antibiotika-Rückstände nachgewiesen. Die gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstmengen wurden in keiner dieser Probe überschritten.

### **Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften**

Wegen Nichtbeachtung von Kennzeichnungsvorschriften insbesondere aufgrund fehlenden oder fehlerhaften Pflichtangaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, wurden zehn Proben (1,8 %) beanstandet.

Zwei Proben wurden aufgrund des hohen Wassergehaltes in Kombination mit sensorischen Abweichungen als irreführend beurteilt. Die „Verwässerung“ der Erzeugnisse war durch ein sulziges zum Teil auch schwammiges Muskelgewebe gut erkennbar. Beim Garen schrumpft das Erzeugnis und nimmt eine gummiartige, leicht zähe Konsistenz an.

### **Warengruppe 13: Fette, Öle**

Von 155 untersuchten Proben waren vier Proben (2,6 %) zu beanstanden.

Für zwei Olivenölproben wurde im Rahmen der Konformitätsprüfung eine spezielle sensorische Untersuchung in Amtshilfe von einem akkreditierten Sensorikpanel durchgeführt. Eine der beiden Proben trug aufgrund sensorischer Mängel die falsche Kategoriebezeichnung und war zu beanstanden.

Zwei weitere Öle wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Sortenreine Öle können anhand der Fettsäureverteilung sowie des Triglyceridspektrums auf ihre Sortenreinheit / Zusammensetzung untersucht werden. Im Berichtsjahr wurden bei den untersuchten Ölen keine Abweichungen in der Zusammensetzung festgestellt.

Weitere untersuchte Proben waren Frittierfette bzw. -öle. Die chemische Struktur der Frittierfette verändert sich durch die Erhitzung und den Kontakt mit Sauerstoff und es entstehen verschiedene Abbauprodukte, die für den angenehmen Frittiergeschmack verantwortlich sind, aber auch die Qualität des Fettes negativ beeinflussen.

Erreichen die Veränderungen einen bestimmten Grad, werden die sensorischen Eigenschaften als nicht mehr angenehm empfunden. Im vergangenen Jahr war dies bei einer Probe festzustellen, was zu einer Beanstandung führte.

Die im Berichtsjahr untersuchten Streichfette und Margarinen wiesen keine Auffälligkeiten auf.

## **Warengruppe 14: Suppen und Soßen**

Von 42 untersuchten Proben waren sechs Proben (14,6 %) zu beanstanden.

Untersucht wurden mikrobiologische Kriterien, der Einsatz und die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen sowie die Kennzeichnung im Allgemeinen und die Allergenkennzeichnung im Speziellen. Bei zwei Proben wurde festgestellt, dass die Kennzeichnung nicht den rechtlichen Regelungen entspricht. Diese Proben wurden beanstandet.

Die Kennzeichnung der Verwendung von Geschmacksverstärkern fehlte bei zwei Suppen. Zwei weitere Suppen wiesen einen Gehalt an Glutaminsäure deutlich oberhalb der rechtlich geregelten Höchstmenge von 10 g/kg auf. All diese Proben wurden beanstandet.

## **Warengruppe 15: Getreide**

Von 90 untersuchten Proben waren zwei Proben (2,2 %) zu beanstanden.

Zur Untersuchung eingereicht wurde hauptsächlich Weizen (42 Proben) und Roggen (14 Proben), vorrangig von regionalen Anbauflächen und Reis aus unterschiedlichen Herkunftsländern (17 Proben). Neben vereinzelt Proben Dinkel, Hafer und Gerste wurden zwölf Proben Pseudogetreide (Quinoa, Buchweizen und Amaranth) untersucht. 28 der eingegangenen Getreideproben waren als ökologisch erzeugte Lebensmittel ausgelobt. Neben der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln lag der Fokus auch auf der Kontrolle der Belastung mit Mykotoxinen und Mutterkornalkaloiden.

Die Getreideproben von regionalen Anbauflächen gaben keinen Anlass zur Beanstandung. Zwar ließen sich in allen Weizenproben und drei von sechs Roggenproben aus dem Anbaugebiet Sachsen-Anhalt ein bis vier verschiedene zugelassene Pestizidwirkstoffe nachweisen, die quantifizierten Mengen lagen doch in allen Fällen deutlich unterhalb der für diese Wirkstoffe festgelegten Rückstandshöchstgehalte. Auch die Mykotoxinbelastung der im vergangenen Jahr untersuchten Proben ist als gering einzuschätzen.

Die Produkte aus ökologischer Erzeugung waren überwiegend rückstandsfrei; eine unerfreuliche Ausnahme bildeten hier die Quinoa-Proben. In zwei Fällen ließen sich geringe Spuren von dem nicht mehr zugelassenen Insektizid Chlorpyrifos nachweisen; zwei Proben Quinoa mit Herkunftsangabe Südamerika bzw. Peru mussten wegen erhöhter Gehalte an Chlorat beanstandet werden. Chlorat ist ein in der EU seit 2008 nicht mehr zugelassener Pflanzenschutzmittelwirkstoff. Neben der Anwendung als Pflanzenschutzmittel kann Chlorat auch durch Verunreinigungen aus der Umwelt, wie z. B. durch Beregnungswasser und belastete Böden, in die Lebensmittel gelangen. Ein weiterer Eintragspfad ist der Kontakt der Lebensmittel mit Trinkwasser, das zu Desinfektionszwecken mit Chlor behandelt wurde.

## **Warengruppe 16: Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren**

Von 164 untersuchten Proben waren acht Proben (4,9 %) zu beanstanden.

Als gesundheitsschädlich wurden drei Proben im Berichtszeitraum beurteilt. Alle drei Proben waren die medial bekannten Hot Chips, deren Verzehr durch den extrem hohen Capsaicin Gehalt erhebliche Reizungen im menschlichen Körper nach sich ziehen kann. Süße Maisflips, die an Kinder adressiert sind, wurden als irreführend beurteilt, da sie mit dem Begriff Süßstoff aufmachten, aber Mono- und Disaccharide verwendet wurden.

Fehlerhafte Kennzeichnung wie eine nicht deutsche Sprache, falsche Mengenangabe von quantitativen Zutaten oder Fehler in der Reihenfolge der Zutaten musste bei drei Proben beanstandet werden.

Bei einer Probe mit Schädlingsbefall konnte lediglich ein Hinweis auf Mängel erfolgen, anstatt einer Beurteilung als nicht zum Verzehr geeignet, da die Proben im Rahmen der Kontaminanten-Verordnung gezogen wurde und aufgrund der fehlenden Gegenprobe nicht beanstandet werden konnte.

In zwei Weizenmehlen wurden STEC kulturell nachgewiesen. Das Vorkommen dieser pathogenen Mikroorganismen kann in Getreidemehlen nicht vollständig ausgeschlossen werden, weshalb viele Anbieterinnen und Anbieter auf ihren Produkten darauf hinweisen: „Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden“. In einer Probe roher Laugenbrezeln wurde *Listeria innocua* nachgewiesen, da die Probe aber nicht roh verzehrt wird, erfolgte ein Hinweis.

Bei zwei Beschwerdeproben wurden Hinweise verfasst. Eine Probe Haferflocken wurde aufgrund der Wahrnehmung eines chemischen Geruches untersucht, der jedoch nicht

bestätigt werden konnte. In einer Packung Müsli wurden kleine faserige Elemente gefunden, deren Herkunft nicht geklärt werden konnte.

## Warengruppe 17: Brote und Kleingebäcke

Von 233 untersuchten Proben waren 17 Proben (7,3 %) zu beanstanden.

Eine Beschwerde- sowie ihre Vergleichsprobe Bagel Mehrkorn wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt, da sie in Geruch und Geschmack als produktuntypisch beurteilt wurden. Diese Proben waren mit dem Verdacht auf Opiumalkaloide vom Verbraucherinnen und Verbraucher eingereicht worden, chemisch konnte dieser Verdacht nicht bestätigt werden.

Irreführend waren zwei Roggenbrote, die suggerierten, dass lediglich Roggenmehl zur Herstellung verwendet wurde, wohingegen aber auch Weizenmehl zum Einsatz kam.

Zahlreiche Beanstandungen wurden bezüglich fehlerhafter Kennzeichnung ausgesprochen. Dabei fielen fehlerhafte Allergen Kennzeichnungen besonders auf, aber auch allgemeine Kennzeichnungselemente fehlten gänzlich, wie bei mehreren Proben Paniermehl, die nicht die Voraussetzungen für die Angebotsform „vorverpackt zum unmittelbaren Verkauf“ erfüllten.

Von den 233 eingegangenen Proben wurden für 19 Proben Hinweise verfasst, die beispielsweise eine Kontrolle der Gegebenheiten bzw. der Rezeptur oder Rohstoffe vor Ort durch die zuständigen Veterinärämter bedurfte. Aber auch die übermäßige Verwendung von Salz in einem Brot, geringe Mengen an Schimmel in Paniermehl oder unklare Kennzeichnungselemente wurden vermerkt.

## Warengruppe 18: Feine Backwaren

Von 463 untersuchten Proben waren 88 Proben (19,0 %) zu beanstanden.

Eine Probe wurde wegen eines mikrobiologischen Befundes als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Eine Beschwerde- sowie ihre Vergleichsprobe Mohnkuchen wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt, da sie in Geruch und Geschmack als ranzig und unrein beschrieben worden waren.

Hinsichtlich der Zusammensetzung wurden 18 feine Backwaren als irreführend beanstandet. Bei 14 Proben wurde eine kakaohaltige Fettglasur anstelle einer Schokolade verwendet, dies war aber nicht in der Bezeichnung angegeben. Drei Waffelproben wurden wegen ihres zu geringen Eigehaltes beanstandet.

Der überwiegende Teil der Beanstandungen (49 Proben) in dieser Warengruppe betraf eine nicht vorhandene oder fehlerhafte Allergenkennzeichnung und weitere Kennzeichnungsmängel betreffs des Zutatenverzeichnisses, der Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums oder einer Nährwertkennzeichnung. Bei mehreren feinen Backwaren wurden Farbstoffe und Konservierungsstoffe verwendet und nicht oder unvollständig kenntlichgemacht.

Elf leicht verderbliche Proben feiner Backwaren waren aufgrund mikrobiologischer Kontaminationen nachteilig beeinflusst. Für 29 derartiger Produkte wurde ein entsprechender Hinweis verfasst, dass sie mikrobiologische Mängel aufwiesen, was die Hälfte der verfassten Hinweise ausmachte.

## **Warengruppe 20: Salate, Mayonnaise**

Von 444 untersuchten Proben waren 45 Proben (10,1 %) zu beanstanden.

Die Kennzeichnungsmängel stellen mit 31 Proben (7,0 %) wie jedes Jahr den überwiegenden Anteil der Beanstandungen dar. Häufig wurde die Menge wertgebender Zutaten nicht korrekt gekennzeichnet. Die Angabe der Bezeichnung Mayonnaise bei Verwendung von Salatmayonnaise oder die fehlerhafte Angabe von Allergenen und Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis waren typische Fehler in der Kennzeichnung.

Zwei Proben wurden als irreführend in Bezug auf die Kennzeichnung beurteilt.

Ein Dressing wurde mit besonderen Eigenschaften hinsichtlich der eingesetzten Zutaten beworben, obwohl es sich nicht von vergleichbaren Lebensmitteln unterschieden hat (Werbung mit Selbstverständlichkeiten). Bei einer Mayonnaiseprobe waren die Angaben hinsichtlich der Verwendung der allergenen Zutat Hühnerlei widersprüchlich. Eine Probe wurde aufgrund der fehlenden Kenntlichmachung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure und Benzooesäure beanstandet.

### **Mikrobiologische Beschaffenheit**

Sechs Proben, darunter vier Fleischsalate, ein Rindfleischsalat und eine Soße wurden wegen Überschreitung der Warnwerte der DGHM für Feinkostsalate als nachteilig beeinflusst im Sinne von § 2 Lebensmittelhygieneverordnung beurteilt. Bei weiteren 23 der eingegangenen Proben wurden entsprechende Richtwerte in einem oder mehreren Kriterien überschritten. Zu hohe Keimgehalte wiesen die untersuchten Proben insbesondere hinsichtlich der Gesamtkeimzahl (zwölf Proben), dem Enterobakteriengehalt (sieben

Proben), dem Hefegehalt (zehn Proben), der Milchsäurebakterienzahl (zehn Proben) und bei der Anzahl an *Escherichia coli* (fünf Proben) auf.

Der pathogene Keim *Listeria monocytogenes* wurde in insgesamt zwölf Feinkostsalatproben nachgewiesen. Der in Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegte Grenzwert für *Listeria monocytogenes* von 100 KbE/g für in den Verkehr gebrachte Erzeugnisse wurde bei zwei dieser Proben überschritten.

Weitere drei Proben wurden als nicht sicheres Lebensmittel im Sinne von Artikel 14 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 beurteilt. Die überwiegend gemüsehaltigen Salatproben waren als gesundheitsschädlich aufgrund des Nachweises von Shiga-Toxin-bildenden *E. coli* zu beurteilen.

## Warengruppe 21: Pudding/Desserts

Von 32 untersuchten Proben waren vier Proben (12,5 %) zu beanstanden.

Zur Untersuchung eingereicht wurden unter anderem Puddinge, wie Grießpudding und weitere Desserts auf Milchbasis. Ein Teil der Proben wurde aus Gastronomiebetrieben entnommen. Untersucht wurden diese hinsichtlich des mikrobiologischen Status und der Verwendung und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wie Konservierungs- und Farbstoffe.

In mikrobiologischer Hinsicht waren zwei Proben auffällig. In der Probe „Mousse au Schokolade“ (sic) wurden *Listeria innocua* nachgewiesen. Die Probe „Kokosmuß“ wurde als nachteilig beeinflusst beanstandet, da der Warnwert der DGHM für Enterobakterien überschritten wurde.

Drei weitere Proben wurden aufgrund von Mängeln in der Kennzeichnung beanstandet. Bei zwei Proben waren Allergene nicht ausreichend kenntlich gemacht. Die dritte Probe wurde als irreführend beanstandet, weil die Angabe der verwendeten Süßungsmittel lediglich einmalig auf dem Rückseitenetikett und nicht auf dem vorderen/oberen Schauseitenetikett angebracht wurde.

Eine Probe „Panna Cotta“ wurde aufgrund sensorischer Abweichung bemängelt.

Üblicherweise wird eine Aromatisierung mit vanillehaltigen Zutaten von Verbraucherinnen und Verbrauchern bei derartigen Erzeugnissen erwartet. Die Probe hingegen fiel durch eine kräftige Waldmeisternote auf.

## Warengruppe 22: Teigwaren

Von 60 untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

Im Berichtszeitraum wurden zehn Teigwaren auf das Mykotoxin Deoxynivalenol (DON) untersucht. Alle Proben waren unauffällig. Neun weitere Teigwaren auf Reisbasis wurden auf ihren Gehalt an Aflatoxinen untersucht. Auch hier war keine Probe auffällig.

Bei der Herstellung von Teigwaren kommen Eier als Zutat in Frage. Daher gehört die Bestimmung des Eigehalten bei entsprechend bezeichneten und ausgelobten Produkten zu den Untersuchungsparametern. Es wurden 16 Proben auf ihren Ei Gehalt untersucht, dabei wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

## Warengruppe 23: Schalenobst, Hülsenfrüchte und Ölsaaten

Von 141 untersuchten Proben waren 27 Proben (19 %) zu beanstanden.

Erstmals seit 2014 wurden Lupinensamen am LAV untersucht. Eine Probe fiel hierbei durch den besonders bitteren Geschmack im Rahmen der sinnesphysiologischen Prüfung auf. Dies ist genauso, wie der analytisch ermittelte hohe Gehalt an Chinolizidinalkaloide von 22.283 mg/kg für die Samen der Bitterlupine charakteristisch. Für den Verzehr durch den Menschen sind ohne sachgerechte Vorbehandlungen lediglich die Samen der Süßlupine bestimmt. Chinolizidinalkaloide sind pflanzliche Sekundärmetabolite, welche besonders ausgeprägt bei Lupinen vorkommen und beim Menschen typische Vergiftungssymptome hervorrufen. Die Probe wurde als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt.

Im Rahmen einer molekularbiologischen Untersuchung wurde eine Probe als gentechnisch veränderte Leinsaat identifiziert. In der Probe wurden DNA-Sequenzen des Übergangs von T-nos zu dfr-Gen nachgewiesen. Dieser konstrukt-spezifische Nachweis spricht für das Vorhandensein des nicht zugelassenen, gentechnisch veränderten Lein-Events FP967 in vorliegender Probe.

Im Berichtsjahr wurden weiterhin im Bundesweiten Überwachungsplan verschiedene Sojaprodukte auf gentechnisch Veränderungen untersucht. Es waren keine Auffälligkeiten zu verzeichnen. Ebenso gaben die im Rahmen des Monitoring-Programms untersuchten Mohnsamen, getrocknete Bohnen und Erdnüsse keinen Anlass zur Beanstandung.

Zwei Proben Augenbohnen überschritten den Rückstandshöchstgehalt des Insektizides Chlorpyrifos und wurden diesbezüglich beanstandet. Chlorpyrifos erfüllt hinsichtlich seiner Entwicklungstoxizität die Kriterien für die Einstufung als reproduktionstoxisch.

18 Beanstandungen der Warengruppe 23 betrafen die lebensmittelrechtliche Kennzeichnung.

## Warengruppe 24: Kartoffeln und Kartoffelprodukte

### Kartoffeln

Von 44 untersuchten Kartoffelproben waren sieben Proben (15,9 %) zu beanstanden.

Die eingereichten Speisekartoffeln (38 Proben) und Süßkartoffeln (sechs Proben) wurden vorrangig auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Speisekartoffeln zusätzlich auf Glykoalkaloide und teilweise auf Nitrat untersucht.

Etwa 80 % der Speisekartoffeln (31 Proben) stammten aus Deutschland, acht davon aus Sachsen-Anhalt, von den ausländischen Kartoffeln wurden je drei Proben in Ägypten und Frankreich und eine Probe in Zypern angebaut.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, hauptsächlich Fungizide oder Keimhemmungsmittel ließen sich in Spuren in 32,3 % der inländischen und 57,1 % der ausländischen Kartoffeln nachweisen. Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen wurden dabei nicht festgestellt.

Kartoffeln gehören wie auch Tomaten zur Familie der Nachtschattengewächse. Zur Abwehr von Schädlingen und Krankheitserregern enthalten sie Glykoalkaloide (hauptsächlich Solanin und Chaconin), die beim menschlichen Verzehr zu Vergiftungserscheinungen führen können. Konzentriert sind diese sekundären Pflanzeninhaltsstoffe in den Sprossen und den Sprossknospen, den sogenannten „Augen“ und in der Schale der Kartoffeln zu finden. Die Europäische Kommission legte in der Empfehlung 2022/561 einen Richtwert von 100 mg/kg für die Summe von  $\alpha$ -Solanin und  $\alpha$ -Chaconin in Kartoffeln und verarbeiteten Kartoffelerzeugnissen fest. Der überwiegende Teil der Kartoffelproben enthielt nur geringe Mengen an Glykoalkaloiden.

Zwei Kartoffelproben aus Frankreich wurden als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt, da sie den festgesetzten Richtwert deutlich überschritten bzw. sämtliche Knollen mit diversen Keimansätzen sowie der überwiegende Teil der Kartoffeln mit erheblichen Grünfärbungen versehen waren.

Die Untersuchung von Kartoffeln auf Nitrat ergab keine Auffälligkeiten.

Vier Kartoffelproben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Die sechs Proben Süßkartoffeln stammten alle aus Ägypten. In drei Proben wurden Höchstgehaltsüberschreitungen für den Wachstumsregulator Mepiquat (zwei Proben) bzw. für Chlorat festgestellt. Unter Berücksichtigung der analytischen Schwankungsbreite lag

jedoch nur in einem Fall eine gesicherte Höchstgehaltsüberschreitung für Mepiquat vor, so dass diese Probe beanstandet wurde.

### **Kartoffelprodukte**

Von 59 Proben war eine Probe (1,7%) zu beanstanden.

Untersucht wurden Kartoffelchips, Pommes frites, Kloßteige und weitere Produkte wie Kartoffelpuffer oder Bratkartoffeln.

Dabei wurde einerseits Augenmerk auf die Nährwertkennzeichnung gelegt, andererseits wurden Gehalte an diversen Zusatzstoffen auf ihre rechtliche Entsprechung hin untersucht.

Kartoffelchips sowie Pommes frites als frittierte Produkte können einen Gehalt an Acrylamid aufweisen. Deshalb wurden insgesamt 15 Proben einer Untersuchung auf Acrylamid unterzogen.

Für keine Probe wurde dabei eine Überschreitung des Signalwertes von 500µg/kg festgestellt.

Sonst gab es im Berichtsjahr bei den Kartoffelprodukten im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen keine Abweichungen.

### **Warengruppe 25: Frischgemüse**

Von 214 eingegangenen Proben waren 13 Proben (6,1 %) zu beanstanden.

Das Untersuchungsspektrum umfasste hauptsächlich die Überprüfung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, wobei nur von einer Probe Bohnen aus Marokko ein festgelegter Höchstgehalt gesichert überschritten wurde. Im Rahmen eines Zoonosen-Monitorings wurden zehn Melonenproben auf ihren mikrobiellen Status überprüft. Hierbei konnten auf der Schale einer Probe Honigmelonen aus Italien Salmonellen nachgewiesen werden, sodass diese als gesundheitsschädliches Lebensmittel im Sinne von Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 beanstandet wurde. Darüber hinaus wurden eingereichte Lebensmittel wie Spinat, Eisbergsalat oder Möhren (letzteres im Rahmen eines bundesweiten Monitorings) auf Nitrat und Nitrit untersucht, welche diesbezüglich jedoch keine Auffälligkeiten zeigten.

Die drei am häufigsten beprobten Gemüsesorten waren Möhren, Tomaten und Gurken, sodass diese zusammen 48,6 % der Proben (siehe Abbildung 1) darstellten.

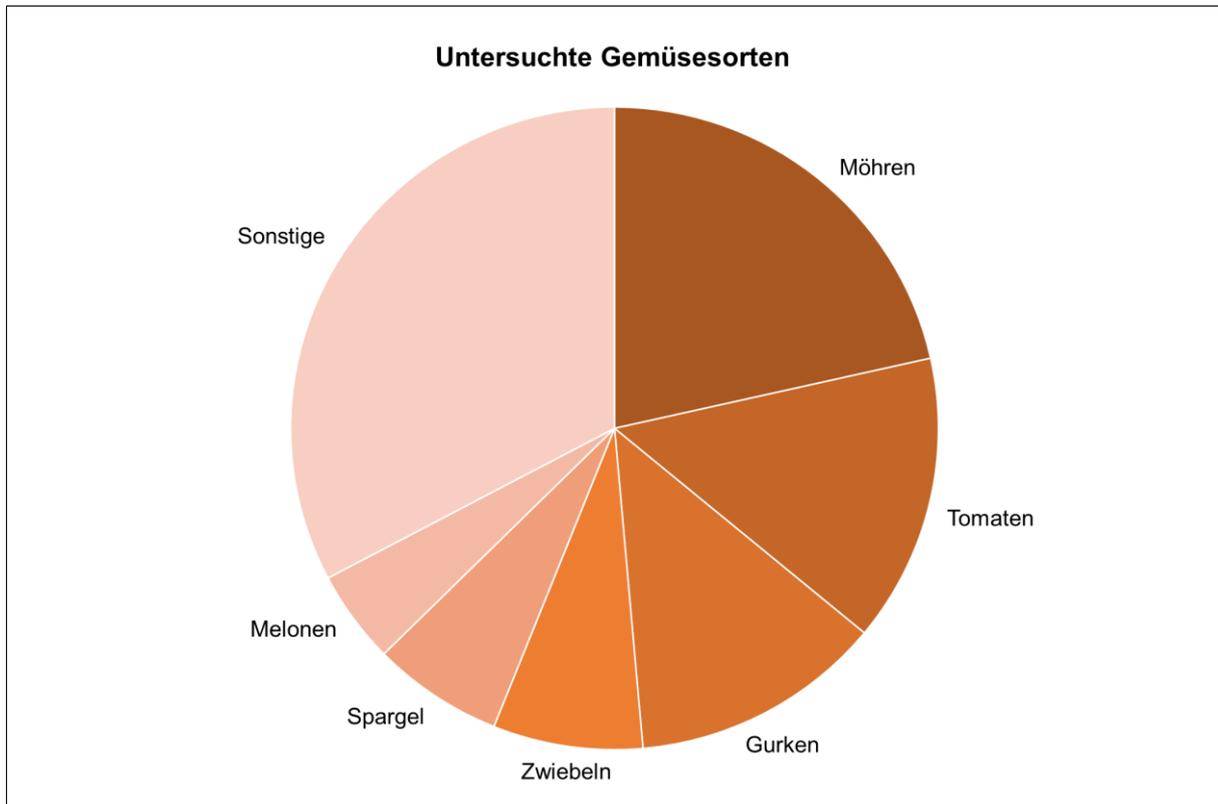


Abbildung 1 untersuchte Gemüsesorten

18 Proben (8,4 %) waren als ökologische Erzeugnisse deklariert. In einer Probe Bio-Gurken und einer Probe Bio-Möhren konnte jeweils ein für den Ökolandbau nicht zulässiger Wirkstoff in Spuren nachgewiesen werden, was jedoch aus sachverständiger Sicht auf keine vorsätzliche Pflanzenschutzmittelanwendung hindeutete. 126 Proben (58,9 %) stammten aus Deutschland, wovon 30,8 % in Sachsen-Anhalt erzeugt wurden (Tomaten, Gurken, Zwiebeln oder Möhren). Weitere Herkunftsländer der eingegangenen Gemüseproben waren vorrangig Spanien mit 31 Proben (14,5 %) sowie Niederlande, Italien und Marokko mit je 16 Proben (7,5 %).

## Warengruppe 26: Gemüseerzeugnisse

Von 159 untersuchten Proben waren elf Proben (6,9 %) zu beanstanden.

Das Angebot von Gemüseerzeugnissen im Handel ist sehr vielseitig. Von Tiefkühlprodukten, zu verzehrsfertigen, geschnittenen Salaten bis hin zu Konserven waren derartige Proben vertreten. Drei Proben tiefgekühlte grüne Bohnen wurden im Rahmen eines Monitoringprogrammes u. a. auf Pestizide, Schwermetalle und Nitratgehalt untersucht. Hierbei wurden keine Auffälligkeiten festgestellt. Bei neun von 45 mikrobiell untersuchten Proben erfolgten Bemängelungen aufgrund der mikrobiologischen Beschaffenheit. Weiterhin

wurde eine Probe Romanasalat aus dem Einzelhandel aufgrund des Überschreitens des Warnwertes für präsumtiven *Bacillus cereus* als nachteilig beeinflusst beanstandet. Eine weitere Probe Salatmix aus dem Einzelhandel wurde als gesundheitsschädlich beanstandet. In der Probe wurden STEC nachgewiesen.

Eine Probe Feldsalatmix wurde wegen eines muffigen, nicht frischen Geruchs und Geschmacks als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Im Rahmen des EU-Nitratprogrammes wurde der festgelegte Höchstgehalt in Tiefkühlspinat untersucht. Hierbei gab es keinen Anlass zur Beanstandung.

Die Untersuchung von Gemüsechips auf die Prozesskontaminante Acrylamid wurde fortgesetzt. Aufgrund der derzeitigen Rechtslage wird ein Richtwert für Kartoffelchips von 750 µg/kg für Gemüsechips herangezogen. Bei neun der insgesamt 23 untersuchten Proben wurde der genannte Richtwert deutlich überschritten. Die Belastungssituation dieser Produktgruppe mit Acrylamid gibt demnach weiterhin Anlass, die Untersuchungen am LAV kontinuierlich weiter zu verfolgen.

Acht Beanstandungen der Warengruppe 26 betrafen die lebensmittelrechtliche Kennzeichnung.

Bei einer Probe Bio-Erbisen (Konserven) wurde ein Chlorat-Gehalt unterhalb des Höchstgehaltes von 0,35 mg/kg festgestellt. Es wurde dem Hersteller empfohlen, die Eintragsursache der Kontaminante Chlorat zu ermitteln.

Eine weitere Bemänglung wurde bei einer Probe Bio-Kimchi ausgesprochen. Dabei handelt es sich um fermentiertes, pasteurisiertes Gemüse mit Weißkohl als Hauptkomponente.

Es wurde das Fungizid Fenpropimorph nachgewiesen, welches bei Bio-Monoprodukten zwar verboten ist, jedoch bestand die Probe aus weiteren Zutaten, sodass der Hersteller die Ursache ermitteln muss.

## Warengruppe 27: Speisepilze

Von 29 untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

Aus Gründen des Artenschutzes ist in Deutschland das Sammeln von Wildpilzen nur für den Eigenbedarf erlaubt. Folglich handelt es sich bei den im Handel angebotenen, frischen Pilzen entweder um importierte Wildpilze oder um Zuchtpilze.

Eine Probe „Kulturchampignons“ wurde wegen einer nicht gesicherten Rückstandshöchstgehaltsüberschreitung von Mepiquat aufgrund einer analytischen Schwankungsbreite von 50 % bemängelt.

Während der Pilzsaison werden meist Pfifferlinge vermarktet. Deutlich geringer ist das Angebot an Maronenröhrlingen oder Steinpilzen. 2023 wurden zwölf Proben von frischen Pfifferlingen aus Osteuropa sowie eine Probe Maronenröhrlinge aus dem Landkreis Börde bezüglich des Gehaltes an dem radioaktiven Cäsium 137-Nuklid untersucht.

Seit Jahren sind die Radioaktivitätswerte des Cäsium 137-Isotops von im Handel angebotenen Pfifferlingen so gering, dass sie deutlich unter dem gesetzlich vorgeschriebenen Höchstwert von 600 Bq/kg liegen.

Dies wurde durch die Untersuchungen im Berichtsjahr bestätigt. Die eingereichten Pfifferlinge stammten laut Deklaration des Herkunftslandes aus Serbien, Polen, Bulgarien und Russland.

Weiterhin wurden neun Proben Champignons sowie zwei Proben Shiitake-Pilze auf Pestizide und Schwermetalle sowie Quecksilber untersucht. Hierbei wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

## **Warengruppe 28: Pilzerzeugnisse**

Von 17 untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

Bei den Pilzerzeugnissen wurden im Berichtsjahr überwiegend Pilzkonserven zur Untersuchung eingereicht. An Pilzkonserven werden von den Verbraucherinnen und Verbrauchern süßsauer gewürzte Champignons oder andere marinierte Pilze geschätzt. Auch das Angebot an Wildpilzen in der Konserve hat sich wieder erweitert. Der Untersuchungsumfang erstreckte sich sowohl auf wertgebende Parameter als auch Konservierungsstoffe. Eine Probe Sommertrüffel wurde bezüglich der Lesbarkeit des aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatums bemängelt.

## **Warengruppe 29: Frischobst**

Von 245 untersuchten Proben waren sechs Proben (2,4 %) zu beanstanden.

Die untersuchten Obstproben wurden hauptsächlich auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln überprüft (239 Proben). 85 Proben stammten aus Deutschland, wobei 47 % dieser Proben in Sachsen-Anhalt erzeugt wurden. Am häufigsten wurden Äpfel mit 29 Proben und Erdbeeren mit 24 Proben, Kirschen und Pflaumen mit je 19 Proben untersucht.

Sieben der überprüften Obstproben (Aprikosen, Erdbeeren, Granatapfel, Pomelo, Rhabarber) enthielten Pflanzenschutzmittel-Rückstände über dem jeweils gültigen Rückstands-Höchstgehalt - eine Probe Rhabarber aus Deutschland und eine Probe Pomelo aus China wurde aufgrund der sicheren Überschreitung des Rückstands-Höchstgehaltes beanstandet.

Bei den überprüften Apfelproben, die überwiegend in Deutschland (20 Proben) erzeugt wurden, lagen durchschnittlich 3,9 Wirkstoffe pro Probe vor. Weitere Herkunftsländer waren Frankreich, Österreich und Italien. 27 der 29 untersuchten Apfelproben enthielten Mehrfachrückstände, wobei in einer Apfelprobe aus Italien acht und in einer Probe aus Sachsen-Anhalt sieben unterschiedliche Wirkstoffe ermittelt wurden.

Äpfel aus dem ökologischen Anbau wurden nicht zur Untersuchung eingereicht. In bzw. auf den in Deutschland erzeugten Apfelproben wurden insgesamt 17 verschiedene Wirkstoffe nachgewiesen, es handelte sich ausschließlich um Insektizide und Fungizide. 2023 waren für die Behandlung bei Äpfeln insgesamt 54 Insektizide und Fungizide in Deutschland zugelassen.

Bei den überprüften Pflaumen, die in Deutschland (neun Proben), Spanien (sechs Proben), Italien (zwei Proben) und Moldawien (zwei Proben) erzeugt wurden, lagen durchschnittlich 2,1 Wirkstoffe pro Probe vor. Zwölf Proben enthielten mehr als einen Wirkstoff. In einer Probe aus Moldawien wurden sechs Wirkstoffe und einer Probe aus Italien wurden fünf Wirkstoffe ermittelt. Pflaumen aus dem ökologischen Anbau wurden nicht zur Untersuchung eingereicht.

Vier Frischobstproben wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet, wobei bei einer Probe Grapefruit, die mit dem Oberflächenkonservierungsmittel Thiabendazol behandelt war, die erforderliche Kenntlichmachung dieser Oberflächenkonservierung fehlte.

## Warengruppe 30: Obstprodukte

Von 198 untersuchten Proben waren 13 Proben (6,6 %) zu beanstanden.

65 Proben verzehrfertig vorbereitetes und abgepacktes Obst gelangten zur mikrobiologischen Untersuchung. Die Beurteilung erfolgt nach den Richt- und Warnwerten der DGHM, woraufhin 14 Proben bemängelt wurden.

Die Richtwerte für Schimmelpilze, Hefen oder Enterobakterien sowie in einem Fall für präsumtive *Bacillus cereus* wurden überschritten. Eine Probe Früchtemix wurde als nachteilig beeinflusst beurteilt, da der Warnwert für Enterobakterien deutlich überschritten war. Die nach den Bestimmungen der

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung bei Abgabe zur Selbstbedienung erforderliche Kennzeichnung war bei einer Probe nicht vorhanden. Das Zutatenverzeichnis einer als Melonenmix bezeichneten Probe war nichtzutreffend.

Zwei Obstkonserven wichen erheblich von der Verkehrsauffassung ab. Es handelte sich um einen weißlichen Belag auf Himbeeren sowie um zahlreiche Kerne und pflanzliche Fremtteile wie Faserstränge in einer Dose Mandarin-Orangen.

Die Kennzeichnung von zwei Steinobstkonserven einheimischer Hersteller entsprach nicht der Verkehrsauffassung. Die Süßkirschen sowie die Mirabellen enthielten Steine, ohne dass diese Beschaffenheit aus der Kennzeichnung zu erkennen war.

Mit der gesundheitsbezogenen Angabe „Die Aroniabeeren ... stärken das Immunsystem, ...“ und der nährwertbezogenen Angabe „Die Aroniabeeren ... enthalten viele Mineralstoffe und Vitamine.“ wurden getrocknete Aroniabeeren in unzulässiger Weise beworben.

Ebenfalls als nicht zulässig wurde die Auslobung „Ohne Zucker“ bei einem Apfelmark mit 12 g Zucker je 100 g beurteilt. Die mit der Angabe durch einen Sternchenhinweis verbundene Aussage "ohne Zuckerzusatz, enthält von Natur aus Zucker" kann die unzulässige Angabe nicht relativieren.

## **Warengruppe 31: Fruchtsäfte**

Von 191 untersuchten Proben waren 25 Proben (13,1 %) zu beanstanden.

Fruchtsäfte und Fruchtnektare unterliegen den Bestimmungen der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung. Darüber hinaus fassen die Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar des Deutschen Lebensmittelbuches die allgemeine Verkehrsauffassung für diese Erzeugnisse zusammen. Die zur Untersuchung vorliegenden Proben werden auf die Einhaltung der Anforderungen, z. B. den Gehalt an Vitamin C bei Orangensäften, untersucht.

Von 15 Proben Orangensaft bzw. Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat wiesen zwei Proben Vitamin C-Gehalte unterhalb der Verkehrsauffassung auf.

In 15 Proben Mehrfruchtsaft oder Mehrfruchtnektar mit Zusatz von Vitamin C oder Acerolasaft entsprach der analytisch ermittelte Vitamin C-Gehalt dem deklarierten Wert.

Der als verkehrsüblich anzusehende Gehalt an titrierbarer Säure war in einem Apfelsaft deutlich unterschritten, ohne dass dies gekennzeichnet war.

Zum Verzehr nicht geeignet war ein Rhabarbernektar, in dem große graue Schwebekörper vorhanden waren, die sich als Schimmel herausstellten.

Die Bestimmungen der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung sehen die zutreffende Angabe der Fruchtart vor, aus der das Erzeugnis hergestellt wurde. Dabei wird explizit zwischen roten und schwarzen Johannisbeeren unterschieden. Die Angabe „Johannisbeere“ in der Bezeichnung und im Zutatenverzeichnis reicht bei einem Fruchtnektar, auf dessen Verpackung rote und schwarze Johannisbeeren abgebildet waren und der die sensorischen Merkmale dieser Fruchtarten aufwies, nicht aus.

Auf dem Frühstücksbuffet einer gastronomischen Einrichtung wurde ein Getränk mit der Angabe „Orangensaft (50 % Fruchtgehalt mit Antioxidationsmittel und mit Ascorbinsäure)“ angeboten. Die in sich widersprüchliche und in Bezug auf die geschützte Angabe Orangensaft nichtzutreffende Angabe war zur Täuschung geeignet.

Aus der Untersuchung von zehn Fruchtsäften auf Patulin ergaben sich keine Beanstandungen. Zehn Proben Traubensaft wurden auf Ochratoxin A sowie Alternariotoxine untersucht. Es gab keine Auffälligkeiten.

## Warengruppe 32: Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Von 275 untersuchten Proben waren 51 Proben (18,5 %) zu beanstanden.

Das Angebot an Erfrischungsgetränken ist einer ständigen Entwicklung und Wandlung unterworfen. Ein Trend ist die Anreicherung von Erfrischungsgetränken mit Vitaminen, u. a. mit Vitamin C, Vitamin B6, Vitamin B12, Vitamin E, Vitamin D und Niacin. 22 Proben dieser sogenannten Vitaminwässer wurden auf den Gehalt an den ausgelobten Vitaminen untersucht. Es ergaben sich diesbezüglich keine Beanstandungen.

Erfrischungsgetränke werden auch mit Mineralstoffen angereichert oder unter Verwendung von natürlichem Mineralwasser hergestellt. Bei derartigen Proben erfolgt eine Untersuchung auf Mineralstoffe. Eine „Zubereitung aus Fruchtsaft und Frucht- und Gemüsemark,

angereichert mit Magnesium“ (Smoothie) enthielt allerdings nur 23,3 % des deklarierten Wertes an Magnesium, so dass die Kennzeichnung zur Täuschung geeignet war. Drei Proben eines Herstellers, die mit den Mineralstoffen Kalium, Magnesium, Zink und Calcium angereichert wurden, wiesen jeweils nur Anteile von 1,5 % der Nährstoffbezugswerte je 100 ml und damit keine signifikante Menge an den Nährstoffen auf. Bei den Erfrischungsgetränken, die mit natürlichem Mineralwasser unter Bezug auf einen Quellnamen oder –ort in den Verkehr gebracht wurden, ergaben sich keine Auffälligkeiten hinsichtlich der zu erwartenden Mineralstoffgehalte.

Es wurden 61 alkoholfreie Getränke aus der Gastronomie oder von anderen Dienstleistern eingesandt. Es handelte sich um klassische Erfrischungsgetränke, Bubble Tea-Getränke, Slusheis-Getränke und alkoholfreie Punschgetränke von Weihnachtsmärkten. 15 Proben wurden beanstandet. Drei Beanstandungen von unverpackten Erfrischungsgetränken erfolgten aufgrund deutlich erhöhter Keimzahlen an aeroben mesophilen Keimen sowie Hefen. Auf das Vorhandensein von Konservierungsstoffen wurden 37 Proben untersucht. In 24 Proben wurden Konservierungsstoffe analytisch nachgewiesen, dabei wurde eine Höchstmengenüberschreitung bei Benzoesäure festgestellt. Die erforderliche Kennzeichnung der Zusatzstoffe fehlte bei acht Proben. Drei Beispiele belegen, dass die vielfältigen Möglichkeiten der Zusatzstoffkennzeichnung, die in den einschlägigen Rechtsvorschriften vorgegeben sind, nicht immer erfolgreich genutzt werden. Hinter der Kategoriebezeichnung auf einer Angebotstafel für Bubble Teas waren mehrere Anmerkungszeichen zur entnommenen Probe erkennbar, die auf zusätzliche Angaben über Fußnoten hindeuten. Nach den Angaben auf dem Probeentnahmeschein fehlten die Erklärungen der Fußnoten. Zur Zusatzstoffkennzeichnung für ein Slusheis-Getränk sollte das Zutatenverzeichnis dienen, in dem jedoch andere Farbstoffe, als in der Probe enthalten, aufgeführt waren. Nach den Vorschriften der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung ist es möglich, durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote die Zusatzstoffe zu kennzeichnen, sofern die Angaben für Endverbraucherinnen und Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind. Auf die Zusatzstoffe einer Probe wurde über einen Sternchenhinweis auf die Rückseite des Aufstellers "Auszug aus unserer Getränkekarte" mit einem QR-Code zur Einsicht in die Getränkekarte mit der Zusatzstoffkennzeichnung verwiesen. Zum Zeitpunkt der Probenahme konnte der QR-Code nicht geöffnet werden.

## **Warengruppe 33: Wein**

Von 287 untersuchten Proben waren zwölf Proben (4,2 %) zu beanstanden.

Die Beanstandungsquote lag wie im Vorjahr bei 4 % stabil niedrig.

Zwei Proben wurden als irreführend beanstandet. Eine Probe enthielt in der Etikettierung die Angabe „Weingut“, obwohl die Trauben nicht selbst angebaut wurden. Die Angabe „Weingut“ zeigt den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine höhere Qualität an, da die gesamte Weinbereitung vom Anbau, der Ernte, dem Herstellen und Ausbauen in eigener Hand läuft. Dies ist ein Kriterium bei der Kaufentscheidung. Ein qualitätssteigerndes Merkmal ist außerdem die Angabe „Prädikatswein“ mit der zugehörigen Prädikatsangabe wie „Kabinett, Spätlese, Auslese etc.“, die im Einklang mit einer längeren Reifezeit der Trauben am Rebstock, höheren Zuckergehalten in der Traube (Oechslezahl) und einer Vollmundigkeit und Reife des Weines einhergeht. Ein Wein, der standardmäßig ein „Qualitätswein“ ist, jedoch mit der wertvolleren Bezeichnung „Prädikatswein“ beworben wird, ist als irreführend zu beurteilen, wenn dies nichtzutreffend ist.

Bei fünf Proben wurde die Sichtfeldregelung nicht eingehalten. Alle Pflichtelemente der Weinkennzeichnung müssen in einem Sichtfeld erscheinen, und zwar so, dass man die Flasche nicht drehen muss, um alle Elemente lesen zu können. Zu Fehlern kommt es meist, wenn ein werbewirksames Schautikett auf der Flaschenvorderseite und das meist kleinere rechtlich relevante Etikett auf der Rückseite der Flasche verwendet wird. Dann steht meist das Weinbaugebiet oder die Alkoholangabe auf der Vorderseite und fehlt als Wiederholung dann auf dem Rückseitenetikett. Hier ist durch die Weinbaubetriebe sorgsamer bei den Etikettentwürfen umzugehen.

Bei einem Wein ohne geografische Angabe (Deutscher Wein) fehlte die Anzeige der Abfüllmeldung, bei zwei Weinen wurde noch die alte Bezeichnung „QbA“ (= Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes) verwendet und zwei weitere Proben wiesen in der Etikettierung eine Geschmacksangabe auf, die jedoch bei der Beantragung der Amtlichen Weinprüfnummer nicht beantragt wurde. Die Verwendung der Geschmacksangabe war in diesen Fällen nicht zulässig.

### **Warengruppe 34: Erzeugnisse aus Wein**

Von 106 untersuchten Proben waren vier Proben (3,8 %) zu beanstanden.

Erfreulicherweise waren nur zwei Glühweinproben von Weihnachtsmärkten sensorisch auffällig, sprich verkocht. Ein Glühwein entpuppte sich als Fruchtglühwein (Irreführung) und bei zwei aromatisierten Weinerzeugnissen war die gewählte Bezeichnung nicht korrekt (Kennzeichnungsmängel).

Unter diese Warengruppe zählten bisher nach ZEBS-Warencode auch die alkoholfreien Weine, die jedoch seit Ende des Jahres 2021 in die jeweiligen Weinbauerzeugniskategorien der VO (EU) Nr. 1308/2013 (Warengruppe 33) aus lebensmittelrechtlicher Sicht eingeordnet werden.

Im Berichtszeitraum wurden 15 „alkoholfreie Weine“ untersucht. Nach einem Übergangszeitraum sollte als rechtlich korrekte Bezeichnung „entalkoholisierter Wein“ in der Kennzeichnung genannt werden. Die Angabe „alkoholfrei“ darf dann nur noch ergänzend verwendet werden. Liegt der Alkoholgehalt zwischen 0,05 und 0,5 %vol ist zusätzlich die Angabe „< 0,5 %vol“ nach § 37 Abs. 4 Weinverordnung anzugeben. Bei neun von 15 untersuchten „alkoholfreien Weinen“ lag der Alkoholgehalt zwischen 0,05 und 0,5 %vol. Der Spitzenwert lag bei 0,44 %vol.

## Warengruppe 35: Weinähnliche Getränke

Von 65 untersuchten Proben waren elf Proben (16,9 %) zu beanstanden.

Neun Proben wurden als irreführend beanstandet. Dies betraf Fruchtweine mit zu geringer nichtflüchtiger Säure gemäß den Leitsätzen für weinähnliche Getränke, aber auch Fruchtglühweine aus dem Ausschank von Weihnachtsmärkten, die deutlich verkocht waren. Ein Honigwein, auch Met genannt, wies eine deutliche Klebstoffnote auf, während der typische Honiggeruch nicht wahrnehmbar war.

Zwei Proben enthielten in der Kennzeichnung eine Geschmacksangabe wie „medium dry“ sowie „feinherb“. Diese Angabe kennt man eher aus dem Weinbereich. Nach den Leitsätzen für weinähnliche Getränke sind nur folgende Geschmacksangaben erlaubt, die die Hersteller in der Etikettierung verwenden dürfen:

- „brut“, „herb“ bei weniger als 15 g/l Restzucker,
- „trocken“, „sec“, „secco“ bei 15 g/l – 35 g/l Restzucker,
- „halbtrocken“, „demi-sec“, „semi-secco“ bei 33 g/l – 50 g/l Restzucker,
- „mild“, „doux“, „sweet“ bei mehr als 50 g/l Restzucker.

Die hier genannten Restzuckergehalte unterscheiden sich von den Geschmacksangaben von Weinerzeugnissen (Warengruppe 33 und 34), müssen bei entsprechender Auslobung jedoch eingehalten werden. Dies war bei den zwei genannten Proben nicht der Fall.

## Warengruppe 36: Bier

Von 116 untersuchten Proben waren 23 Proben (19,8 %) zu beanstanden.

48 Proben aus Schankanlagen wurden auf ihren mikrobiologischen Status überprüft. Ein Bier aus Schankanlagen wies einen untypisch hohen Gehalt an Enterobakterien auf, der auf eine Sekundärinfektion (verkeimter Putzlappen, kein Händewaschen der Mitarbeiterin bzw. des Mitarbeiters nach Toilettengang etc.) zurückzuführen ist. Die Hygiene der Schankanlage und auch der hygienische Sachverstand der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie sind dabei unverzichtbar. Bei drei weiteren Bieren konnte eine erhöhte Gesamtkeimzahl bzw. bierschädliche Bakterien nachgewiesen werden, die der Lebensmittelüberwachungsbehörde mitgeteilt wurde.

Nachdem sich die letzten Jahre die Allergenkennzeichnung bei Bier etabliert hat, konnten im Berichtszeitraum wieder mehr Verstöße verzeichnet werden. Hierbei war die Allergenkennzeichnung von Gerste bei Proben aus Schankanlagen häufig angegeben, aber zusätzlich bei einem „Pils“ noch Weizen ausgelobt. Die Verwendung einer anderen Getreidesorte als Gerste bei untergäurigem Bier ist in Deutschland nicht möglich. Bei 16 Proben wurden daher Fehler in der Allergenkennzeichnung beanstandet.

Als Kennzeichnungsmängel traten ein unzureichendes Mindesthaltbarkeitsdatum, fehlende Bezeichnungen, zu geringe Stammwürze oder eine zu kleine Schriftgröße auf.

## **Warengruppe 37: Spirituosen**

Von 81 untersuchten Proben waren neun Proben (11,1 %) zu beanstanden.

Schwerpunktmäßig wurden in diesem Jahr Kaffee-Liköre untersucht. Dabei wurde festgestellt, dass der Kaffeeanteil als wertgebender Bestandteil sehr deutlich herausgestellt wurde. Dies kann die Kaufentscheidung der Verbraucherin bzw. des Verbrauchers beeinflussen und ist daher mengenmäßig anzugeben (Quidkennzeichnung).

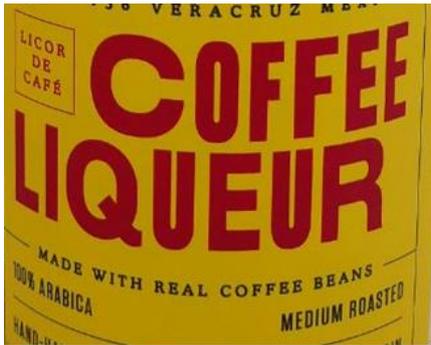


Abbildung 2 Kaffeeliköre mit hervorhebender Bewerbung (Quelle: LAV)

Bei einer Probe war der gekennzeichnete Alkoholgehalt abweichend und wurde beanstandet.

Regionale Angaben werden bei Spirituosen besonders streng bewertet, da ein unmittelbarer Zusammenhang mit dem Herstellungsort assoziiert wird. Drei Proben wurden wegen nichtzutreffender geografischer (regionaler) Angabe daher als irreführend beurteilt. Es war nicht erkennbar, dass zwischen dem angegebenen Ort und dem geschmacksprägenden Schritt ein Zusammenhang bestand.

Nährwertbezogene Angaben sind bei alkoholischen Getränken streng limitiert um einem übermäßigen Konsum derartiger Getränke aus vorbeugendem Gesundheitsschutz zu entsprechen. Eine Probe enthielt eine unzulässige nährwertbezogene Angabe hinsichtlich einer Zuckerreduzierung in der Etikettierung.

## Warengruppe 39: Zucker

Von 34 untersuchten Proben war eine Probe (2,9 %) zu beanstanden.

Das Probenspektrum umfasste Haushaltszucker (Saccharose) in verschiedenen Formen (Kristallzucker, Puderzucker, Kandiszucker, weiß und braun) aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr. Daneben wurden flüssige Zuckererzeugnisse, wie u. a. Ahorn-, Agaven- und

Dattelsirup zur Untersuchung eingereicht. Die Proben entstammten überwiegend aus dem Handel. Aber auch im Land ansässige Zuckerhersteller wurden beprobt. Untersucht wurden insbesondere qualitätsbestimmende Parameter, die auch in der Zuckerarten-Verordnung geregelt sind sowie die Gehalte bestimmter Schwermetalle wie Blei oder Nickel.

Eine Probe wurde wegen eines Kennzeichnungsfehlers bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums beanstandet. Hierbei handelte es sich um einen Bio-Vollrohrzucker, welcher laut Etikett aus Kolumbien stammte. Auf der Verpackung wurde mit Gehalten an Mineralstoffen, u. a. Eisen und Calcium geworben, welche nach chemisch-analytischer Überprüfung teils erheblich von den deklarierten Werten abwichen. Aufgrund der Rechtslage konnte dieser Umstand lediglich bemängelt werden.

## Warengruppe 40: Honig

Von 169 untersuchten Proben waren 33 Proben (19,5 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe 40 umfasst Honige und weitere Imkereierzeugnisse sowie Brotaufstriche wie Nussmuse, Schoko-Aufstriche oder pflanzliche Brotaufstriche. Ein Großteil der in dieser Warengruppe angeforderten Proben sind Honige.

Honig ist ein Lebensmittel, das in der Honigverordnung gesondert geregelt ist. Hier finden sich Begriffsbestimmungen, Anforderungen an Kennzeichnung und Beschaffenheit von Honig. Für Honig sind vergleichsweise viele Parameter geregelt, u. a. der Wassergehalt, der Zuckergehalt, die elektrische Leitfähigkeit und der Säuregrad. Neben diesen gesetzlich geregelten Parametern, wurden einige Honige zusätzlich auf die Gärungsprodukte Glycerin und Ethanol untersucht.

Ein Großteil der Beanstandungen bezüglich Honig erstrecken sich auf die Kennzeichnung, wie beispielsweise die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums in der Form „Mindesthaltbarkeit: ...“ statt „mindestens haltbar bis ...“, zu kleiner Schriftgrößen oder fehlender Angabe der Losnummer. Fünf Honige wiesen Sortenangaben auf, ohne die entsprechenden Eigenschaften aufzuweisen. Ein Gebirgsblütenhonig offenbarte sich als Rapsblütenhonig und hatte somit wenig mit der Flora eines Gebirges gemein. Drei Honige erfüllten nicht die Anforderungen an die Beschaffenheit eines Honigs. In einem Honig wurde das Pestizid Glyphosat über der geltenden Rückstandshöchstmenge nachgewiesen. Zwei weitere Honigproben wurden beanstandet, weil diese mit Zuckerarten, mutmaßlich Sirup, gestreckt wurden.

Die eingereichten Brotaufstriche wurden je nach Beschaffenheit hinsichtlich der Verwendung von Zusatzstoffen, ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit oder ihrer wertgebenden Inhaltsstoffe untersucht. Aber auch die Überprüfung der Nährwertangaben ist ein Schwerpunkt der Untersuchung. Die Beanstandungen in diesen Bereich betrafen überwiegend die Kennzeichnung, wie fehlende Anschrift eines in der EU ansässigen Lebensmittelunternehmers, Fehlen verschiedener Kennzeichnungselemente in deutscher Sprache oder bezüglich eines unvollständiges Zutatenverzeichnisses.

Eine Nuss-Nougat-Creme wurde wegen eines ranzigen Geruchs und Geschmacks beanstandet.

## **Warengruppe 41: Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen**

Von 88 untersuchten Proben waren 34 Proben (38,6 %) zu beanstanden.

Schwerpunkt der Probenanforderung und –untersuchung waren die Erzeugnisse von kleinen und kleinsten Herstellern, darunter auch von Agrarbetrieben, von Bäckereien sowie Einrichtungen des Einzelhandels. 47 Proben dieser Herkunft wurden eingesandt. Hiervon waren 36 Proben als Fruchtaufstrich bezeichnet. Des Weiteren lagen laut Bezeichnung zwei Proben Pflaumenmus, vier Konfitüren und fünf Marmeladen zur Untersuchung vor. Im Ergebnis der Untersuchungen auf allgemeine Beschaffenheit, den Gesamtzuckergehalt zur Unterscheidung zwischen Erzeugnissen der Konfitürenverordnung und Fruchtaufstrichen und auf Konservierungsstoffe waren 33 Proben zu beanstanden. Die sensorische Beschaffenheit von mehreren Proben war auffällig.

Eine Sauerkirschkonfitüre wurde im Geruch als deutlich brandig, gering nach Sauerkirsche, mit einer Kochnote, beschrieben. Im Geschmack war die Probe kaum fruchtig, brandig, kratzig-bitter, süß, jedoch im Nachgang einseitig säuerlich.

Eine Probe Erdbeermarmelade wies oberflächlich einen graugrünen Schimmelrasen auf und war für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet. Zwar war auf dem Probeentnahmeschein "Konservierungsstoff" vermerkt, in der Probe war jedoch kein Konservierungsstoff vorhanden. Zudem wies die Probe mit nur 33,8 g je 100 g eine niedrige lösliche Trockenmasse auf, so dass der Schutz vor dem Verderb, z. B. durch Schimmelpilze, erheblich eingeschränkt war.

In allen Proben wurde die lösliche Trockenmasse mittels Refraktometrie bestimmt. Die Werte lagen in einem weiten Bereich zwischen 20,2 g/100 g und 74,8 g/100 g.

Drei als Marmelade bezeichnete Proben erreichten den Mindestwert von 55 g/100 g an löslicher Trockenmasse, der für Erzeugnisse im Sinne der Konfitürenverordnung vorgeschrieben ist, nicht. In insgesamt 23 Proben wurde der Konservierungsstoff Sorbinsäure in technologisch wirksamer Menge mit Gehalten zwischen 128 mg/kg und 587 mg/kg nachgewiesen. Die zulässige Höchstmenge von 1.000 mg Sorbinsäure /kg gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wurde eingehalten. Bei drei Proben stand das Vorhandensein von Konservierungsstoffen jedoch im Widerspruch zur gewählten Bezeichnung Marmelade. Zwei Proben wurden aufgrund ihrer Kennzeichnung bzw. der Gesamtaufmachung als irreführend beanstandet. Bei einem Fruchtaufstrich Erdbeer wurden in den vollständig gefüllten Packungen Füllmengen von 189 g und 207 g festgestellt. Angegeben war eine Füllmenge von 400 g, die in der verwendeten Packung gar nicht enthalten sein konnte. Des Weiteren lag laut Etikett eine Probe Fruchtaufstrich Erdbeere vor, bestehend aus zwei Gläsern. Die verwendeten Twist-off-Deckel trugen den Schriftzug der Eigenmarke und die Angaben "Sauerkirsch Konfitüre extra" und "Erdbeer Konfitüre extra". Die Gesamtaufmachung der Probe war zur Täuschung geeignet. Der Schwerpunkt der Beanstandungen lag bei der Nichtbeachtung der allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften wie unvollständiges Zutatenverzeichnis, nicht ausreichende Bezeichnung von Zutaten, fehlende mengenmäßige Deklaration von Zutaten oder fehlerhafte Nährwertdeklaration.

## Warengruppe 42: Speiseeis

Von 420 untersuchten Proben waren 57 Proben (13,6 %) zu beanstanden.

### Mikrobiologische Untersuchungen

33 der lose aus dem Verkauf entnommenen Proben wurden aufgrund einer deutlichen Überschreitung der von der DGHM für Enterobakterien bzw. *Bacillus cereus* präsumtiv veröffentlichten Warnwerte als nachteilig beeinflusst im Sinne des § 2 der Lebensmittelhygieneverordnung beanstandet. Bei einer Probe wurde zusätzlich der Warnwert für *Escherichia coli* überschritten.

Bei 34 Proben überschritt der nachgewiesene Gehalt an Enterobakterien den Richtwert von 50 KbE/g. Eine Überschreitung des Richtwertes für *Bacillus cereus* präsumtiv war bei zehn Proben zu verzeichnen. Präsumtive *Bacillus cereus* sind der Gruppe der sporenbildenden Bakterien zuzuordnen. Einige Stämme sind in der Lage, emetische Toxine und/oder Toxine

vom Diarrhoe-Typ zu bilden. Die festgestellten Keimgehalte lagen unter der minimalen Infektionsdosis von 100.000 KbE/g.

### **Chemische Untersuchungen**

Als zur Irreführung der Verbraucherin bzw. des Verbrauchers geeignet wurden 16 Proben beurteilt. Zehn Proben Vanilleeis wurden beanstandet, da statt des teuren Gewürzes lediglich Vanillin zur Herstellung verwendet wurde. Zwei Proben Joghurteis unterschritten den geforderten Mindestgehalt an Joghurt von 35 % deutlich und wiesen nur einen Joghurtanteil von unter 5 % auf. Des Weiteren wurden drei Proben Milchspeiseeis als irreführend beurteilt, da der in den Leitsätzen vorgegebene Mindestmilchfettgehalt deutlich unterschritten wurde. Drei Eisproben, die braune kakaohaltige Stückchen enthielten, wurden beanstandet, da statt Schokolade kakaohaltige Fettglasur verwendet und diese Abweichung von der Verkehrsauffassung nicht kenntlich gemacht wurde. Eine Walnusspaste zur Herstellung von Walnusseis wurde beanstandet, da in ihr keine Walnüsse enthalten waren, diese aber bildlich auf der Verpackung dargestellt wurden.

Insgesamt acht Speiseeisproben wurden 2023 aufgrund von Verstößen gegen Kennzeichnungspflichten beanstandet. So fehlten unter anderem bei sechs Proben der Hinweis auf die als Zutaten eingesetzten Allergene. Insbesondere bei Softeis wird häufig die zur Herstellung verwendete Milch nicht als Allergen kenntlich gemacht.

### **Warengruppe 43: Süßwaren**

Von 107 untersuchten Proben waren 17 Proben (15,7 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe „Süßwaren“ ist sehr vielfältig, dementsprechend vielfältig waren auch die Proben, die hier untersucht wurden. So wurden u. a. Lakritzwaren, Gummibonbons, Hartkaramellen, Kaugummis bzw. Kaumassen, Schaumzuckerwaren, Geleerzeugnisse und Marzipanerzeugnisse zur Untersuchung eingereicht. Untersucht wurden diese u. a. auf Zusatzstoffe wie Farbstoffe und organische Säuren sowie hinsichtlich der mikrobiologischen Beschaffenheit. Die marzipanhaltigen Proben wurden auf ihren Cyanidgehalt untersucht.

Die Beanstandungen erstreckten sich überwiegend auf die Kennzeichnung. So war auf einer Verpackung das Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Zutatenverzeichnis gedruckt. Bei einer anderen verdeckte das Preisetikett die Pflichtangaben. Ebenso zur Beanstandung führten unzureichende Bezeichnungen und fehlende Angaben in deutscher Sprache. Bei einer Probe fehlte die Allergen Kennzeichnung. Bei zwei Proben fehlte die Kenntlichmachung von Farbstoffen. Ein Fruchtgummierzeugnis wies einen ranzigen, alten Geruch auf und wurde

deswegen beanstandet. Ein Fruchtgummierzeugnis, das laut Kennzeichnung gar kein Lebensmittel darstellen sollte, aber da es wie ein Fruchtgummierzeugnis aussah und roch als Lebensmittel beurteilt wurde, enthielt Hexahydrocannabinol (HHC). HHC wurde zum Zeitpunkt der Untersuchung als „legale Droge“ beschrieben. Ob dies tatsächlich der Fall ist, müssen entsprechende Stellen klären. Für die Verwendung in Lebensmitteln ist HHC jedenfalls nicht zugelassen, da diese als neuartige Zutat gilt. Die Probe wurde entsprechend beanstandet.

Zwei weitere Süßwaren wurden beanstandet, weil diese in Minibechern in den Verkehr gebracht worden sind und Zusatzstoffe enthielten, die für die Verwendung von eben solchen Süßwaren in Minibechern nicht zugelassen sind.

## **Warengruppe 44: Schokolade**

### **Warengruppe 45: Kakao**

Von 98 untersuchten Proben der Warengruppe 44 waren sieben Proben (7,1 %) zu beanstanden.

Von 22 untersuchten Proben der Warengruppe 45 war keine Probe zu beanstanden.

*Theobroma* – „Götterspeise“ – lautet die Bezeichnung der Gattung der Kakaobäume. Aus den Früchten der bekanntesten Art, *Theobroma cacao*, werden die verschiedenen, auch hier zu Lande beliebten Kakao- und Schokoladenerzeugnisse hergestellt. Geregelt sind diese Erzeugnisse in der Kakaoverordnung. Hier sind Anforderungen z. B. an Kakaopulver, weißer Schokolade und an Pralinen festgelegt. Die Einhaltung dieser und weiterer Bestimmungen wird bei den hier eingegangenen Proben überprüft. Dazu wird unter anderem die Zusammensetzung dieser Erzeugnisse untersucht und die Gehalte an Fett, Fettsäuren, Zucker sowie an Theobromin und Coffein bestimmt.

Die Beanstandungen betrafen ausschließlich die Kennzeichnung. Bei zwei Proben fehlte die Nährwertdeklaration, bei den anderen die Allergenkennzeichnung.

## **Warengruppe 46: Kaffee**

Von 63 untersuchten Proben war eine Probe (1,5 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe umfasst Kaffee und Kaffeeextrakte sowie Kaffeeersatzprodukte, z. B. aus Getreide oder Lupine. Für Kaffee, Kaffeeextrakte und Zichorienextrakte gelten insbesondere die Bestimmungen der Kaffeeverordnung. Hier ist u. a. geregelt, wie viel Trockenmasse

Röstkaffee enthält, wie viel kaffeefremde Bestandteile im Kaffee sein dürfen und bis zu welchem Coffein-Gehalt ein Kaffee als entcaffeinert zu bezeichnen ist. Untersucht wurde der Wassergehalt und der Coffeingehalt im Kaffee. Weiterhin wird überprüft, ob ein Arabica-Kaffee auch ein Arabica-Kaffee und ob die eingereichte Probe mit dem Schimmelpilzgift Ochratoxin A oder der Prozesskontaminante Acrylamid belastet ist.

Beanstandet wurde ein Lupinenkaffee, also ein geröstetes Erzeugnis aus Lupinen. Dieses enthielt in der Kennzeichnung die nährwertbezogene Angabe „eiweißreich“. Das Getränk erfüllte aber die Anforderungen hierfür nicht.

## Warengruppe 47: Tee, teeähnliche Erzeugnisse

Von 64 untersuchten Proben waren zwei Proben (3,1 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe 47 umfasst Tees und teeähnliche Erzeugnisse, sowie Erzeugnisse hieraus wie Extrakte und Aufgüsse. Als „Tee“ sind hier Erzeugnisse aus den Blättern, Blattknospen und zarten Stielen der Pflanze *Camellia sinensis* gemeint, also so, wie die Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen des Deutschen Lebensmittelbuches „Tee“ beschreiben. Alle Erzeugnisse, die wie Tee verwendet werden, aber nicht von der Teepflanze stammen, fallen unter die Kategorie „teeähnliche Erzeugnisse“, häufiger aber eher als Kräuter- und Früchtetee bezeichnet.

Der Untersuchungsumfang richtet sich nach der Art des Erzeugnisses. Tees (wie Grün- oder Schwarztees) wurden beispielsweise auf typische Inhaltsstoffe wie Coffein und Gesamtpolyphenol untersucht.

Bei einem der beiden beanstandeten Tees handelte es sich um ein neuartiges Lebensmittel, nämlich um *Ilex guayusa*. Zwar ist die Abgabe und die Verwendung des Aufgusses aus dieser Pflanze zugelassen, nicht jedoch die Pflanze selbst. Die Beanstandung betraf die Kennzeichnung. So fehlten dieser Probe eine Anschrift eines in der EU niedergelassenen Unternehmers und die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums in deutscher Sprache.

## Warengruppe 48: Säuglings- und Kleinkindernahrung

Von 141 untersuchten Proben waren 20 Proben (14 %) zu beanstanden.

Eine Probe Getreidebeikost wies einen ranzigen Geschmack auf und war als zum Verzehr ungeeignet zu beurteilen.

Im Berichtsjahr wurden 32 Proben auf Rückstände von Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfung-

und Vorratsschutzmitteln und zwei Proben auf Dioxine und polychlorierten Biphenyle untersucht. Es ergaben sich daraus keine Beanstandungen.

Auch die mikrobiologischen Untersuchungen (32 Proben) und die Untersuchungen auf Schimmelpilzgifte (fünf Proben), Acrylamid (acht Proben) blieben ohne Beanstandung.

Drei Proben Getreidebeikost wurden wegen Unterschreitung des gesetzlich vorgeschriebenen Mindestgehaltes an Vitamin B<sub>1</sub> beanstandet.

Bei elf Kindernahrungserzeugnissen entsprach die Kennzeichnung nicht den Anforderungen.

Fünf Beanstandungen betrafen dabei die Kennzeichnung von Obst- und Gemüsebreien, die jeweils mehrere Frucht- bzw. Gemüsesorten und teilweise sogar zusätzlich Fruchtsäfte enthielten, die als zusammengesetzte Zutat „Früchte“ bzw. „Gemüse“ gekennzeichnet waren.

Kennzeichnungsbeanstandungen wegen gesetzlich nicht vorgesehener Nährstoffangaben wurden bei drei Proben ausgesprochen.

Weiterhin wurde die Produktbezeichnung „Kindermilch“ wegen der widerrechtlichen Verwendung des Wortes „Milch“ in vier Fällen beanstandet.

## **Warengruppe 49: Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen**

Von 67 untersuchten Proben waren 13 Proben (19,4 %) zu beanstanden.

Der Schwerpunkt der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln für spezielle Verbrauchergruppen lag im Berichtszeitraum auf den Produktgruppen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder, Mahlzeiteratzprodukte für eine gewichtskontrollierende Ernährung sowie eiweißhaltige Produkte für Sportlerinnen und Sportler.

Bei einem Produkt mit der Zweckbestimmung „zum Diätmanagement von Erwachsenen bei leichtem Bluthochdruck, Störungen der Gefäßfunktion (u. a. Durchblutungsstörungen) im Frühstadium der Arteriosklerose und erhöhtem Homocysteinspiegel“ waren die Anforderungen an ein Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke nach DelVO (EU) 2016/128 bzw. VO (EU) Nr. 609/2013 nicht erfüllt.

Zwei Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder wurden im Jahr 2023 mikrobiologisch untersucht und waren erfreulicherweise unauffällig. Dasselbe gilt für die drei durchgeführten Untersuchungen auf aromatische Mineralölbestandteile (MOSH/MOAH) und die Untersuchungen auf Dioxinen und polychlorierten Biphenylen in zwei Produkten.

Die Kennzeichnung von zwei Produkten war zur Irreführung geeignet. Diese betraf die irreführende Gehaltsangabe wertbestimmender Stoffe wie Vitamin bei einem Mahlzeiterersatz und Vitamin B<sub>12</sub> bei einem Energiegel für Sportlerinnen und Sportler. Bei letzterem Produkt wurde zudem noch die unzulässige gesundheitsbezogene Angabe bezüglich des Vitamin B<sub>12</sub> beanstandet.

Bei drei Eiweißriegeln war eine mehrdeutige nährwertbezogene Angabe zum Eiweißgehalt zu beanstanden.

## Warengruppe 50: Fertiggerichte

Von 455 untersuchten Proben waren 111 Proben (24,4 %) zu beanstanden.

Zwei Proben wurden aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen als gesundheitsschädlich beanstandet.

Zwei weitere Proben, die als Beschwerdeproben zur Untersuchung eingereicht wurden, enthielten Fremdkörper und bekamen eine Beurteilung als gesundheitsschädlich.

Als Schwierigkeit in der Beurteilung von Verdachts- bzw. Beschwerdeproben erweist sich der Fakt, dass die meisten Proben nicht original verschlossen zur Untersuchung eingehen. Die gewonnenen Daten führen zwar zu einer Beanstandung, allerdings kann in den meisten Fällen nicht festgestellt werden, ob die beanstandungswürdigen Fakten bereits in der original verschlossenen Probe vorlagen.

Vier Proben wiesen Mängel auf (abweichender Geruch und Geschmack, enthaltene Made), die zu einer Beurteilung als nicht zum Verzehr geeignet führten.

Bei 25 untersuchten Proben wurde festgestellt, dass sie eine irreführende Bezeichnung trugen. So z. B. „Döner Kebap“, der nicht den Anforderungen an Döner Kebap gerecht wurde, Gulaschgerichte, bei denen nicht die korrekte Fleischart gekennzeichnet war, Fischgerichte, die nicht die korrekte Bezeichnung trugen sowie Gerichte, die lose abgegeben wurden und eine andere Bezeichnung als die in den Lieferpapieren und auf den Originalverpackungen angegeben, trugen.

Die Kennzeichnung der in einem Produkt verwendeten Zusatzstoffe gehört zu den Pflichten der Inverkehrbringerin bzw. des Inverkehrbringers. Erschwert wird dies, wenn Zusatzstoffe durch Zutaten in ein Produkt eingebracht werden und aus dem Fokus geraten. Bei 20 Proben waren nichtgekennzeichnete Zusatzstoffe nachweisbar und wurden beanstandet. Zwei weitere Proben wiesen einen Gehalt an Zusatzstoffen oberhalb der zulässigen Höchstmenge auf.

Die meisten Beanstandungen wurden durch diverse Kennzeichnungsfehler generiert. So waren häufig Proben aufgrund einer nicht korrekten Allergenkennzeichnung zu beanstanden.

## Warengruppe 51: Nahrungsergänzungsmittel

Von 159 untersuchten Proben waren 56 Proben (35,2 %) zu beanstanden.

Ein melatoninhaltiges Produkt, ein Vitamin D-haltiges Produkt sowie ein Produkt mit D-Mannose wurden von der Arzneimittelprüfstelle im LAV als pharmakologisch wirksam beurteilt und die Erzeugnisse als Arzneimittel eingestuft.

Ein cannabinoidhaltiges Produkt mit Hanfblättereextrakt wurde als nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel eingestuft und als nicht verkehrsfähig beurteilt.

Die Kennzeichnung von acht Nahrungsergänzungsmitteln war zur Irreführung geeignet. Diese betraf in acht Fällen irreführende Gehaltsangaben wertbestimmender Stoffe wie Vitamin D, Vitamin A, beta-Carotin, Vitamin B<sub>12</sub>, Selen und Taurin.

Fünf Produkte trugen nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben zu Vitamin B<sub>6</sub>, Histidin, Kamille, Lutein bzw. Guarana. Zwei Produkte warben unzulässigerweise mit einer krankheitsbezogenen Werbung.

Die unzulässige Verwendung von Süßungsmitteln wurde bei zwei Produkten beanstandet.

Ein erheblicher Teil der Beanstandungen (32 Proben) in der Warengruppe betraf Kennzeichnungsmängel hinsichtlich der notwendigen Angabe der charakteristischen Stoffe und ihrer Gehalte in den Produkten. Dies betraf u. a. Hanfsamenöl und Hanfsamenpulver, Gingko, Granatapfelextrakt, Kürbiskernextrakt, Löwenzahnblätter, Artischockenblätter und Kamillenblüten. Auch die unzulässigen Auslobungen „gentechnikfrei“ oder „non GMO“ wurden beanstandet.

Bei zehn glucosaminhaltigen Produkten wurde darauf hingewiesen, dass nicht die eingesetzte Zutat wie z. B. Glucosaminhydrochlorid, sondern der charakteristische Stoff Glucosamin angegeben werden sollte.

Im Jahr 2023 wurden zusätzlich drei Anfragen von Zollbehörden des Landes Sachsen-Anhalt zur Einfuhrfähigkeit von insgesamt elf nahrungsergänzungsmittelähnlichen Produkten gestellt. Drei der angefragten Nahrungsergänzungsmittel wurden als nicht einfuhrfähig bewertet.

## Warengruppe 52: Würzmittel

Von 110 untersuchten Proben waren zehn Proben (9,1 %) aufgrund von Kennzeichnungsmängeln zu beanstanden.

Vierzehn Proben jodiertes Speisesalz eines Herstellers aus Sachsen-Anhalt, welche im Rahmen der amtlichen Beobachtung auf ihre Jodatgehalte analysiert wurden, waren als unauffällig zu beurteilen. Des Weiteren wurden elf Speisesalze auf die Kontaminanten Cadmium, Blei, Kupfer und Arsen, mit ebenfalls unauffälligen Ergebnissen untersucht.

Acht Würzsaucen (Sojasauce, Teriyaki Sauce) wurden auf Rückstände von 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) untersucht. Die Ergebnisse waren unauffällig.

Weitere Produkte, die untersucht wurden, waren Ketchup und Essige. Auch hier waren die Untersuchungsergebnisse unauffällig.

33 Proben aus der Rubrik scharfe Würzsaucen bzw. Würzsaucen mit Chilianteil wurden auf Capsaicin untersucht. Hieraus lässt sich der Schärfeegrad in Scoville, der mitunter auf den Verpackungen ausgelobt wird, ermitteln und überprüfen. Es wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Eine Probe wurde aufgrund der deklarierten Zutat Sumach bemängelt. Anhand der Deklaration war nicht ersichtlich, um welche Art Sumach es sich handelte, da lediglich die Art Gerbersumach als nicht neuartiges Gewürz zu beurteilen ist.

## Warengruppe 53: Gewürze

Von 126 untersuchten Proben waren 42 Proben (33,3 %) zu beanstanden.

Beanstandungsgrund	Anzahl
Kontaminanten, Überschreitungen von Höchstgehalten	3
Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten	3
irreführend	15
gesundheitsschädlich	3
nicht zum Verzehr geeignet	5
Verstöße gegen sonstiges unmittelbar geltendes EG-Recht	1
Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	20

Tabelle 2 Beanstandungsgründe bei Gewürzen

In sieben der beanstandeten Proben kam es zu Mehrfachverstößen. Alle drei als gesundheitsschädlich beurteilte Gewürze (eine Minz- und zwei Nelkenproben) enthielten Steine, die ausreichend groß und hart waren, um beim Kauen Schäden an den Zähnen zu verursachen. Dabei wurde die Verwendung von Minze z. B. in Fleischgerichten und Joghurtsoßen bzw. von Nelken in z. B. Rotkohl in Betracht gezogen. Ebenfalls als nicht sicher beurteilt, jedoch aufgrund vorhandener inakzeptabler Kontaminationen, wurden fünf Gewürzproben, darunter eine Probe Dill mit einer lebenden Made und eine Probe Malvenblätter mit einem Kotstück. Im Berichtsjahr kam es weiterhin zu drei Überschreitungen von Höchstgehalten für Kontaminanten. Dies betraf in zwei Fällen Pyrrolizidinalkaloide in Oregano bzw. Majoran und einmal polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in einer Probe Dill. Hinsichtlich einer Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen wurden drei Proben beanstandet.

Eine Probe Senfsaat überschritt den Höchstgehalt für den Wachstumsregulator Chlormequat, welcher für Senfsaat nicht zugelassen ist. Für zwei Proben Kreuzkümmel lagen Überschreitungen für neun bzw. zehn Pflanzenschutzmittelwirkstoffe vor. Im Bereich Food Fraud waren u. a. zwei Gewürzmischungen zu beanstanden. In einer laut Zutatenverzeichnis aus Kreuzkümmel, Piment, Oregano, Paprika, Pfeffer, Minze und Bockshorn bestehenden Mischung (siehe Abbildung 3) wurden Olivenblätter identifiziert.



**Abbildung 3** Mischung mit Olivenblätter (Quelle: LAV)

In einer weiteren Mischung „Pizza spices“ haben sich kaum Übereinstimmungen zwischen den deklarierten Zutaten und den tatsächlich identifizierten Bestandteilen ergeben. Neben ca. 10 % Salz, welches nicht deklariert war, wurden in der Probe große Mengen an Olivenblättern und Stärkepartikel, welche nicht durch die ausgewiesenen Zutaten erklärbar waren, gefunden. Weitere Beanstandungen wurden für Abweichungen von der Verkehrsauffassung und Kennzeichnungsmängel ausgesprochen.

### **Warengruppe 54: Aromastoffe**

Von 12 untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

### **Warengruppe 56: Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte**

Von elf untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

Neben Nitritpökelsalzen aus Fleischereien und Backhilfsmitteln wie Weizenvitalkleber aus Herstellerbetrieben wurden auch Produkte aus dem Handel für den Hausgebrauch, wie z. B. Gelierzucker, untersucht. Im Berichtsjahr wurden unter anderem drei Erzeugnisse auf Schwermetalle, zehn Erzeugnisse auf charakteristische Parameter und vier Erzeugnisse mikrobiologisch untersucht. Es waren keine Auffälligkeiten zu verzeichnen.

Eine Bemängelung wurde einer Probe Fertigmischung für Dänisches Plundergebäck ausgesprochen. Die aufgelisteten Analysenwerte der mit eingesandten Spezifikation unterschieden sich erheblich von den im LAV untersuchten Messergebnissen, sodass der Hersteller informiert wurde.

### **Warengruppe 57: Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine**

Von 21 untersuchten Proben waren drei Proben (14,3 %) zu beanstanden.

Die Probenpalette umfasste unter anderem Carbonate, Phosphate und Zuckeraustauschstoffe wie Sorbitol, auch von Herstellern aus Sachsen-Anhalt.

Im Berichtsjahr wurden sieben Erzeugnisse auf Schwermetalle sowie Arsen, 18 Erzeugnisse auf charakteristische Parameter und ein Produkt mikrobiologisch untersucht. Hierbei wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Eine Probe bestehend aus Erythrit und Steviolglycosiden wurde umfänglich wegen zahlreicher Kennzeichnungsmängel und der unzulässigen Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben beanstandet. Als irreführend wurde die Kennzeichnung einer weiteren Probe Erythrit aufgrund der Werbeaussage „man könne es ohne schlechtes Gewissen verwenden“, obwohl bei Erzeugnissen dieser Art ein Hinweis, der vor übermäßigem Verzehr warnt, EU-rechtlich vorgeschrieben ist, beanstandet. Abschließend wurde ein Probe Xylit mit zahlreichen nicht zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben sowie diversen Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

Im Berichtsjahr 2023 war die Radioaktivitätsuntersuchung zweier Verdachtsproben eines Stärkeherstellers in der Ukraine herauszustellen. Bei beiden modifizierten Wachsmaisstärke-Proben waren keine radioaktiven Nuklide nachweisbar.

## **Warengruppe 59: natürliches Mineral-, Quell- und Tafelwasser**

Von 158 untersuchten Proben waren 37 Proben (23,4 %) zu beanstanden.

Es wurden im Jahr 2023 hauptsächlich natürliche Mineralwässer untersucht.

In diesem Jahr lag ein Schwerpunkt in der Untersuchung von Uran in Mineralwässern, welche laut Deklaration zur Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet sind. In 13 von 30 Proben lagen die Urangehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,0001 mg/l. Drei Proben überschritten den Grenzwert an Uran von 0,002 mg/l, diese stammten alle aus demselben Brunnen.

Der Trinkwassergrenzwert für Uran, der auch die gesunde Ernährung von Säuglingen sicherstellen soll, liegt bei 0,01 mg/l und wurde von allen Proben eingehalten. Eine besondere Gefährdung für eine Nierenschädigung bei den Säuglingen muss bei Verwendung des beanstandeten Mineralwassers nicht befürchtet werden.

Von den im Berichtszeitraum untersuchten Proben wurde eine Beschwerdeprobe aufgrund von starkem Lösungsmittelgeruch eingeschickt. Die Identifizierung der chemischen Ursache der sensorischen Abweichung zeigte ein Gemisch aus alkylierten Benzolen und Methyl-naphthalinen. Die eingeschickte Beschwerdeprobe war aufgrund dessen nicht für den menschlichen Verzehr geeignet und wurde somit als nicht sicher beurteilt. Bei zwei natürlichen Mineralwässern wurde der Grenzwert für Nitrit überschritten.

Fünf der 158 eingeschickten Proben wiesen zu beanstandende Kennzeichnungsmängel auf z. B. Schriftgröße, gewerbliches Kennzeichen oder die Lesbarkeit des Mindesthaltbarkeitsdatums. Ferner wurden zu 26 Proben Hinweise geschrieben, was einem Anteil von 16,5 % entspricht. Diese Hinweise beziehen sich fast ausschließlich auf die Verwendung von gewerblichen Kennzeichen.

## **Warengruppe 60: Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse**

Von 16 untersuchten Proben waren zwölf Proben (75,0 %) zu beanstanden.

Die Warengruppe 60 umfasst sämtliche Tabakerzeugnisse, darunter Zigaretten, Zigarillos, Zigarren, Wasserpfeifentabak, Kautabak und Schnupftabak. Auch die den Tabakerzeugnissen verwandten Erzeugnisse, wie elektronischen Zigaretten, Nachfüllbehälter („E-Liquids“) und pflanzliche Raucherzeugnisse gehören zu dieser Warengruppe.

Es wurden im Jahr 2023 ausschließlich Nachfüllbehälter für elektronische Zigaretten und Einweg E-Zigaretten untersucht.

Elf der 16 eingeschickten Proben (68,8 %) wurden aufgrund irreführender werblicher Angaben zu Geschmack/Geruch beanstandet. Angaben, wie beispielweise „Kirsche“, „Minze“ und „Creme Brulee“ stellen keine Informationen zu „Aromastoffen“ dar, so dass die Ausnahme nach Art. 18 Abs. 4 Tabakerzeugnisgesetz nicht zur Anwendung kommt. Ein Aromastoff ist ein chemischer Reinstoff, der einen Geruch besitzt. Er ist daher zu unterscheiden von einem „Aroma“, das ein komplexes Erzeugnis aus im Regelfall einer Mischung verschiedener Aromastoffe und/oder anderer aromagebender Inhaltstoffe sowie Trägersubstanzen darstellt. Aus Sachverständigensicht sind viele Angaben auf den Produkten auch für die durchschnittliche Verbraucherin bzw. den durchschnittlichen Verbraucher nachvollziehbare Hinweise auf einen Geschmack.

Nachfüllbehälter für elektronische Zigaretten und Einweg E-Zigaretten unterliegen einer Registrierungspflicht im einheitlichen, elektronischen Portal der EU (EU-CEG). Es müssen dort umfangreiche Daten gemeldet werden, welche u. a. die quantitative Angabe aller Inhalts- und Zusatzstoffe sowie die Angabe der Emissionen beinhaltet. Bei vier eingegangenen Proben waren die eingereichten Daten nicht vollständig. Es fehlten teilweise Angaben zu allergenen Aromastoffen. Bei einer Einweg E-Zigarette erfolgte die Meldung nicht sechs Monate vor dem ersten Inverkehrbringen, dieser Sachverhalt wird retrospektiv geprüft.

Weitere Gründe zur Beanstandung der Einweg E-Zigaretten waren hauptsächlich Kennzeichnungsmängel, wie fehlende Informationen auf dem Beipackzettel oder die fehlende Angabe der Nikotindosis.

## **Warengruppe 82: Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt**

Von 180 untersuchten Proben waren vier Proben (2,2 %) zu beanstanden.

Der Anteil der ermittelten mangelhaften Proben lag damit deutlich niedriger als in den Vorjahren. Drei der vier Beanstandungen gingen auf gesundheitsschädliche Stoffe zurück. Bei den Gegenständen handelte es sich um einen Kugelschreiber, um Einlegesohlen und ein Sport-Bustier.

Der Kugelschreiber trug am Ende eine kleine Schmuckeule, die mit einem hohen Anteil des giftigen und für Schmuck verbotenen Metalls Cadmium hergestellt war.

In den Einlegesohlen war der die Fruchtbarkeit schädigende Weichmacher Diethylhexylphthalat (DEHP) verwendet worden.

Das Sport-Bustier enthielt Bestandteile aus Gummi, die mit dem allergieauslösenden Stoff 2-Mercaptobenzothiazol hergestellt worden waren.

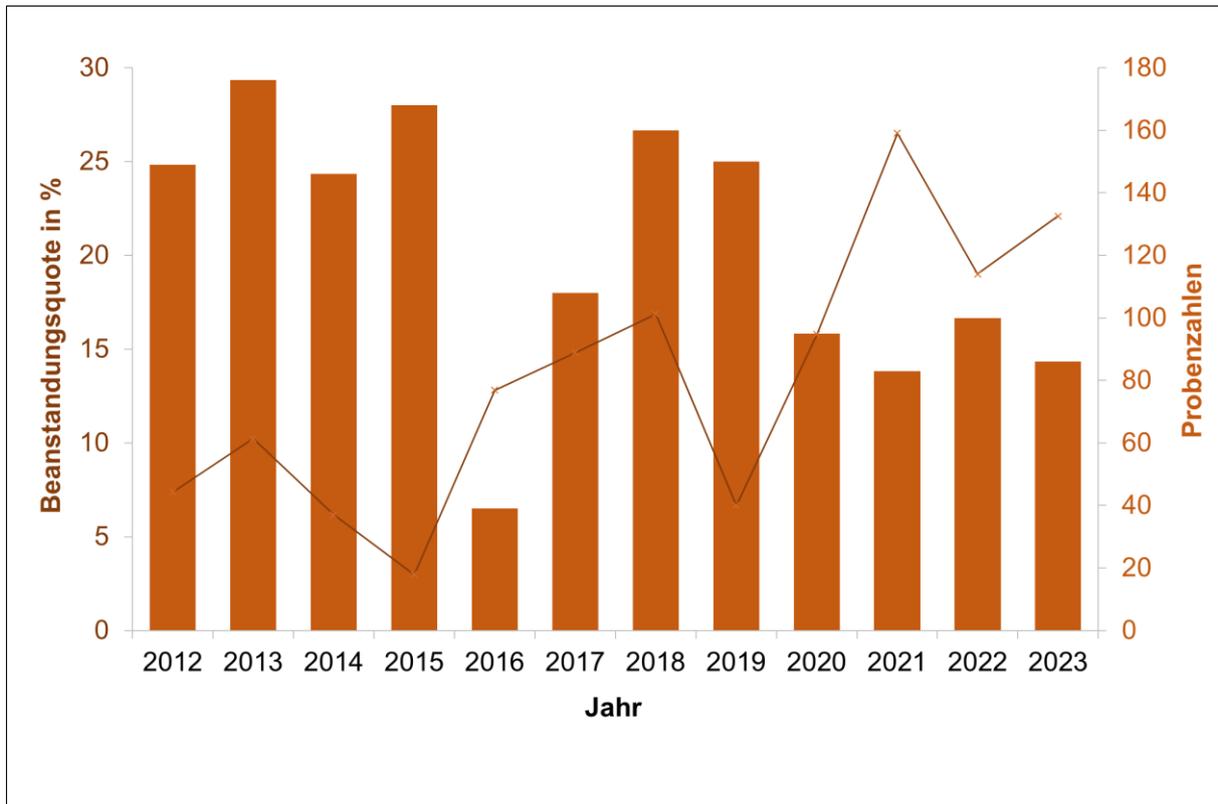
Die vierte Beanstandung betraf die fehlende Kennzeichnung des Herstellers oder verantwortlichen Importeurs bei einem T-Shirt.

## **Warengruppe 83: Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege**

Von 86 untersuchten Proben waren 23 Proben (26,7 %) zu beanstanden.

Aus dem vielfältigen Angebot wurden im Jahr 2023 Proben aus den Produktgruppen der Scheuermittel, Voll- und Gardinenwaschmittel, Fahrzeugpflegemittel und Scheibenreiniger, Möbelpolituren und Parkettpflegemittel, Allzweck-, WC- und Badreiniger und der Metallputzmittel untersucht.

Über die letzten elf Jahre zeichnet sich dabei ein leicht ansteigender Trend der Beanstandungsquoten in Wasch- und Reinigungsmitteln ab, wie in Abbildung 4 zu sehen ist:



**Abbildung 4** Beanstandungsquoten von Wasch- und Reinigungsmitteln 2012 – 2023

Bei insgesamt zehn der untersuchten Proben wurden Kennzeichnungsmängel auf der Verpackung festgestellt, meist im Bereich der Inhaltsstoffangabe.

Zusätzlich zu der Kennzeichnung auf der Verpackung der Wasch- und Reinigungsmittel muss der Hersteller ein Datenblatt mit allen Inhaltsstoffen obligatorisch zur Verfügung stellen. Bei 18 der vorgelegten Proben wurden Mängel im Zusammenhang mit dem Datenblatt festgestellt. Während nur bei zwei Proben kein Datenblatt abrufbar war, stimmte in sechs Fällen die Kennzeichnung auf dem Etikett nicht mit den Angaben im Datenblatt überein. Daneben entspricht oft die Bezeichnung der Inhaltsstoffe im Datenblatt nicht den gesetzlichen Vorgaben.

Ein besonderes Augenmerk wurde im Jahr 2023 auf Wasch- und Reinigungsmittel für Fahrzeuge gelegt. Hierbei wurden drei Waschmittel für Fahrzeuge, drei Lack- oder Chrompflegemittel für Fahrzeuge, drei Reinigungsmittel für den Innenraum und drei Windschutzscheibenreiniger untersucht. Bei fünf der zwölf untersuchten Produkte waren Kennzeichnungsmängel zu beanstanden. Auffällig war vor allem eine Probe, bei welcher aufgrund der Auslobung als „pH-neutral“ in Verbindung mit dem sauren pH-Wert des Produktes auf unlauteren Wettbewerb hingewiesen wurde.

## Warengruppe 84: Kosmetische Mittel

Von 346 untersuchten Proben waren 61 Proben (17,6 %) zu beanstanden.

Darunter befanden sich zehn Mittel zum Tätowieren.

Dieser Wert liegt leicht unter der Beanstandungsrate von 2022 (22,1 %).

Die Verteilung der Beanstandungsgründe zeigt sich ähnlich wie im Vorjahr und verteilt sich wie folgt:

- Täuschung bzw. Irreführung (zwei Proben)
- Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (28 Proben)
- Verwendung von Stoffen mit Verwendungsbeschränkungen (13 Proben)
- Verstöße gegen die Vorschriften zur Bereithaltung von Produktunterlagen, insbesondere der Sicherheitsbewertung der kosmetischen Produkte (15 Proben)
- Verstöße gegen Vorschriften zur Notifizierung (17 Proben).

Es wurde keine Probe aufgrund einer Gesundheitsgefahr beanstandet.

Im Vergleich zum Vorjahr war der Beanstandungsgrund der Täuschung und Irreführung leicht rückläufig. Auch die Verwendung verbotener Stoffe wurde in einem geringeren Maß beanstandet. Die Ursache hierfür ist zum Teil im Verkaufsverbot für Produkte, die Butylphenyl Methylpropional enthalten, zu suchen. Dieses Verkaufsverbot trat 2022 in Kraft. Im Jahr 2023 reduzierten sich diese Abweichungen im Wesentlichen auf Eau de Toilette und Parfüm, die aufgrund ihrer Haltbarkeit oft länger im Verkaufsregal verbleiben.

Im Rahmen des Schwerpunktes wurden 20 Produkte aus der Warengruppe kosmetische Mittel für Babys und Kleinkinder über das gesamte Jahr hinsichtlich der mikrobiologischen Qualität untersucht. In keiner der untersuchten Proben konnten Auffälligkeiten festgestellt werden. Das lässt darauf schließen, dass die Regeln zur guten Herstellungspraxis von den Herstellerinnen und Herstellern eingehalten werden. Dazu zählt auch die Eigenkontrolle der Produkte während der Herstellung.

Von den zehn „Gemischen zur Verwendung in Tätowierungen“ wurden fünf Proben beanstandet. Damit ist die Beanstandungsrate in dieser Produktgruppe zwar leicht gesunken (2022 waren es 64 %), befindet sich jedoch noch immer auf einem hohen Niveau. Sowohl Kennzeichnungsmängel als auch Grenzwertüberschreitungen bei Benzol bzw. Blei wurden jeweils vier Mal beanstandet.

Die Ergebnisse zeigen, dass die Umsetzung der rechtlichen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 noch unzureichend ist.

## Warengruppe 85: Spielwaren

Von 230 untersuchten Proben waren 20 Proben (8,7 %) zu beanstanden.

Aus der großen Spielwarenviefalt wurden im Jahr 2023 planmäßig Bilderbücher für Kleinkinder, verschiedene Puppen und Kuscheltiere, Holzspielzeuge, Malspielzeug und Fingermalfarben, Wasserspielzeug, Kostüme und noch viel mehr untersucht.

Insgesamt zehn Spielwarenproben mussten aufgrund nachgewiesener gesundheitlich relevanter Inhaltsstoffe beanstandet werden. In einem Holzspielzeug wurde der allergene Duftstoff Benzylalkohol in hohen Mengen nachgewiesen. Ein Feenkostüm enthielt im Material des Gummis im Rock den als hautsensibilisierend eingestuften Stoff 2-Mercaptobenzothiazol.

In drei Pappbilderbüchern für Kinder unter 36 Monaten wurde der Stoff Benzophenon nachgewiesen, welcher als Photoinitiator in UV-härtenden Druckfarben eingesetzt wird. Benzophenon hat u. a. eine nierenschädigende Wirkung. In einem weiteren Bilderbuch wurde neben Benzophenon auch Bisphenol A in hohen Mengen nachgewiesen.

In einem Hüfttier konnte der giftige Stoff Phenol in erhöhten Mengen nachgewiesen werden. Eine Feen-Puppe enthielt hohe Gehalte des flüchtigen, gesundheitsschädlichen Stoffes Isophoron in den Flügeln. Zuletzt enthielten zwei Proben Softbälle den Stoff 2,4-Diaminotoluol, welcher als Karzinogen der Kategorie 1B eingestuft ist.

In insgesamt acht Fällen gab die Kennzeichnung aufgrund fehlender oder fehlerhaft verwendeter Warnhinweise sowie einer zu kleinen Schriftgröße bei der Angabe wichtiger Warnhinweise Anlass zur Beanstandung. Ferner fehlte an zwei Spielwaren das CE-Kennzeichen. Dieses muss der Hersteller vor dem Inverkehrbringen anbringen. Damit bestätigt er die Konformität seines Produktes.

## Warengruppe 86: Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

Von 274 untersuchten Proben waren 25 Proben (9,1 %) zu beanstanden.

Bei den Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt lag der Anteil der beanstandeten Proben deutlich niedriger als in den Vorjahren.

Hinsichtlich der stofflichen Beschaffenheit, beziehungsweise der zu hohen Stoffübergänge auf Lebensmittel, waren auffällig: Emaillebecher für Kinder mit der Freisetzung von Blei und Cadmium aus dem Trinkrandbereich, eine Auflaufform, die höhere Gehalte an Eisen abgab, Keramiktöpfe mit erhöhter Freisetzung von Aluminium, die Innenlackierung von

Konserven hinsichtlich der Substanz Cyclo-Di-BADGE und Mehrwegbecher aus Polyethylen, hergestellt mit Kaffeesatz als nicht zugelassenen Füllstoff.

Neben dem Gesundheitsschutz ist auch der Täuschungsschutz das Ziel der europäischen Gesetzgebung für Lebensmittelkontaktmaterial. Bei Holzlöffeln wurde mit dem Versprechen „ohne chemische Zusätze“ geworben, dem das mit Wachs imprägnierte Produkt nicht gerecht wurde.

Die weiteren Mängel betrafen die Kennzeichnung einschließlich der im Handel geforderten Dokumente zum Nachweis der rechtmäßigen Beschaffenheit.

## Weinkontrolle

### Rückblick auf das Weinjahr 2023

Die Witterung im Weinjahr 2023 stellte die Winzerinnen und Winzer vor große Herausforderungen und führte zu einem wechselhaften Vegetationsverlauf. Das Frühjahr 2023 war kühl und feucht. Durch die Kälte bildeten die Reben erst ab Mai ihre Austriebe. Im Juni folgten sehr warme und schwüle Tage, in denen sich die Blüten rasch bildeten. Nach einer sechswöchigen Trockenheit folgte im Juli eine längere Regenperiode. Diese führte unter anderem zu pralleren Trauben und einem verstärkten Laubwachstum. Allerdings bestand durch die lange Regenperiode ein erhöhtes Fäulnisrisiko. Anfang August förderten einige warme Tage die Reifung der Trauben. Hierbei fand eine reiche Zuckereinlagerung sowie ein langsamer Säureabbau in der Traube statt. Auf Grund eines erneuten erhöhten Regenaufkommens Ende August war eine zügige Ernte der Rebsorten Müller-Thurgau, Bacchus und Portugieser nötig, um mögliche Qualitäts- und Mengenverluste durch Edelfäule zu vermeiden. Auch die mittel- und spätreifen Burgunder waren von der Fäulnis bedroht. Durch die trockenen Septembertage erfolgte die Hauptlese ab der 37. Kalenderwoche.

### Kontrollen und Untersuchungen

Bei den Betriebskontrollen der Winzerinnen und Winzer werden von der Weinkontrolle vor allem die Herbst- und Kellerbücher überprüft. Weiterhin werden Erntemeldungen, Prüfbescheide sowie Abfüllanzeigen kontrolliert. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit von der Traube bis zum Verkauf des Weines muss gewährleistet sein.

Vor einer Betriebskontrolle wird üblicherweise der Online-Shop eines Weingutes betrachtet und bezüglich der vorhandenen Angaben und den Kennzeichnungselementen begutachtet.

Bei Auffälligkeiten werden diese während einer Kontrolle besprochen. Der Onlineshop eines Weingutes wird gegebenenfalls auch geprüft, wenn eine Weinprobe der Winzerin bzw. des Winzers zur Untersuchung der Beschaffenheit und zur Prüfung der Kennzeichnung am LAV vorliegt.

Hervorzuhebende Kontrollergebnisse aus dem Jahr 2023 sind folgende:

Bei den Kontrollen der Weinbücher sind unter anderem aufgefallen, dass das Datum des Behandlungsschrittes fehlte, dass Korrekturen nicht dokumentenecht erfolgten, dass das Herbstbuch nicht vollständig durchnummeriert war, sowie dass die AP-Nummern und Flaschenanzahlen im Weinbuch nicht eingetragen waren.

### Qualitätsweinprüfung

Nach § 19 Weingesetz sind Weinerzeuger verpflichtet, Weine, für die sie die Bezeichnung Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätslikörweine b. A., Qualitätsperlweine b. A., Sekte b. A. oder Qualitätsschaumwein beanspruchen, einer analytischen und organoleptischen Prüfung zu unterwerfen. Dies erfolgt im Rahmen der sogenannten Qualitätsweinprüfung an der zuständigen Prüfbehörde des Landes Sachsen-Anhalts, dem Amt für Landwirtschaft, Flurneuerung und Forst Süd. Für die organoleptische Überprüfung waren zwei Mitarbeiterinnen des LAV für sechs Prüfungstermine als Sachverständige in Prüfungskommissionen tätig.

### **Verdacht lebensmittelbedingter Erkrankungsgeschehen**

Von 145 eingesendeten Proben (133 Lebensmittelproben; zwölf Schwamm-/Tupferproben), welche 55 Erkrankungsgeschehen zugeordnet werden konnten, waren sechs Proben (4,1 %) zu beanstanden.

Damit lag die Beanstandungsrate deutlich unter der des Vorjahres von (6,1 %) bei leicht gesunkenen Probeneingängen im Zusammenhang mit der Vermutung einer lebensmittelbedingten Erkrankung.

Bei 50 Einzelproben von Lebensmitteln (37,6 %) handelte es sich um Rückstell- bzw. Beschwerdeproben (z. B. Reste von verdächtigten Lebensmitteln), bei denen ein direkter Bezug zum Erkrankungsgeschehen angenommen werden konnte. Insgesamt 83 Lebensmitteleinzelproben (62,4 %) waren Verdachtsproben oder Vergleichsproben, die im Zusammenhang mit aufgetretenen Erkrankungen entnommen wurden, bei denen jedoch eine unmittelbare zeitliche Verbindung zu einer Erkrankung nicht bestand.

29,1 % der Erkrankungen, in deren Zusammenhang Lebensmittelproben zur Untersuchung gingen, waren Einzelerkrankungen. In 49,1 % der bekannt gewordenen Erkrankungen waren zwei oder mehr Personen betroffen. Gruppenerkrankungen ab zehn Personen waren in 7,3 % der Fälle zu verzeichnen. Die Anzahl der Erkrankten war bei acht Geschehen unbekannt.

Die Untersuchung im Verfolg einer bestätigten humanen Campylobacteriose, einer Norovirus- sowie einer Hepatitis E-Infektion wurde in jeweils einem Fall beauftragt. In zwei Fällen sollte die Ursache einer diagnostizierten Hepatitis A-Infektion abgeklärt werden.

Bei 28 Erkrankungsgeschehen (50,9 %) erbrachten die Untersuchungen Hinweise auf mögliche Erkrankungsursachen oder Auffälligkeiten in der mikrobiologischen Beschaffenheit. Ein ursächlicher Zusammenhang zwischen dem eingesendeten Probenmaterial und dem Erkrankungsgeschehen konnte bei sechs Geschehen als wahrscheinlich angesehen werden.

Anzahl lebensmittelhygienisch relevanter Laborbefunde in Einzelproben			
	Lebensmittel		(Schwamm-)Tupfer
	Rückstell- und Beschwerdeproben	Verdachts- und Vergleichsproben	
Norovirus-RNA	0	0	2
<i>Bacillus cereus</i> mit Diarrhoe-Toxin Bildungsvermögen	4	10	2
<i>Bacillus cereus</i> mit emetisches-Toxin Bildungsvermögen	0	1	2
<i>Staphylococcus aureus</i> mit Toxinbildungsvermögen	3	1	1
<i>Listeria (L.) spp.</i>	0	1 ( <i>L. innocua</i> )	0
mikrobiologische Verunreinigung	0	6	10
Nachweis von Trimethylamin	1	0	0
Höchstmengenüberschreitung von Glutaminsäure	0	1	0

**Tabelle 3** Untersuchungsergebnisse 2023





[verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de](http://verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de)