



SACHSEN-ANHALT

Landesamt
für Verbraucherschutz

Untersuchungen zur Lebensmittelsicherheit 2024

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

Homepage: verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

LAV 12/2025



Inhalt

Abkürzungsverzeichnis.....	5
Vorwort.....	6
Milch und Lebensmittel aus/mit Milch	8
Käse.....	8
Butter und Buttererzeugnisse	8
Speiseeis.....	8
Pudding, Desserts	9
Eier und Eiprodukte.....	9
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren.....	10
Fische, Fischereierzeugnisse, Krusten- und Schalentiere	11
Feinkostsalate, Mayonnaisen, emulgierte Soßen	12
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte	13
Tierische und pflanzliche Fette und Öle.....	13
Getreide	14
Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren	15
Brote und Kleingebäcke	15
Feine Backwaren.....	16
Getreide und Getreideprodukte	16
Schalenobst, Hülsenfrüchte und Ölsaaten.....	17
Kartoffeln.....	17
Kartoffelprodukte.....	18
Frischgemüse.....	18
Gemüseerzeugnisse	19
Speisepilze.....	19
Pilzerzeugnisse	20
Frischobst.....	20
Von 232 untersuchten Proben waren sieben Proben (3,0 %) zu beanstanden.	20
Obstprodukte.....	21

Fruchtsäfte, Fruchtnektare	22
Alkoholfreie Getränke	22
Wein	23
Erzeugnisse aus Wein	23
Weinähnliche Getränke	24
Bier	24
Spirituosen	24
Zucker, Honig, Brotaufstriche	25
Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	26
Süßwaren, Schokolade, Kakao	27
Kaffee, Tee	28
Säuglings- und Kleinkindernahrung	28
Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen und diätetische Lebensmittel	29
Zusammengesetzte Speisen	29
Nahrungsergänzungsmittel	30
Würzmittel	31
Gewürze	31
Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	32
Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	32
Natürliches Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser	33
Tabakerzeugnisse	34
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	34
Wasch- und Reinigungsmittel, Imprägniermittel und Mittel zur Raumlufverbesserung	35
Kosmetische Mittel und Tätowiermittel	35
Spielwaren und Scherzartikel	35
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	36
Verdacht lebensmittelbedingter Erkrankungsgeschehen	37
Monitoring- und Sonderprogramme	38
Bericht der amtlichen Weinkontrolle	39

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>

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

liebe Leserinnen und Leser,

mit vorliegendem Jahresfachbericht zu den Untersuchungen der Lebensmittelsicherheit stellen wir die Ergebnisse des Jahres 2024 vor. Sie erhalten damit einen hoffentlich interessanten Einblick in das breite Spektrum unserer Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen des vergangenen Jahres. Gegliedert nach Warengruppen stellen wir die wesentlichen Ergebnisse und Besonderheiten des Jahres 2024 zusammen.

Im abgelaufenen Jahr waren wir von größeren Skandalen oder Ereignissen nicht betroffen. 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 erreicht. Das Land Sachsen-Anhalt liegt bei der Erfüllung der bundesweiten Untersuchungsprogramme ebenfalls bei 100 %. Diese Zahlen sind Ergebnis einer reibungslos funktionierenden Zusammenarbeit unserer Untersuchungseinrichtung mit den Vor-Ort-Behörden in den Landkreisen und kreisfreien Städten.

Die Analysen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen sind auf die Sicherstellung des Gesundheitsschutzes, des Schutzes vor Irreführung und auf Wahrung des Verbraucherschutzes hinsichtlich der rechtlich notwendigen Information bei dem Inverkehrbringen der Erzeugnisse gerichtet. Mit diesen Zielrichtungen wurden insgesamt 11.786 amtlich entnommene Proben untersucht, von denen 1.418 Proben zu beanstanden waren. Die Beanstandungsquote lag mit 12 % über jener des Vorjahres. Zwölf Proben waren als gesundheitsschädlich zu beanstanden, dies entspricht 0,1 % aller Einsendungen von Plan- und Anlassproben. Die Ursache der als gesundheitsschädlich beurteilten Proben lag im Nachweis von *Listeria monocytogenes* über dem Grenzwert, dem Nachweis von Shiga-Toxin bildenden *Escherichia coli*, von Salmonellen oder der Präsenz von Fremdkörpern.

Der überwiegende Anteil der weiteren 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.

Mein persönlicher Dank gilt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Fachbereiches Lebensmittelsicherheit, die sich auch im vergangenen Jahr sehr engagiert und erfolgreich für die Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika eingesetzt haben.

Alexander Nissle

Präsident LAV

Milch und Lebensmittel aus/mit Milch

Von 465 untersuchten Proben waren 29 Proben (6 %) zu beanstanden.

Bei einer Probe wurde aufgrund des zu geringen Fettgehaltes die Auslobung des Fettgehaltes als irreführend beanstandet und eine Probe wies sensorische Abweichungen auf. Die Untersuchungen von 27 weiteren Proben führten aufgrund von mikrobiologischen Auffälligkeiten zu Beanstandungen.

Darüber hinaus mussten 42 Proben hauptsächlich wegen mikrobiologischer Auffälligkeiten bemängelt werden.

Käse

Von 424 untersuchten Proben waren 14 Proben (3 %) zu beanstanden.

Eine Probe wurde aufgrund von sensorischen Abweichungen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Zwei Proben geriebener Käse wiesen zum Ende des deklarierten Mindesthaltbarkeitsdatums Schimmelpilzbefall auf, das Mindesthaltbarkeitsdatum wurde als irreführend beurteilt.

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, bei welcher der deklarierte Fettgehalt in der Trockenmasse deutlich unterschritten wurde.

Zehn Beanstandungen wurden aufgrund von Kennzeichnungsfehlern ausgesprochen.

Butter und Buttererzeugnisse

Von 55 untersuchten Proben waren zwei Proben (4 %) zu beanstanden.

Beide Proben waren aufgrund von Schimmel auf der Oberfläche als nicht zum Verzehr geeignet zu beanstanden.

Speiseeis

Von 392 untersuchten Proben waren 65 Proben (17 %) zu beanstanden.

33 Proben waren aufgrund mikrobiologischer Kontaminationen nachteilig beeinflusst. Für 53 Proben wurde aufgrund von Richtwertüberschreitungen der Parameter Enterobakterien und *Bacillus cereus* präsumtiv ein entsprechender Hinweis verfasst.

23 Proben wurden als irreführend beurteilt. Elf Proben Vanilleeis wurden beanstandet, da statt des teuren Gewürzes lediglich Vanillin zur Herstellung verwendet wurde. Neun Proben

Joghurteis unterschritten den geforderten Mindestgehalt an Joghurt von 35 % deutlich. Zwei Eisproben, die braune kakaohaltige Stückchen enthielten, wurden beanstandet, da statt Schokolade kakaohaltige Fettglasur verwendet wurde.

Sieben Proben wurden aufgrund von Verstößen gegen Kennzeichnungspflichten beanstandet. So fehlten unter anderem bei fünf Proben der Hinweis auf die als Zutaten eingesetzten Allergene.

Bei zwei Proben wurde der verwendete Farbstoff nicht angegeben

Pudding, Desserts

Von 60 untersuchten Proben waren zehn Proben (16,7 %) zu beanstanden.

In mikrobiologischer Hinsicht waren zehn Proben auffällig. Diese Proben wurden als nachteilig beeinflusst beanstandet, da der Warnwert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Enterobakterien überschritten wurde. Die Proben entstammten der Gemeinschaftsverpflegung bzw. Gastronomie.

Fünf weitere Proben wurden aufgrund von Mängeln in der Kennzeichnung beanstandet, darüber hinaus wurden zwei Proben aufgrund eines hohen nachgewiesenen Gehaltes an Enterobakterien beanstandet. Bei einer Probe „Karamellpudding“ waren Allergene nicht ausreichend kenntlich gemacht.

Eine Probe, die als „Vanillepudding“ in Verkehr gebracht wurde, enthielt den nicht natürlichen Aromastoff Ethylvanillin. Dies zeigt, dass nicht oder nicht ausschließlich der Vanilleschote entstammende Aromen zur Herstellung verwendet wurden und die vom Inverkehrbringer gewählte Bezeichnung zur Irreführung des Verbrauchers geeignet ist.

Eier und Eiprodukte

Von 293 untersuchten Proben waren elf Proben (3,8 %) zu beanstanden.

Drei Proben Eiprodukte waren aufgrund mikrobiologischer Kontaminationen nachteilig beeinflusst. Eine Probe Wachteleier wurde aufgrund von Schimmelpilzbefall ebenfalls als nachteilig beeinflusst beurteilt. Zudem fehlte bei dieser Probe die Bezeichnung und die Nettofüllmenge. Sieben Proben wiesen fehlerhafte Kennzeichnungen auf. Dies betraf die Angabe von Temperaturanforderungen gemäß VO (EG) Nr. 853/2004, fehlerhafte Bezeichnung, fehlendes Mindesthaltbarkeitsdatum oder verdeckte Kennzeichnungselemente.

35 Proben Hühnereier wurden auf organische Rückstände und Dioxine untersucht. Keine der Proben wies eine Höchstmengenüberschreitung der untersuchten Rückstände auf.

Bei 30 Proben Hühnereiern erfolgte eine Untersuchung auf pharmakologisch wirksame Stoffe. Hier konnten in drei Proben Spuren von Kokzidiostatika unterhalb der Höchstmenge nachgewiesen werden.

26 Hinweise wurden zu Nachweisen von Chlorat in spanischen Wachteleiern, mikrobiologischen oder sensorischen Auffälligkeiten, Überschreitungen der Lagertemperatur und Kennzeichnungsmängeln verfasst.

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren

Insgesamt wurden 2.442 Proben in diesem Bereich untersucht, verteilt auf Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren zu jeweils etwa gleichen Anteilen. 238 Proben waren zu beanstanden (9,7 %). Die Beanstandungsquote lag beim Fleisch mit 2,2 % deutlich unter der von Fleischerzeugnissen (13 %) und Wurstwaren (15 %). Über alle drei Warengruppen hinweg wiesen 455 Proben Mängel verschiedenster Art auf, die keine Beanstandung, aber einen Hinweis an die Überwachungsbehörde nach sich zogen. Damit lag eine durchschnittliche Quote an Hinweisen von 18,6 % vor.

1.566 Proben wurden auf Salmonellen untersucht. Aus 17 Proben überwiegend rohes Schweinefleisch und rohe Erzeugnisse aus Schweinefleisch wurden Salmonellen isoliert. Eine Probe Hackepeter wurde aufgrund des Salmonellennachweises als gesundheitsschädlich im Sinne von Artikel 14 Absatz 1 in Verbindung mit Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (VO) (EG) Nr. 178/2002 beurteilt. In verzehrsfertigen Wurstwaren wurden keine Salmonellen nachgewiesen.

Insgesamt 291 Proben Geflügelfleisch und rohe Geflügelfleischerzeugnisse wurden routinemäßig auf thermotolerante *Campylobacter* spp. untersucht. In 54 Proben (18,6 %) wurden thermotolerante *Campylobacter* spp. nachgewiesen.

1.062 Proben Fleischerzeugnisse und Würste wurden auf *Listeria* (L.) *monocytogenes* untersucht. In 96 Proben (9,0 %) konnte *L. monocytogenes* nachgewiesen werden. Bei verzehrsfertigen Proben (wie Mettwurst, Blutwurst und Leberkäse) wurde viermal der Grenzwert von 100 KbE/g überschritten, so dass diese als gesundheitsschädlich beurteilt werden mussten.

Auf pathogene *Yersinia* (Y.) *enterocolitica* wurden 186 Proben Schweinehackfleisch, Fleisch zur Hackfleischherstellung und Hackfleischzubereitungen aus Schweinefleisch untersucht. Aus 18 Proben (9,6 %) konnten humanpathogene *Yersinia enterocolitica* isoliert werden. Elf Proben verzehrsfertiges Hackfleisch, Hackfleischzubereitungen und 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.

Insgesamt wurden 25 Proben aufgrund von sensorischen und mikrobiologischen Ursachen als zum Verzehr durch den Menschen als ungeeignet beurteilt. Bei 121 Proben (5,0 %) wurde eine Überschreitung der Richt- bzw. Warnwerte nach DGHM festgestellt. Diese Proben wurden mit einem Hinweis versehen.

In 55 Fällen wurden Fleisch- und Fleischprodukte aufgrund einer abweichenden Beschaffenheit als irreführend beanstandet – das entspricht 25,6 % aller festgestellten Täuschungen der amtlichen Lebensmitteluntersuchung. Die Beanstandungen erfolgten auf der Grundlage der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und § 11 LFGB, wonach Lebensmittel insbesondere dann als irreführend gelten, wenn sie hinsichtlich ihrer Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Herkunft oder Herstellung falsche Erwartungen wecken.

Aufgrund von Kennzeichnungsmängeln wurden 153 Proben (6,3 %) beanstandet. Die Beanstandungen trafen überwiegend Fleischerzeugnisse (66 Beanstandungen) und Wurstwaren (83 Beanstandungen).

Bei 16 Proben (0,7 %) wurde beanstandet, dass Zusatzstoffe nicht gekennzeichnet waren. Bei einem Erzeugnis wurden Zusatzstoffe unzulässiger Weise verwendet.

Fische, Fischereierzeugnisse, Krusten- und Schalentiere

Die Untersuchungsergebnisse der Warengruppen 10, 11 und 12 werden zusammengefasst. Von 575 untersuchten Proben waren zwölf Proben (2,1 %) zu beanstanden.

163 Proben von verzehrfertigen Fischerzeugnissen wurden auf *L. monocytogenes* untersucht. Davon wurden zwei Proben von heißgeräucherten Erzeugnissen aufgrund des nachgewiesenen Keimgehaltes von 760 KbE/g und 130 KbE/g als gesundheitsschädlich beanstandet. In fünf weiteren Proben lagen die Keimgehalte von unter 10 KbE/g.

Im Rahmen des Zoonosenmonitoringsprogramms wurden elf Proben von rohen Garnelen mit Darm auf *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *L. monocytogenes*, Shigatoxin-bildende *E. coli* (STEC), Methicillin-resistent *Staphylococcus aureus* (MRSA), Extended spectrum Beta-Lactamase/AmpC-bildenden *E. coli* und *Vibrio* spp. untersucht. In vier Proben konnten *Vibrio* spp. nachgewiesen werden. Auf der Verpackung befanden sich Hinweise zum Durcherhitzen vor dem Verzehr und zur Küchenhygiene.

Bei acht Proben wurden Überschreitungen der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte festgestellt.

Fünf Proben (1 %) wurden als irreführend beanstandet.

Dabei lag der festgestellte Fischanteil in drei Schlemmerfilet à la Bordelaise weit unter den in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Fisch und Fischerzeugnisse geforderten 70 %. Bei einer Probe Muscheln Escabeche Sauce wird der Verbraucher aufgrund der abweichenden tatsächlichen Zusammensetzung von der angegebenen Verkehrsbezeichnung und dem Zutatenverzeichnis irreführt. Die Beschaffenheit einer weiteren Probe Thunfisch Rückenfilet weichte aufgrund des großflächigen Gefrierbrandes von der verkehrsüblichen Beschaffenheit ab.

Wegen Nichtbeachtung von Kennzeichnungsvorschriften insbesondere aufgrund fehlender oder fehlerhaften Pflichtangaben gemäß der VO (EU) Nr. 1169/2011 wurden sieben Proben (1,2 %) beanstandet.

Feinkostsalate, Mayonnaisen, emulgierte Soßen

Von 435 Proben waren 40 Proben (9,2 %) zu beanstanden.

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

Eine Remoulade wurde mit besonderen Eigenschaften hinsichtlich der eingesetzten Zutaten beworben, obwohl es sich nicht von vergleichbaren Lebensmitteln unterschieden hat (Werbung mit Selbstverständlichkeiten). Bei einer Pilzsalatprobe waren die Angaben hinsichtlich der Verwendung von Süßungsmitteln widersprüchlich. Eine Mayonnaise wurde aufgrund des zu geringen Fettgehaltes beanstandet.

Die Kennzeichnungsmängel stellten mit 34 Proben den überwiegenden Anteil der Beanstandungen dar. Häufig wurde die Menge wertgebender Zutaten nicht korrekt gekennzeichnet. Die fehlerhafte Angabe von Allergenen und Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis waren typische Fehler in der Kennzeichnung. In einem Fleischsalat wurden Süßungsmittel nachgewiesen und nicht gekennzeichnet.

Auf erhöhte Keimgehalte oder andere mikrobiologische Mängel wurde bei insgesamt 24 Proben hingewiesen. Mikrobiologisch wurde eine Salatprobe als nachteilig beeinflusst beurteilt, da der Warnwert für *Escherichia coli* überschritten wurde. Bei fünf Feinkostsalaten wurde der pathogene Keim *L. monocytogenes* nachgewiesen und ein Hinweis verfasst. Der in Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegte Grenzwert von 100 KbE/g für in den Verkehr gebrachte Erzeugnisse wurde bei keiner dieser Proben überschritten.

Vegane und vegetarische Ersatzprodukte

Von 79 untersuchten Proben an veganen und vegetarischen Ersatzprodukten waren fünf Proben (6 %) zu beanstanden.

Die Ersatzprodukte werden regelmäßig mikrobiologisch und chemisch untersucht. Des Weiteren wird mittels molekularbiologischer Untersuchungen geprüft, ob tierische Bestandteile 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 Verbraucher ist. Alle beanstandeten Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Zusätzlich wurde die Kennzeichnung von zwei Proben (Milchalternativen auf Haferbasis) gemäß § 11 Absatz 1 LFGB in Verbindung mit Artikel 7 der VO (EU) Nr. 1169/2011 als irreführend beurteilt. Grund hierfür ist, dass zur Herstellung der beiden Proben fermentierter Hafer eingesetzt wurde, welcher deutlich höhere Zuckergehalte aufweist als herkömmlicher Hafer. In der Kennzeichnung der Proben fand sich weder bei der Bezeichnung des Lebensmittels noch bei der Angabe der Zutat Hafer eine Information über diese besondere Behandlung zur Freisetzung von Zucker durch Fermentation. Des Weiteren war der Hinweis „Enthält von Natur aus Zucker“ auf beiden Proben gekennzeichnet. Diese Angabe ist bei Haferdrinks, in der durch ein technologisches Verfahren aus der Stärke Zucker freigesetzt wurde, sachlich nicht zutreffend und zur Täuschung des Verbrauchers geeignet. Die Aufmachung einer Probe war an einen Lyoner-Aufschnitt angelehnt. Diese wies jedoch keine hinreichende sensorischen Ähnlichkeit zu einer echten Lyoner auf und wurde somit mit einem Hinweis versehen.

Tierische und pflanzliche Fette und Öle

Von 150 untersuchten Proben waren acht Proben (5,3 %) zu beanstanden.

Die Beanstandungen betrafen:

- nicht zum Verzehr geeignete Produkte,
- falsch gekennzeichnete Produkte,
- irreführend gekennzeichnete Produkte.

Die chemische Struktur von Frittierfetten 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. Durch unerwünschte Zersetzungs- und Reaktionsprodukte wie freie

Fettsäuren, polare Anteile und polymere Triglyceride wird der Rauchpunkt erniedrigt und es bildet sich ein fremdartiger (kratzend, beißend) u./o. brandiger Geruch und Geschmack. Zusammenfassend kann eine Verwendung von Frittierfetten über einen bestimmten Anteil an chemischen und sensorischen Veränderungen hinaus zu einer Beanstandung als nicht zum Verzehr geeignet führen.

Olivenöle tragen oft Bezeichnungen, die auf eine herausragende Qualität hinweisen. Werden bei der Lagerung der für die Ölgewinnung ausgewählten Oliven Fehler gemacht, verändert sich das sensorische Profil des Öles und die Qualität ist nicht mehr gegeben. Für diese Öle eine Bezeichnung zu wählen, die auf besondere Qualität hinweist, ist als irreführend zu beurteilen.

Getreide

Von 98 untersuchten Getreideproben waren drei Proben (3 %) zu beanstanden.

Zur Untersuchung gelangten vorrangig Getreideproben von regionalen Anbauflächen sowie Reis aus unterschiedlichen Herkunftsländern. Zum Probenspektrum gehörten außerdem elf Proben Pseudogetreide (Quinoa und Buchweizen). 25 der eingegangenen Getreideproben waren als ökologisch erzeugte Lebensmittel ausgelobt. Neben der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln lag der Fokus auf der Kontrolle der Belastung mit Mykotoxinen und Mutterkornalkaloiden.

Die Getreideproben von regionalen Anbauflächen gaben keinen Anlass zur Beanstandung. Zwar ließen sich in fast allen Proben aus sachsen-anhaltinischem Anbau ein bis vier verschiedene zugelassene Pestizidwirkstoffe nachweisen, die quantifizierten Mengen lagen doch in allen Fällen deutlich unterhalb der für diese Wirkstoffe festgelegten Rückstandshöchstgehalte. Die Belastung der untersuchten Getreideproben mit Mykotoxinen und Mutterkornalkaloiden ist als gering einzuschätzen.

Mehr als die Hälfte der Reisproben (14 von 23 Proben) enthielt Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Häufig ließen sich in einer Probe mehrere Wirkstoffe nachweisen. Zwei Proben Jasminreis (Herkunft Asien/Vietnam) und eine Probe Basmatireis (Herkunft Indien), die jeweils fünf bzw. sechs verschiedene Pestizidwirkstoffe enthielten, mussten wegen mehrfacher Rückstandshöchstgehaltüberschreitung beanstandet werden.

Die Produkte aus ökologischer Erzeugung waren überwiegend rückstandsfrei. Auffällig waren wie in den vergangenen Jahren Quinoa-Proben: in drei von sechs als Bio-Quinoa ausgelobten Proben ließen sich geringe Spuren ($< 0,01$ mg/kg) des nicht mehr zugelassenen Insektizides Chlorpyrifos nachweisen.

Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren

Von 156 untersuchten Proben waren zwei Proben (1,3 %) zu beanstanden.

Beide beanstandete Proben wurden hinsichtlich fehlerhafter Kennzeichnung beurteilt. So wurde die falsche Angabe der botanischen Herkunft des verwendeten Fettes und ein immer wieder in Beurteilungen auftretendes Problem „zusammengesetzte Zutat“ beanstandet.

Bei der zusammengesetzten Zutat handelt es sich nicht um die vom Gesetzgeber angedachte Nutzung der zusammengesetzten Zutat, sondern die Zusammenfassung von verschiedenen Zutaten (hier: Beeren getrocknet und Früchte getrocknet), um eine Verschiebung der Reihenfolge im Zutatenverzeichnis zu bewirken.

Es ergingen zusätzlich sieben Hinweise. Davon wurden bei einem Weizenmehl und einem Roggenmehl STEC kulturell nachgewiesen. Das Vorkommen dieser pathogenen Mikroorganismen kann in Getreidemehlen nicht vollständig ausgeschlossen werden, weshalb viele Anbieter auf ihren Produkten darauf hinweisen: „Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden“. In einer Probe roher Plätzchenteig wurde *Listeria innocua* nachgewiesen, da die Probe aber bestimmungsgemäß nicht roh verzehrt wird, erfolgte ein Hinweis.

In einem Müsli wurde ein Insektizid nachgewiesen, es erfolgte ein Hinweis.

Brote und Kleingebäcke

Von 232 untersuchten Proben waren 25 Proben (10,8 %) zu beanstanden.

Als irreführend wurden acht Proben beurteilt, dabei war der zu geringe Anteil an Walnüssen in Walnussbrot der häufigste Grund. Drei Proben wurden wegen Schimmelbildung als nicht für den Verzehr geeignet beurteilt. Dabei trat die Schimmelbildung bei einer Probe bereits deutlich vor dem angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum auf.

Zahlreiche Beanstandungen wurden aufgrund fehlerhafter Kennzeichnung ausgesprochen. Dabei fielen fehlerhafte Allergenkennzeichnungen besonders auf, aber auch allgemeine Kennzeichnungselemente waren unvollständig oder fehlten gänzlich. Die Bezeichnung der Produkte ließ nicht immer auf ihre Zusammensetzung schließen, daher wurden Brote hinsichtlich der inkorrekten Bezeichnung oder gar wegen der fehlenden Bezeichnung Brot beanstandet.

Von den 232 eingegangenen Proben wurden für 23 Proben Hinweise verfasst, die beispielsweise eine Kontrolle der Gegebenheiten bzw. der Rezeptur in Zusammenhang mit der Bezeichnung oder Rohstoffe vor Ort durch die zuständigen Veterinärämter bedurfte.

Aber auch die übermäßige Verwendung von Salz in drei Broten, geringe Mengen an Schimmelpilzsporen in drei Paniermehlproben und einem Brot oder unklare Kennzeichnungselemente wurden vermerkt.

Feine Backwaren

Von 440 untersuchten Proben waren 91 Proben (20,7 %) zu beanstanden.

Im Berichtsjahr mussten vier Proben wegen eines mikrobiologischen Befundes als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt werden. Dabei waren in drei der vier Proben *Bacillus cereus* in Keimzahlen von bis zu $2,9 \times 10^6$ KBE mit Toxinbildungsvermögen nachweislich. Zehn Proben wurden wegen einer Warnwertüberschreitung und weitere sieben Proben wegen einer Richtwertüberschreitung von *Bacillus cereus* beanstandet. In dieser Häufigkeit wurde *Bacillus cereus* in den vergangenen Jahren nicht nachgewiesen.

Eine Beschwerde- sowie ihre Vergleichsprobe Milchschnitten wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt, da wachsartige Fragmente gefunden wurden.

Hinsichtlich der Zusammensetzung wurden 23 feine Backwaren als irreführend beanstandet.

Die Gründe dabei waren vielschichtig, so wurden beispielsweise elf Proben beanstandet, weil sie nicht den Leitsätzen für feine Backwaren entsprachen. Drei Proben „Knusprige Waffeln“ wurden wegen Werbung mit Selbstverständlichkeiten als irreführend beurteilt. Vier weiche Waffelproben wurden wegen ihres zu geringen Eigehaltes beanstandet.

Nicht vorhandene oder fehlerhafte Allergenkennzeichnungen sowie verwendete Farb- und Konservierungsstoffe, die nicht oder unvollständig kenntlich gemacht wurden, wurden bei 21 Proben beanstandet. Kennzeichnungsmängel wie etwa das Zutatenverzeichnis, die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums oder eine Nährwertkennzeichnung betreffend, war in 30 Proben Grund der Beanstandung.

Von fünf Anlassproben, die hinsichtlich einer vorangegangenen mikrobiologischen Beanstandung untersucht wurden, waren zwei erneut zu beanstanden, für zwei wurde ein Hinweisgutachten verfasst, eine Probe war ohne Auffälligkeiten.

Nachteilig beeinflusst waren 27 leicht verderbliche feine Backwaren Proben aufgrund mikrobiologischer Kontaminationen. Für 54 Proben wurden Hinweise verfasst, 33 davon wiesen auf mikrobiologische Mängel hin.

Getreide und Getreideprodukte

In der ehemaligen Warengruppe „Teigwaren“ waren von 58 untersuchten Proben zwei Proben (3,4 %) zu beanstanden.

Eine der beiden Proben wurde aufgrund des Nachweises nicht zugelassener gentechnisch veränderter Organismen beanstandet.

Bei der anderen Beanstandung wurde das Fehlen einer Nährwertdeklaration bemängelt.

Schalenobst, Hülsenfrüchte und Ölsaaten

Von 163 untersuchten Proben waren 20 Proben (12 %) zu beanstanden.

Im Rahmen einer molekularbiologischen Untersuchung wurde wie bereits im Vorjahr 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 dieser Probe.

Eine Probe „Walnüsse in der Schale“ wurde aufgrund eines hohen Befalls an sichtbaren Eigelegen sowie mehrerer 1 mm großer vertrockneter madenförmiger Insektenrückstände, als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beanstandet. Darüber hinaus wurde eine im Lager eines weiterverarbeitenden Betriebes entnommene Probe Leinsaat beanstandet, da sie aufgrund des Nachweises von drei lebenden, gelblich gefärbten Maden nicht den in der Lebensmittelhygieneverordnung festgelegten Anforderungen entsprach. Die Probe wurde als nachteilig beeinflusst bewertet.

Eine Probe Kichererbsenmehl überschritt den Rückstandshöchstgehalt des Insektizides Chlorpyrifos und wurde diesbezüglich beanstandet. Chlorpyrifos ist als reproduktionstoxisch eingestuft. 15 Beanstandungen betrafen die lebensmittelrechtliche Kennzeichnung.

Kartoffeln

Von 54 untersuchten Kartoffelproben waren drei Proben (5,5 %) zu beanstanden.

Die eingereichten Speisekartoffeln (42 Proben) und Süßkartoffeln (12 Proben) wurden vorrangig auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Speisekartoffeln zusätzlich auf Glykoalkaloide und teilweise auf Nitrat untersucht.

Über die Hälfte der Speisekartoffeln (26 Proben) stammte aus Deutschland, acht davon aus Sachsen-Anhalt, von den ausländischen Kartoffeln wurden sieben Proben in Ägypten, vier in Frankreich, drei in Zypern und je eine Probe in Spanien bzw. Israel angebaut.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, hauptsächlich Fungizide oder Keimhemmungsmittel, ließen sich in Spuren in 61,5 % der inländischen und 62,5 % der ausländischen Kartoffeln nachweisen. Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen wurden nicht festgestellt.

Die Untersuchung von Kartoffeln auf Glykoalkaloide und Nitrat ergab keine Auffälligkeiten.

Die Süßkartoffeln stammten mit Ausnahme von zwei Proben alle aus Ägypten. Drei Süßkartoffelproben aus Ägypten mussten wegen Höchstgehaltsüberschreitungen für den

Wachstumsregulator Mepiquat beanstandet werden. Sechs Proben Süßkartoffeln wurden im Rahmen des bundesweiten Lebensmittelmonitorings auf Elemente untersucht. Hier ergab sich kein Anlass zur Beanstandung.

Kartoffelprodukte

In der Warengruppe „Kartoffelprodukte“ waren von 57 untersuchten Proben sieben Proben (12,3 %) zu beanstanden.

Die Beanstandungen betrafen:

- nicht zum Verzehr geeignete Produkte (mikrobiologische Ursache),
- falsch gekennzeichnete Produkte,
- Zusatzstoffe, die über ihre Höchstmenge hinaus verwendet wurden,
- mangelhafte mikrobiologische Beschaffenheit.

Eine Probe fiel mit einem Gehalt von über 18 g/kg Glutaminsäure auf. Dies ist ein Novum, da solche Gehalte nur vereinzelt in Fertiggerichten gemessen werden. Für ein Kartoffelprodukt sind Gehalte in dieser Höhe bisher nicht festgestellt worden.

Frischgemüse

Von 230 untersuchten Frischgemüseproben waren sechs Proben (2,6 %) zu beanstanden. Das Untersuchungsspektrum umfasste hauptsächlich die Überprüfung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, wobei in keiner Probe die festgelegten Höchstgehalte gesichert überschritten wurden. Im Durchschnitt wurden in jeder konventionell angebauten Gemüseprobe ca. zwei Wirkstoffe aus Pflanzenschutzmitteln gefunden. Eine Probe Tomaten aus Marokko war mit elf Fungiziden bezüglich der Wirkstoffanzahl am stärksten belastet. Elf Proben (4,8 %) waren als ökologische Erzeugnisse deklariert. In keiner dieser Bio-Proben wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen.

Zudem wurden in einer vorverpackten Probe Rucola während der sensorischen Begutachtung zwei scharfkantige Kunststofffremdkörper gefunden, sodass diese als gesundheitsschädlich nach Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 178/2002 beurteilt wurde.

Im Rahmen eines Programmes des BÜp wurden 30 Proben Kirsch- und Cocktailtomaten aus nicht-deutschem Anbau auf Salmonellen überprüft. Davon wies keine Probe eine mikrobiologische Auffälligkeit auf. Jedoch wurde zu einer Probe Grünkohl aufgrund eines Befundes von *Listeria innocua* (nicht pathogen) und einer unvollständigen Angabe des Lebensmittelunternehmers ein Hinweisgutachten verfasst. Bei vier Proben Tomaten wurde die Kennzeichnung aufgrund einer fehlenden Angabe des Importeurs beanstandet.

Gemüseerzeugnisse

Von 199 untersuchten Proben waren neun Proben (4,5 %) zu beanstanden.

Bei elf von 69 mikrobiell untersuchten Proben erfolgten Bemängelungen aufgrund der mikrobiologischen Beschaffenheit.

Eine Probe Salatmischung aus der Produktion eines sachsen-anhaltinischen Herstellers wurde als gesundheitsschädlich beanstandet. In der Probe wurden Shiga-Toxin bildende *Escherichia coli* (STEC) nachgewiesen.

Eine Probe Mais in Flüssigkeit aus einer Pizzeria wurde aufgrund von Haaren in der Probe als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

20 Proben wurden auf Pestizidrückstände untersucht. Hiervon wurde eine Probe tiefgefrorene Petersilie aufgrund der Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes von Chloridazon beanstandet.

Auch wurde die Untersuchung von Gemüsechips, Röstzwiebeln sowie geschwärzte Oliven auf die Prozesskontaminante Acrylamid fortgesetzt. Aufgrund der derzeitigen Rechtslage wird ein Richtwert für Kartoffelchips von 750 µg/kg für Gemüsechips herangezogen.

Bei zwei von neun geschwärzten Oliven-Probe und bei fünf von zwölf Gemüsechips-Proben (allesamt Süßkartoffelchips) wurde der genannte Richtwert überschritten.

Die Belastungssituation dieser Produktgruppe mit Acrylamid gibt demnach weiterhin Anlass, die Untersuchungen am LAV weiter zu verfolgen.

Sieben Beanstandungen der Warengruppe betrafen die lebensmittelrechtliche Kennzeichnung.

Speisepilze

Von 39 untersuchten Proben Speisepilze war eine Probe (2,6 %) aufgrund von Kennzeichnungsmängeln 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.

Während der Pilzsaison werden meist Pfifferlinge vermarktet. Deutlich geringer ist das Angebot an Maronenröhrlingen oder Steinpilzen. 2024 wurden 19 Proben von frischen Pfifferlingen aus Osteuropa sowie neun Proben Maronenröhrlinge aus den Landkreisen Börde und Stendal auf das radioaktive 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. Lediglich eine Probe Maronen aus dem Landkreis Stendal lag mit 611 Bq/kg ohne Berücksichtigung der Messunsicherheit über dem Höchstwert. Die eingereichten Pfifferlinge stammten laut Deklaration des Herkunftslandes aus Serbien, Ukraine, Litauen, Polen und Belarus. Weiterhin wurden neun Proben braune und weiße Champignons sowie zwei Proben Shiitake-Pilze und Austernseitlinge auf Pestizide und Schwermetalle sowie Quecksilber untersucht. Hierbei wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Pilzerzeugnisse

Von 16 untersuchten Proben Pilzerzeugnisse war eine Probe (6,3 %) zu beanstanden. Bei den Pilzerzeugnissen wurden im Berichtsjahr überwiegend Pilzkonserven zur Untersuchung eingereicht.

Der Untersuchungsumfang erstreckte sich sowohl auf wertgebende Parameter als auch auf Konservierungsstoffe. Eine Probe Cocktail Champignons süß-sauer wies bezüglich der Lesbarkeit des aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatums Auffälligkeiten auf.

Frischobst

Von 232 untersuchten Proben waren sieben Proben (3,0 %) zu beanstanden.

Die eingereichten Obstproben wurden hauptsächlich auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln überprüft. Am häufigsten waren dies Erdbeeren mit 39 Proben, Trauben mit 33 Proben und Aprikosen mit 20 Proben.

Drei Proben wurden aufgrund der sicheren Überschreitung des Rückstands-Höchstgehaltes beanstandet. Es handelte sich um eine Probe Aprikosen (Tetraconazol) aus Italien, um eine Probe Birnen aus Belgien (Phosmet) und um eine Probe Mandarinen aus Spanien (Chlorpyrifos-methyl).

79,3 % der Proben enthielten Mehrfachrückstände, wobei Trauben aus Peru und Nektarinen aus Italien mit bis zu elf Wirkstoffen besonders auffällig waren.

24 der 39 überprüften Erdbeerproben kamen aus Sachsen-Anhalt, in/auf einer Erdbeerprobe wurde das Fungizid Prothioconazol desthio ermittelt, das im Obstbau nicht zugelassen ist. Bei Berücksichtigung der Messunsicherheit lag keine sichere Überschreitung des zulässigen Rückstands-Höchstgehaltes vor. Drei Proben enthielten keine Pestizidrückstände. Weiterhin wurden neun Erdbeerproben aus Deutschland, drei Erdbeerproben aus Griechenland und drei Erdbeerproben aus Spanien auf Pestizidrückstände untersucht. Überschreitungen des Rückstands-Höchstgehaltes gab es hier nicht. Insgesamt lagen durchschnittlich 3,4 Wirkstoffe pro Probe vor.

Die auf Pestizidrückstände überprüften Trauben kamen aus:

- Europa: 13 Proben (Italien, Spanien, Griechenland) - durchschnittlich 6,1 Wirkstoffe/Probe, eine Probe aus Italien mit 10 Wirkstoffen,
- Indien: zwei Proben - durchschnittlich 5,0 Wirkstoffe/Probe, eine Probe mit sechs und eine Probe mit vier Wirkstoffen,
- Südafrika: elf Proben - durchschnittlich 4,3 Wirkstoffe/Probe, eine Probe mit sechs Wirkstoffen,
- Südamerika: sechs Proben (Brasilien, Peru) - durchschnittlich 7,2 Wirkstoffe/Probe, eine Probe aus Peru mit elf Wirkstoffen.

Eine Probe aus dem ökologischen Landbau (Italien) enthielt keine Pestizidrückstände, eine Probe aus dem konventionellen Anbau (Brasilien) enthielt lediglich einen Wirkstoff, alle übrigen Proben enthielten mehr als einen Wirkstoff. Höchstgehaltsüberschreitungen wurden bei den untersuchten Trauben nicht ermittelt.

Die 20 Aprikosenproben stammten ausschließlich aus Europa: zehn Proben aus Italien, jeweils vier Proben aus Griechenland und Spanien und zwei Proben aus der Republik Moldau. Proben aus dem ökologischen Landbau wurden hier nicht eingereicht. Bei zwei Aprikosenproben wurde eine Überschreitung des Rückstands-Höchstgehaltes ermittelt: eine Probe aus Italien (Tetraconazol) und eine Probe aus der Republik Moldau (Fosetyl). Rückstandsfreie Proben gab es nicht, der durchschnittliche Gehalt lag bei vier Wirkstoffen/Probe, wobei in einer Aprikosenprobe aus Griechenland neun Wirkstoffe ermittelt wurden.

Weiterhin wurde eine Avocadoprobe aufgrund der deutlichen Überschreitung des zulässigen Cadmiumgehaltes und eine Probe Heidelbeeren aufgrund eines deutlichen Fehlgeschmackes beanstandet.

Obstprodukte

Von 191 untersuchten Proben waren 20 Proben (10,5 %) zu beanstanden.

Von 64 Proben verzehrfertig vorbereitetem und abgepacktem Obst wurden 22 Proben nach dem Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchung bemängelt. Eine Probe Wassermelonenecken wurde als verdorben beurteilt. Drei Proben enthielten Enterobakterien.

Als nachteilig beeinflusst beurteilt wurde eine Probe getrocknete Aprikosen. Infolge des Brechens der Polystyrolpackung hafteten Partikel davon an den darin verpackten Früchten. Irreführende Angaben wurden bei einer Probe Lucuma Pulver (*Pouteria lucuma* - auch als "Gold der Inka" bezeichnet) beanstandet.

Bei 15 Proben lagen Kennzeichnungsmängel vor.

Fruchtsäfte, Fruchtnektare

Von 185 untersuchten Proben waren 22 Proben (11,9 %) zu beanstanden.

Sechs Proben Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar von Herstellern aus Sachsen-Anhalt entsprachen nicht der Begriffsbestimmung für einen Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar. Drei Proben wiesen überhöhte Gehalte an Gärungsprodukten auf. Ein Apfelsaft erreichte nicht den verkehrsüblichen Gehalt an titrierbarer Säure. Ein Traubensaft wies in mehreren Parametern Gehalte, die von der Verkehrsauffassung abwichen, auf. Der Inhalt der beiden Einzelpackungen der Probe wich zudem deutlich voneinander ab. Eine Probe war als Apfelsaft bezeichnet, enthielt jedoch laut Zutatenverzeichnis neben Apfel- auch Rhabarbersaft.

Vier Proben mit Herkunft aus Drittstaaten waren unzulässig als Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar bezeichnet. Mängel in der Kennzeichnung, z. B. beim Zutatenverzeichnis und der Nährwertdeklaration, lagen bei allen vier Proben vor. Zwei der Proben wiesen darüber hinaus irreführende Angaben auf.

Eine getrocknete Aprikosenpaste mit Herkunft aus Syrien enthielt den Zusatzstoff schweflige Säure, der für das Erzeugnis als unzulässig beurteilt wurde. Beanstandet wurden hier auch irreführende Auslobungen.

Kennzeichnungsmängel wie erhebliche Schriftgrößenunterschiede innerhalb der Bezeichnung, fehlendes Zutatenverzeichnis, fehlende Klassennamen oder unvollständige Nährwertdeklaration traten bei weiteren 13 Proben auf.

Alkoholfreie Getränke

Von 270 untersuchten Proben waren 66 Proben (24,4 %) zu beanstanden.

Von 66 Proben, die ohne Vorverpackung an den Verbraucher abgegeben werden, wurden 20 Proben beanstandet. Als irreführende Angabe wurde bei einem zuckergesüßten Eisteegetränk die Nährwertkennzeichnung in einem Aushang beurteilt. Die Angaben bezogen sich auf die Zusammensetzung einer brennwertverminderten Variante des Getränkes. Bei 16 Proben fehlten die Zusatzstoffangaben. Drei Proben wurden aufgrund der mikrobiologischen Beschaffenheit bemängelt.

Bei 13 vorverpackten Proben wurde das Fehlen einer ausreichenden Bezeichnung beanstandet. Darunter waren sowohl ausschließlich fremdsprachig gekennzeichnete Getränke als auch solche, bei denen die Angabe einer Geschmacksrichtung fehlte. Bei drei weiteren Proben waren Früchte im Sinne einer Geschmacksangabe abgebildet, ohne dass der entsprechende Fruchtsaft als Zutat enthalten war. Der erforderliche Hinweis darauf fehlte.

Bei vier Proben wurde das Vorhandensein von Süßungsmitteln als nicht zulässig beurteilt, da die Getränke weder ohne Zuckerzusatz hergestellt worden waren noch als brennwertvermindert gelten konnten. Bei einer Probe war die zulässige Höchstmenge an Benzoesäure überschritten.

Wegen erheblich niedrigerer Gehalte an Vitamin B12 und Inosit als deklariert, wurden zwei Proben Energydrinks eines Herstellers als irreführend gekennzeichnet beanstandet. Ebenso wurde eine Probe Energydrink mit einem rund doppelt so hohen Gehalt wie deklariert an Vitamin B6 und Niacin beurteilt.

Wein

Von 288 untersuchten Proben waren 16 Proben (5,6 %) zu beanstanden.

Eine Probe wurde wegen sensorischer Fehler als nicht handelsüblich eingestuft.

Der zu geringe Alkoholgehalt einer Probe wurde aufgrund der deutlichen Abweichung vom deklarierten Gehalt als irreführend beanstandet.

Weitere Kennzeichnungsmängel betrafen:

- falsche Berechnung der Nährwerte bezüglich des Kohlenhydratanteils,
- zu kleine Schriftgröße der Allergen Kennzeichnung,
- Form der Nährwertkennzeichnung,
- nicht alle Pflichtelemente im gleichen Sichtfeld,
- QR-Code nur mit dem "i"-Symbol abgedruckt,
- geringfügige Abweichungen des Alkoholgehaltes,
- unvollständige Abfüllerangabe.

Erzeugnisse aus Wein

Von 96 untersuchten Proben waren 25 Proben (26,0 %) zu beanstanden.

Die Verpflichtung zu einem Zutatenverzeichnis und einer Nährwertkennzeichnung seit 08.12.2023 führte bei den aromatisierten Weinerzeugnissen zu einem deutlichen Anstieg der Beanstandungsquote.

Bei zwei aromatisierten Weinerzeugnissen wurde anhand des ausgelesenen Zutatenverzeichnisses vom QR-Code festgestellt, dass Fruchtwein als Zutat eingesetzt wurde. Dies stellt einen unerlaubten Alkoholzusatz dar.

Weitere Kennzeichnungsmängel betrafen den QR-Code selbst, der nur mit „i“ für „Information“ anstatt einer aussagekräftigen Überschrift versehen war, aus der der Verbraucher über den Inhalt informiert wird, die Berechnung des Kohlenhydratanteils in der Nährwertkennzeichnung sowie die Sichtfeldregelung erkennt.

Insgesamt sechs Glühweine von Weihnachtsmärkten wurden beanstandet – drei Proben waren deutlich verkocht, bei drei Proben war die Bezeichnung „Glühwein“ nicht gerechtfertigt und bei zwei Proben fehlte gleichzeitig die Allergenkennzeichnung von Schwefeldioxid.

Weinähnliche Getränke

Von 82 untersuchten Proben waren zehn Proben (8,2 %) zu beanstanden.

Fünf Proben wurden als irreführend gekennzeichnet beanstandet. Dies betraf Fruchtweine mit zu geringer nichtflüchtiger Säure, zu hohem Zuckergehalt bei ausgelobter Geschmacksangabe sowie einer sensorischen Abweichung.

Ein Fruchtglühwein wurde als „Fruchtiger Glühwein“ auf dem Weihnachtsmarkt ausgeschenkt. Da das Erzeugnis keine Weinsäure enthielt, war es damit verwechselbar mit dem im Weinrecht definierten Erzeugnis „Glühwein“, an das höhere Anforderungen gestellt werden. Auch dies wurde als irreführend beurteilt.

Bier

Von 120 untersuchten Proben waren 19 Proben (15,8 %) zu beanstanden.

51 Proben aus Schankanlagen wurden auf ihren mikrobiologischen Status überprüft. Zwei Biere aus Schankanlagen wiesen einen hohen Gehalt bei der Gesamtkeimzahl auf und wurden als nachteilig beeinflusst beurteilt. Bei elf weiteren Bieren konnte eine erhöhte Gesamtkeimzahl bzw. bierschädliche Bakterien nachgewiesen werden, die der Lebensmittelüberwachungsbehörde mitgeteilt wurden.

Das Fehlen der Allergenkennzeichnung bei Bier aus Schankanlagen lag mit elf Verstößen auf ähnlichem Niveau wie in den letzten Jahren.

Weitere Mängel betrafen zu geringe Bittereinheiten bei der Auslobung der Bezeichnung „Pils“, fehlender Farbkontrast bei der Darstellung von Pflichtelementen sowie ein abweichender Alkoholgehalt.

Spirituosen

Von 83 untersuchten Proben waren 14 Proben (11,1 %) zu beanstanden.

Beanstandungen wurden bezüglich

- fehlender deutscher Sprache der Pflichtelemente,
- falscher bzw. unzutreffender Bezeichnung von Spirituosen,
- der Nichteinhaltung von Elementen des Sichtfeldes,
- Nichteinhaltung der Anforderungen bei Anspielungen auf Spirituosen,
- abweichendem Alkoholgehalt sowie

- fehlerhaftem freiwilligem Zutatenverzeichnis ausgesprochen.

Bei einer Probe "Eierlikör verfeinert mit Vanille" konnte die Hauptkomponente des Vanillearomas, das Vanillin, nachgewiesen werden. Nebenkomponten wie p-Hydroxybenzaldehyd, welches in natürlichem Vanillearoma in einem charakteristischen Verhältnis zum Vanillin vorkommt, konnten nicht in diesem charakteristischen Verhältnis nachgewiesen werden. Dies ließ darauf schließen, dass nicht oder nicht ausschließlich der Vanilleschote entstammende Aromen zur Herstellung verwendet wurden.

Nährwertbezogene Angaben sind bei alkoholischen Getränken streng limitiert, um einem übermäßigen Konsum derartiger Getränke aus vorbeugendem Gesundheitsschutz vorzubeugen. Zwei Proben enthielten eine fehlerhafte freiwillige Nährwertkennzeichnung in der Etikettierung.

Zucker, Honig, Brotaufstriche

Von 134 untersuchten Proben waren 36 Proben (26,9 %) zu beanstanden.

Zwei Beanstandungen betrafen Dextrose. Beide Proben vom selben Hersteller waren mit der nicht zugelassenen nährwertbezogenen Angabe „energieliefernd“ ausgelobt.

Die Beanstandungen der Honigproben betrafen folgende:

- Beschaffenheit des Honigs (Gärung, hohe Gehalte an HMF, Fremdstoff: Milben),
- falsche Sortenbezeichnung,
- irreführende Angaben zur Qualität des Honigs,
- fehlende Angabe des Ursprungslandes,
- fehlende oder unvollständige, verpflichtende Angaben nach Art. 9 Abs. 1 LMIV (Anschrift, Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Mischungen bzw. Zubereitungen mit Honig Zutatenverzeichnis und Angabe der Menge wertgebender Zutaten),
- fehlende Angaben in deutscher Sprache,
- zu geringe Schriftgröße,
- fehlende Loskennzeichnung.

Eine Besonderheit im Berichtsjahr stellte eine Beschwerdeprobe dar, bei der es sich um eine Mischung u. a. mit Honig handelte. Die Symbolik auf der Verpackung ließ von dem Erzeugnis erwarten, dass dieses bei Einnahme die Potenz steigert, auch wenn die angegeben Zutaten selbst dies nicht zwingend vermuten ließen. Eine Untersuchung durch

die Arzneimittelprüfstelle konnte Gehalte an potenzsteigernden Wirkstoffen (Sildenafil und Tadalafil) feststellen, die zu einer Einstufung als Arzneimittel führten.

Nicht unerwähnt soll zu dem Honig, der als Fremdstoff Milben enthielt, der Nachweis vom Akarizid Amitraz sein. Dieser Wirkstoff findet nicht nur als Pflanzenschutzmittel Anwendung, sondern wird auch als Tierarzneimittel gegen die Varroamilbe eingesetzt. Der Gehalt lag unter Berücksichtigung der Messunsicherheit unter dem geltenden Höchstgehalt. Als Eintrag kommt eine Behandlung von Bienen angeflogenen Pflanzen in Frage. In diesem Fall wäre die Probe noch verkehrsfähig. Denkbar ist aber auch, dass Amitraz als Tierarzneimittel durch den Imker selbst eingesetzt wurde. Hier wäre zu prüfen, ob Amitraz richtig angewendet wurde. Üblicherweise wird kein Honig mehr im laufenden Jahr geerntet, sobald Tierarzneimittel zur Bekämpfung von Varroamilben eingesetzt werden.

Von 43 untersuchten Proben Brotaufstriche war eine Probe (2,3 %) zu beanstanden.

Die Beanstandung betraf eine Schoko-Nuss-Creme eines Herstellers aus Sachsen-Anhalt.

Sie wies mehrere Kennzeichnungsmängel auf:

- fehlende Angaben der Menge wertgebender, hervorgehobener Zutaten,
- fehlende Angabe des Ursprungslandes (verpflichtend, da Regionalität ausgelobt wurde, aber primäre Zutaten nicht aus Deutschland stammen können),
- unvollständige Deklaration der Nährwerte,
- Bezeichnung und Füllmenge nicht im selben Sichtfeld.

Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen

Von 65 untersuchten Proben waren 24 Proben (36,9 %) zu beanstanden.

Die überwiegende Zahl der beanstandeten Proben stammte von kleinen Herstellern aus Sachsen-Anhalt. Es handelt sich hierbei meist um Fruchtaufstriche. Bei vier Proben war der Konservierungsstoff Sorbinsäure als Zutat nicht im Zutatenverzeichnis angegeben. Bei drei Proben war der Konservierungsstoff nicht zulässig.

Zwei Proben waren mit Angaben versehen, die auf die ökologische Herstellung des Lebensmittels deuteten. Beide enthielten den für derartige Erzeugnisse nicht zulässigen Zusatzstoff Sorbinsäure.

Die Nährwertangaben eines Fruchtaufstrichs wichen bei Kohlenhydraten und Zucker erheblich von der Beschaffenheit der Probe ab und waren zur Irreführung geeignet.

Weitere Kennzeichnungsmängel betrafen u. a. die Bezeichnung, die Nährwertdeklaration, die Angabe der Zutaten, das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Schriftgröße sowie die

mengenmäßige Deklaration von Zutaten. Bei den Erzeugnissen der kleinen Hersteller war eine Verringerung der Beanstandungsrate nicht festzustellen.

Süßwaren, Schokolade, Kakao

Von 206 untersuchten Proben waren 17 Proben (8,2 %) zu beanstanden.

Als irreführend beanstandet wurde eine Probe aus Weintrauben in kakaobrauner Glasur. Bei der Glasur dieser als „Schokoweintrauben“ bezeichneten Probe handelte es sich um kakaohaltige Fettglasur und nicht, wie Aussehen und die Bezeichnung erwarten ließen, um Schokolade.

Ebenfalls als irreführend wurde eine Probe beanstandet, die als „heiße Schokolade“ ohne Vorverpackung bzw. zum Direktverzehr abgegeben wurde. Legt man die Kakaoverordnung streng aus, kann darunter nur eine Schokolade verstanden werden, die erhitzt an den Verbraucher abgegeben wird. Aber wie auch bei loser Abgabe von „Kaffee“ lediglich erwartet wird, dass das Getränk aus Kaffee hergestellt wird, und nicht der Röstkaffee selbst abgegeben wird, wird als Mindestanforderung erwartet, dass das Getränk „heiße Schokolade“ aus Schokolade oder wenigstens Schokoladenpulver hergestellt wird. Beide Erzeugnisse sind u. a. durch ihren Kakaobutteranteil definiert. Für die Herstellung der Probe wurde jedoch ein „kakaohaltiges Milchmischgetränk“, welches lediglich 1,4 % fettarmes Kakaopulver enthielt, erhitzt.

Bei einer anderen Probe wurde der üblicherweise für die Herstellung von Schokolade verwendete Zucker durch Kokosblütenzucker ersetzt. Dies ist durchaus konform mit den Bestimmungen der Kakaoverordnung, da Kokosblütenzucker ebenfalls Zucker ist. Jedoch stehen die darauf beruhenden Auslobungen „Kokosblütenzucker ist eine bessere Alternative zu jedem anderen Zucker, da er den Blutzuckerspiegel nur leicht steigen lässt“ und „Unsere Schokolade kommt ganz ohne (...) herkömmlichen Zucker aus“ nicht im Einklang mit den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1924/2006.

Die weiteren Beanstandungen dieser Produktgruppen betrafen die Kennzeichnung:

- fehlerhafte Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums,
- fehlende oder fehlerhafte Deklaration der Nährwerte,
- Schriftgröße,
- fehlende Angaben in deutscher Sprache,
- fehlende Loskennzeichnung,
- unzureichende Bezeichnung des Lebensmittels,
- fehlende Klassenbezeichnung von Zusatzstoffen,
- falsche Bezeichnung von Zutaten,
- fehlende Hervorhebung allergener Zutaten,
- Bei Schokoladen: Angabe des Gehaltes an Gesamtkakaotrockenmasse.

Kaffee, Tee

Von 120 untersuchten Proben waren sieben Proben (5,8 %) zu beanstanden.

Eine Kaffeeprobe war aufgrund fehlender deutschsprachiger Kennzeichnung zu beanstanden.

Bei den Tees ist insbesondere ein Kräutertee, der laut Kennzeichnung Rhabarberwurzeln enthalten sollte, zu erwähnen. Ausgelobt wurden des Weiteren die charakteristischen Rhabarber-Inhaltsstoffe Emodin und Rhein. Emodin darf gemäß den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1925/2008 nicht in Lebensmitteln enthalten sein. Des Weiteren sind Emodin und Rhein typisch für eine *Rheuma*-Art, die auch als Arzneimittel Anwendung findet. Die Probe wurde daher der Arzneimittelprüfstelle zur Untersuchung und Beurteilung vorgelegt. Weder die ausgelobten Inhaltsstoffe Emodin und Rhein noch Rhabarberwurzeln selbst waren nachweisbar. Die Kennzeichnung wurde daher als irreführend beurteilt. Ebenfalls wurden die nicht zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben, die eine Eignung des Tees zur Gewichtsreduktion suggerierten, beanstandet.

Des Weiteren wurden zwei Kräutertees aufgrund der Verwendung nicht zugelassener neuartiger Zutaten, in beiden Fällen Hanfblüten, beanstandet. Eine Probe davon bestand ausschließlich aus Hanfblüten. Hier wurde aufgrund der Zusammensetzung als auch aufgrund des Nachweises von THC von 0,2 % (unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) die Abgabe an die zuständige Strafverfolgungsbehörde empfohlen. Der Hersteller bzw. Anbauer dieser Probe sitzt in Sachsen-Anhalt.

Bei einem Grüntee wurde eine gesicherte Rückstandshöchstgehaltsüberschreitung festgestellt.

Die weiteren Beanstandungen betrafen die Kennzeichnung nach der VO (EG) Nr. 1169/2011 (Nährwertdeklaration und Angabe der Menge wertgebender Zutaten).

Säuglings- und Kleinkindernahrung

Von 139 untersuchten Proben waren 26 Proben (19 %) zu beanstanden.

Im Berichtsjahr wurden 28 Proben auf Rückstände von Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmitteln und fünf Proben auf Dioxine und Polychlorierten Biphenyle untersucht. Es ergaben sich daraus keine Beanstandungen. Auch die mikrobiologischen Untersuchungen (20 Proben) und die Untersuchungen auf Alternaria-Toxine (sieben Proben) und Acrylamid (zwölf Proben) blieben erfreulicherweise ohne Beanstandung.

Die Untersuchung von Getreidebeikost auf den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestgehalt an Vitamin B₁ ergab bei sieben Proben keine Auffälligkeiten. Bei einer Probe Getreidebeikost

wurde auf eine geringe Unterschreitung, die im Rahmen der Messunsicherheit lag, hingewiesen.

Den überwiegenden Anteil der Beanstandungen machten mit 18 Proben wiederum Erzeugnisse aus, deren Kennzeichnung nicht den Anforderungen entsprach.

Elf Beanstandungen betrafen dabei die Kennzeichnung von Obstbreien, welche jeweils mehrere Fruchtsorten enthielten, die als zusammengesetzte Zutat „Früchte“ gekennzeichnet waren.

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

Weiterhin wurde die Produktbezeichnung „Kindermilch“ wegen der dem Bezeichnungsschutz widersprechenden Verwendung des Wortes „Milch“ in neun Fällen beanstandet.

Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen und diätetische Lebensmittel

Von 55 untersuchten Proben waren neun Proben (16 %) zu beanstanden.

Im Berichtsjahr wurden 30 Proben auf ihren Rohproteingehalt untersucht. Es ergaben sich daraus keine Beanstandungen.

Auch die mikrobiologischen Untersuchungen sowie die Untersuchungen gentechnisch veränderte Sojabohnen blieben ohne Beanstandung.

Im Bereich Elementanalytik wurden 26 Proben auf ihren Gehalt an Elementen untersucht.

Hieraus ergaben sich zwei Beanstandungen aufgrund von Abweichungen von den deklarierten Gehalten.

Die Untersuchung auf Vitamine (26 Proben, davon 18 Proben auf Vitamin C) ergab bei zwei Proben Auffälligkeiten. Eine Probe enthielt wesentlich weniger Vitamin C als auf der Verpackung deklariert, bei der anderen war aufgrund der zusätzlichen Nutzung von Vitamin B₂ als Farbstoff wesentlich mehr Vitamin B₂ enthalten als auf der Verpackung angegeben. Kennzeichnungsbeanstandungen wurden bei vier Proben ausgesprochen. Grund hierfür waren Schriftgröße, die Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten oder die Abbildung einer Vanilleblüte bei Verwendung von lediglich Aroma.

Eine Probe wurde aufgrund einer nicht zulässigen nährwertbezogenen Angabe beanstandet.

Zusammengesetzte Speisen

Von 412 untersuchten Proben waren 97 Proben (23,5 %) zu beanstanden.

Wie in den vergangenen Jahren nahm der Anteil an Proben, deren Kennzeichnung nicht den rechtlichen Vorgaben entsprach, den Hauptanteil der Beanstandungen ein. So war

insgesamt bei 60 Proben eine Beanstandung auszusprechen, da Allergene nicht korrekt gekennzeichnet waren bzw. weitere Kennzeichnungselemente fehlten oder falsch waren.

Weitere Beanstandungen betrafen:

- mangelhafte mikrobiologische Beschaffenheit,
- Zusatzstoffe, die über ihre Höchstmenge hinaus verwendet wurden,
- Produkte, die unter irreführender Bezeichnung in den Verkehr gebracht wurden,
- nicht zum Verzehr geeignete Produkte.

Besonders hervorzuheben ist im Berichtsjahr eine Probe, zu welcher der Verdacht auf enthaltene Kot-Partikel geäußert wurde. Durch mikroskopische und molekularbiologische Untersuchungen konnte nachgewiesen werden, dass es sich hierbei um Ausscheidungen der Wanderratte (*Rattus norvegicus*) handelte.

Proben, die im Berichtsjahr zur Irreführung geeignet waren, zogen sich durch mehrere Lebensmittelgruppen. So wurden als „Döner Kebap“ bezeichnete Produkte, die nicht den Anforderungen an Döner Kebap genügen beanstandet. Außerdem wurde so genannter „Feta“, der aus Kuhmilch bestand und in welchem keine Schaf- oder Ziegenmilch nachweisbar war, als irreführend bezeichnet beurteilt.

Eine Besonderheit, die im Berichtsjahr auftrat und zu einer Beanstandung als irreführend führte, war ein Inverkehrbringer, der für seine Allergen Kennzeichnung alle in Anhang II der VO(EU) 1169/2011 aufgeführten Allergene angab. Dies ist für den Verbraucher nicht hilfreich und verwirrend.

Nahrungsergänzungsmittel

Von 145 untersuchten Proben waren 36 Proben (25 %) zu beanstanden.

Eine Probe wurde wegen fehlerhafter Berechnung der Nährwertdeklaration durch den Hersteller beanstandet.

Vier Proben waren aufgrund von Abweichungen des deklarierten Gehaltes an Elementen zu beanstanden.

Die Untersuchung auf Vitamine (112 Proben) ergab bei sieben Proben Auffälligkeiten, davon wurden sechs Proben beanstandet. Grund hierfür war bei allen sechs Proben eine deutliche Abweichung von den deklarierten Werten an Vitaminen.

Kennzeichnungsbeanstandungen wurden bei 20 Proben ausgesprochen. Bei fünf Proben war die Kennzeichnung nicht der einzige Beanstandungsgrund. Drei Proben wurden aufgrund unzulässiger gesundheitsbezogener Angaben beanstandet.

Vier Proben wurden zur Untersuchung an die Arzneimittelprüfstelle abgegeben. Davon wurden zwei Proben als Arzneimittel eingestuft.

Würzmittel

Von 145 untersuchten Proben waren 14 Proben (9,7 %) wegen Kennzeichnungsmängeln zu beanstanden.

Fünf Proben Ketchup wurden auf Alternariatoxine untersucht, wobei die ermittelten Gehalte den in der Empfehlung (EU) 2022/553 festgelegten Richtwert für Alternariol von 10 µg/kg nicht überschritten. Aufgrund der toxikologischen Brisanz wurden wegen der Überschreitung des TTC-Wertes (Threshold of Toxicological Concern) ausgehend von Verzehrdaten Hinweisgutachten angefertigt. Eine Probe Cocktail Sauce wies Auffälligkeiten wegen Fehlens der Einzelzutaten der zusammengesetzten Zutat Senf auf.

39 Proben aus Gemeinschaftsverpflegung bzw. Gastronomie wurden u. a. mikrobiologisch untersucht. Der Richtwert von präsumtiven *Bacillus cereus* wurde in einer nicht vorverpackten Probe Knoblauchsoße aus einer Pizzeria erreicht. In einer Probe „Scharfe Soße“ aus einem Dönerimbiss wurde der Richtwert für Schimmelpilze überschritten. Bei einer weiteren Probe Knoblauchsoße aus einem Kebabetablisement wurde eine Überschreitung des Richtwertes für Milchsäurebakterien festgestellt. Eine Probe Aioli wies eine mangelhafte Allergenkennzeichnung auf.

Acht Proben jodiertes Speisesalz eines sachsen-anhaltinischen Herstellers, welche im Rahmen der amtlichen Beobachtung auf ihre Jodatgehalte analysiert wurden, waren als unauffällig zu beurteilen.

Zu weiteren Produkten, die untersucht wurden, zählten Soja- und andere Würzsaucen, Gewürzzubereitungen und Essige. Auch hier waren die Untersuchungsergebnisse unauffällig.

Gewürze

Von 109 untersuchten Proben waren 29 Proben (26,6 %) zu beanstanden.

In fünf der beanstandeten Proben kam es zu Mehrfachverstößen.

Eine Probe Chiliflocken eines kleinen sachsen-anhaltinischen handwerklichen Herstellerbetriebes wurde aufgrund enthaltener Staubagglomerate als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Hinsichtlich einer Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen wurden vier Proben beanstandet. Auffällig waren hier insbesondere zwei Proben Kreuzkümmel: Es lagen Überschreitungen für neun bzw. 13 Pflanzenschutzmittelwirkstoffe, darunter Insektizide und Fungizide vor. In einer dieser Proben Kreuzkümmel sowie in einer Probe Oregano war zusätzlich der Höchstgehalt für Pyrrolizidinalkaloide überschritten. Bei drei weiteren Proben (zweimal Kreuzkümmel, einmal Oregano) lag ebenfalls eine Überschreitung des Höchstgehaltes dieser Gruppe der Agrarkontaminanten vor. Eine Probe Paprikapulver

wurde aufgrund einer Mykotoxin-Richtwertüberschreitung (hier Tenuazonsäure aus der Klasse der Alternariatoxine) gemäß VO (EWG) Nr. 315/93 beurteilt, wonach der verantwortliche Lebensmittelunternehmer Maßnahmen zur Reduktion von Gehalten an Alternariatoxinen ergreifen muss. Als offensichtlich waren zwei Kräutermischungen zu beanstanden. In beiden Mischungen wurden Blätter von Myrte, in einer wurden zusätzlich Olivenblätter identifiziert. Neben der Tatsache, dass diese beigemischten Pflanzenteile innerhalb der Kennzeichnung nicht ausgewiesen wurden, ist festzuhalten, dass es sich hierbei um neuartige Lebensmittel handelt, für welche in der EU keine Zulassung vorliegt. Zudem war eine Probe Paprikapulver eines großen sachsen-anhaltinischen Herstellerbetriebes hinsichtlich ihrer Zuckerzusammensetzung auffällig. Hier lag ein begründeter Verdacht eines Zusatzes v. a. von Glucose vor. Weitere Beanstandungen wurden für Abweichungen von der Verkehrsauffassung, hier häufig aufgrund eines Mindergehaltes an etherischem Öl sowie für Kennzeichnungsmängel, ausgesprochen.

Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte

Von 15 untersuchten Proben war keine Probe zu beanstanden.

Neben Nitritpökelsalzen und Kutterhilfsmitteln aus Fleischereien und Backhilfsmitteln wie Apfelfüllungen aus Herstellerbetrieben wurden auch Produkte aus dem Handel für den Hausgebrauch, wie z. B. Gelierzucker untersucht.

Es wurden unter anderem drei Erzeugnisse auf Schwermetalle, Quecksilber und Arsen, 15 Erzeugnisse auf charakteristische Parameter und drei Erzeugnisse mikrobiologisch, allesamt ohne Auffälligkeiten, untersucht.

Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine

Von 15 untersuchten Proben war eine Probe (6,7 %) Lebensmittelfarbe wegen Kennzeichnungsmängeln zu beanstanden.

Die Probenpalette umfasste unter anderem Carbonate, Phosphate und Zuckeraustauschstoffe wie Sorbitol, Verdickungsmittel, Rieselhilfen auch von sachsen-anhaltinischen Herstellern.

Im Berichtsjahr wurden neun Erzeugnisse auf Schwermetalle sowie Arsen, 15 Erzeugnisse auf charakteristische Parameter und zwei Produkte mikrobiologisch untersucht. Hierbei wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Natürliches Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser

Von 136 untersuchten Proben wurden elf Proben (8,1 %) beanstandet, davon eine aufgrund einer Abweichung von der Verkehrsauffassung. Alle anderen Mängel bezogen sich auf die fehlerhafte Kennzeichnung der Proben. Ferner wurden sechs Proben mit einem Hinweis versehen, was einem Anteil von 4,4 % entspricht. Die Hinweise beziehen sich ebenfalls fast ausschließlich auf die Kennzeichnung von natürlichem Mineralwasser.

Natürliches Mineralwasser hat im Lebensmittelverkehr insoweit eine Sonderstellung, als seine Gewinnung und der Vertrieb einer besonderen amtlichen Anerkennung und Nutzungsgenehmigung durch eine zuständige Behörde bedürfen. Auf diese Weise soll die gesetzlich geforderte "ursprüngliche Reinheit" gewährleistet werden.

Die Zulassung wird nur erteilt, wenn aufgrund einer fachgutachtlichen Beurteilung nachgewiesen ist, dass die vorgeschriebenen Voraussetzungen erfüllt sind. Solche Voraussetzungen sind unter anderem die geologischen, hydrogeologischen, hydrologischen sowie fassungs- und fördertechnischen Gegebenheiten des Quellvorkommens, wie auch die physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Beschaffenheit des natürlichen Mineralwassers. Die Zusammensetzung des natürlichen Mineralwassers wird durch den Lebensmittelunternehmer anhand geeigneter Untersuchungsverfahren nachgewiesen.

Das LAV überprüft die Angaben des Lebensmittelunternehmers durch die Analyse sogenannter Brunnenkopfproben. Diese werden direkt am Quellort gezogen. Im Untersuchungszeitraum 2024 wurden zwei Proben von Brunnenköpfen entnommen und untersucht. Die analysierten chemischen Parameter ergaben keine Auffälligkeiten und entsprachen den rechtlichen Vorgaben.

89 % der 120 eingereichten natürlichen Mineralwasser-Proben stammten aus deutschen Quellen. Die übrigen natürlichen Mineralwasser hatten ihren Ursprung in Frankreich (5 %), Italien, Polen, Mazedonien und der Türkei.

Abgesehen von natürlichem Mineralwasser, das nach den Vorgaben der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung geprüft wird, wurden 2024 auch drei Quellwasser und fünf Tafelwasser untersucht. Quellwasser, Tafelwasser und Trinkwasser in Fertigpackungen werden zusätzlich nach der Trinkwasserverordnung beurteilt.

Weitere Proben der Warengruppe sind unter anderem Eiswürfelproben und Wasser aus Trinkwasserspendern, welche insbesondere hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit überprüft werden. Die zur Untersuchung eingereichten Proben waren mikrobiologisch unauffällig.

Tabakerzeugnisse

Von 19 untersuchten Proben waren 16 Proben (84,2 %) zu beanstanden.

Bei allen beanstandeten Proben handelte es sich um elektronische Zigaretten oder Nachfüllbehälter elektronischer Zigaretten. Fünf der betroffenen Proben wurden zur weiteren chemischen Untersuchung an das CVUA in Sigmaringen übersandt, wovon alle Proben aufgrund eines abweichenden Nikotingehalts beanstandet wurden.

Elf Proben wurden wegen irreführender Geschmacksangaben beanstandet, da solche Angaben werbliche Information beinhalten und attraktivitätssteigernd wirken.

Sechs Proben wiesen zudem eine unvollständige oder fehlerhafte Kennzeichnung auf dem Beipackzettel oder der Verpackung auf. Dies betraf das Inhaltstoffverzeichnis, die Überschrift des Beipackzettels oder Angaben zum Hersteller.

Für zwei der Proben wurden Hinweise zur unzureichenden Kindersicherung verfasst.

Eine Probe war zusätzlich nicht im EU-CEG registriert.

Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt

Von 236 untersuchten Proben waren 19 Proben (8,1 %) zu beanstanden.

Die festgestellten Mängel bezogen sich alle mit einer Ausnahme auf gesundheitsschädliche Stoffe. In zwölf Proben waren Phthalatweichmacher enthalten. Die Verwendung der Phthalatweichmacher für Gegenstände mit Körperkontakt ist verboten, weil sie die Fruchtbarkeit schädigen können. Drei Proben enthielten den Farbstoff Dispersionsrot 60. Die Einstufung des Farbstoffes als stark hautsensibilisierend erfolgte kürzlich. Eine andere allergieauslösende Substanz, das 2-Mercaptobenzothiazol wurde im Gummizug mit Körperkontakt in Lederschuh nachgewiesen. In PVC-Gummistiefeln wurde Phenol in einer Menge vorgefunden, die einen Beitrag zur Schädigung der Leber und der Nieren leisten kann. In Babywindeln wurde der hormonwirksame Stoff Dibutylphenol vorgefunden. Dieser Stoff ist für Gegenstände mit Körperkontakt nicht geregelt und es gibt keine belastbaren Daten welche Mengen bei Kindern die Gesundheit gefährden. Hier erfolgte eine Aufforderung an den Hersteller oder Importeur, die Verwendung oder die Kontamination zu überprüfen und möglichst abzustellen.

Bei einer Probe war nicht wie gefordert der Hersteller oder Importeur gekennzeichnet.

Der Anteil von 7,6 % an Proben mit Stoffen, die gesundheitsschädliche Stoffe in wirksamen Mengen enthielt, lag in den Vorjahren mit 5 % etwas niedriger. Positiv zu bewerten ist, dass verschiedene krebserregende geregelte Schadstoffe in Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt (Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, Chrom (VI), primäre

aromatische Amine) ebenso wenig nachweisbar waren, wie die Überschreitungen der zulässigen Nickellässigkeit oder der Höchstmengen an Blei und Cadmium bei metallischen Schmuckgegenständen.

Wasch- und Reinigungsmittel, Imprägniermittel und Mittel zur Raumluftverbesserung

Von 76 untersuchten Proben waren 23 Proben (30,3 %) zu beanstanden.

Es wurden fünf Imprägniermittel und acht Mittel zur Raumluftverbesserung untersucht, welche alle nicht zu beanstanden waren.

Von den 63 untersuchten Wasch- und Reinigungsmitteln waren 22 aufgrund von Kennzeichnungsmängeln im Rahmen des Datenblatts für den Verbraucher zu beanstanden.

Ein Hinweisgutachten betraf einen Hersteller aus Sachsen-Anhalt, welcher ein Produkt ausschließlich für den schweizerischen Markt hergestellt hatte, weshalb die Kennzeichnungsvorschriften der EU nicht anzuwenden waren.

Kosmetische Mittel und Tätowiermittel

Von 349 untersuchten Proben waren 49 Proben (14,0 %) zu beanstanden.

Sechs Proben enthielten verbotene Stoffe oder Stoffe deren Verwendung beschränkt ist. In einem Lippenstift wurde das verbotene Xenoestrogen Isobutylparaben beobachtet. Bei drei Tätowiermitteln wurden erhöhte Konzentrationen des Humankarzinogens Benzol

beanstandet. Ein Tätowiermittel wies Überschreitungen der spezifischen Konzentrationsgrenzwerte für Antimon, Arsen, Blei und Nickel auf.

Zwei Tätowiermittel wurden wegen irreführender bzw. täuschender Angaben beanstandet.

Hier war bei einer Probe die Aussage zur Haltbarkeit irreführend. Das zweite, nickelhaltige Tätowiermittel wurde als nickelfrei gekennzeichnet, was eine scheinbare Eignung für Menschen mit einer Nickelallergie vermittelt.

29 Proben erfüllten mindestens eine Anforderung an die Kennzeichnung gemäß Artikel 19 Absatz 1 Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 nicht, was den größten Anteil der Beanstandungen in dieser Warengruppe ausmacht.

Neun Proben wurden wegen fehlender, nicht richtiger oder nicht vollständiger Notifizierung gemäß Artikel 11 Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 beanstandet.

Spielwaren und Scherzartikel

Von 200 untersuchten Proben waren 30 Proben (15,0 %) zu beanstanden.

Davon wurden neun Proben aus stofflichen Gründen beurteilt. Zweimal wurden verbotene Phthalat-Weichmacher über dem Grenzwert nachgewiesen, einmal im Aufdruck eines Puppenkleides und einmal in einem Schild an einer Scherzbrille. Zwei Proben wurden aufgrund primärer aromatischer Amine beanstandet. Dabei handelte es sich einmal um 4,4'-Methylen-bis-(2-chloranilin) in roten Stempeln und einmal um 2,4-Diaminotoluol in Softbällen aus Polyurethan. Die weiteren stofflichen Beanstandungen betrafen Benzophenon in einem Pappbilderbuch für Kinder unter 3 Jahren, 2-Mercaptobenzothiazol in einem Pupskissen aus Gummi und eine erhöhte Borlässigkeit aus einem Spielzeugschleim. Außerdem wurde in einem Chemieexperimentierkasten beanstandet, dass trotz enthaltener gefährlicher Chemikalien keine Schutzbrille enthalten war und auch in der Kennzeichnung kein Hinweis darauf vorlag.

Acht weitere Beanstandungen betrafen Kennzeichnungsvorschriften. Dabei wurde zweimal die fehlende Angabe eines Inverkehrbringers in der Europäischen Union beurteilt, zweimal entsprachen die Warnhinweise nicht den rechtlichen Vorschriften und bei drei Proben fehlte das CE-Kennzeichen. Zuletzt musste eine Probe Spielware mit Süßigkeiten aufgrund lebensmittelrechtlicher Kennzeichnungsangaben beurteilt werden.

Bei den zwölf Hinweisgutachten handelte es sich fünfmal um Dispersionsfarbstoffe in textilen Teilen, dreimal um Benzophenon in Pappbilderbüchern, zweimal um Cyclohexanon. Bei einer Probe wurde der besonders besorgniserregende Stoff 2,4,6-Tritertbutylphenol in einem Spielzeugschleim nachgewiesen und bei einer Probe Fingermalfarben wurde eine nicht sichere Überschreitung der Konservierungsmittelgrenzwerte mit einem Hinweis versehen.

Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

Von 279 untersuchten Proben waren 56 Proben (20,1 %) zu beanstanden.

Aus vier Proben ging Blei in Mengen auf Lebensmittel über, die als gesundheitliches Risiko bewertet wurden. Betroffen waren die farbigen Trinkränder zweier Gläser, ein Teller und eine handwerklich hergestellte Tasse. Neben Blei überschritt bei der Tasse auch die freisetzbare Menge an Kupfer die gesundheitlich unbedenkliche Menge. In dem farbigen Trinkrand einer weiteren Probe Gläser wurden schädliche Cadmiummengen festgestellt.

Ein Pizzakarton enthielt Bisphenol S. Der mögliche Übergang des hormonell wirksamen Stoffes auf eine Pizza wurde als unverträgliche Veränderung des Lebensmittels bemängelt. Ein Trinkbecher aus Melamin wurde beanstandet, weil er mit Bambusmehl, einem nicht für den Lebensmittelkontakt zugelassen Füllstoff, hergestellt war.

Ein Sparschäler für Kartoffeln enthielt im Griff verbotene hohe Gehalte an polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK).

Eine Verdachtsprobe Schneidebrett aus einer Speisegaststätte erfüllte nicht mehr die Hygieneanforderungen an Gegenstände mit Lebensmittelkontakt.
 Irreführende Angaben in der Kennzeichnung und Werbung wurden dreimal beanstandet.
 42 Proben verstießen gegen die Vorschriften zur Kennzeichnung oder die Konformitätserklärungen entsprachen nicht den Anforderungen.

Verdacht lebensmittelbedingter Erkrankungsgeschehen

Von 216 eingesendeten Proben [insgesamt 802 Teilproben (176 Lebensmittelproben; 626 Einzel(schwamm)tupfer)], welche 65 Erkrankungsgeschehen zugeordnet werden konnten, waren acht Proben (3,7 %) zu beanstanden. Damit lag die Beanstandungsrate leicht unter jener des Vorjahres (4,1 %) bei gestiegenen Probeneingängen im Zusammenhang mit der Vermutung einer lebensmittelbedingten Erkrankung (+49,0 %). Bei 111 Einzelproben von Lebensmitteln (63,1 %) handelte es sich um Rückstell- bzw. Beschwerdeproben (z. B. Reste von verdächtigten Lebensmitteln), bei denen ein direkter Bezug zum Erkrankungsgeschehen angenommen werden konnte. Insgesamt 53 Lebensmitteleinzelproben (30,1 %) waren Verdachtsproben oder Vergleichsproben, die im Zusammenhang mit aufgetretenen Erkrankungen entnommen wurden, bei denen jedoch eine unmittelbare zeitliche Verbindung zu einer Erkrankung nicht bestand.
 30,8 % der Erkrankungen, in deren Zusammenhang Lebensmittelproben zur Untersuchung eingingen, waren Einzelerkrankungen. In 53,8 % der bekannt gewordenen Erkrankungen waren zwei oder mehr Personen betroffen. Gruppenerkrankungen ab zehn Personen waren in 13,8 % der Fälle zu verzeichnen. Die Anzahl der Erkrankten war bei sechs Geschehen unbekannt.

Die Untersuchung im Verfolg einer bestätigten humanen Salmonellose wurde in drei Fällen beauftragt. Die Ursache eine Yersinia enterocolitica-Infektion, einer Campylobacteriose, einer Norovirus-Infektion sowie einer Hepatitis A-Infektion wurde in jeweils einem Fall beauftragt.

Bei 23 Erkrankungsgeschehen (35,4 %) 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 zwei Geschehen als wahrscheinlich angesehen werden.

Anzahl lebensmittelhygienisch relevanter Laborbefunde in Einzelproben			
	Lebensmittel		(Schwamm-)Tupfer
	Rückstell- und Beschwerdeproben	Verdachts- und Vergleichsproben	
Norovirus-RNA	0	0	3
<i>Bacillus cereus</i> mit Diarrhoe-Toxin Bildungsvermögen	11	8	5
<i>Bacillus cereus</i> mit emetisches-Toxin Bildungsvermögen	1	0	2
<i>Staphylococcus aureus</i> mit Toxinbildungsvermögen	0	1	1
<i>Listeria spp.</i>	0	0	0
<i>Clostridium perfringens</i>	0	2	0
mikrobiologische Verunreinigung	8	7	7

Tabelle 1: lebensmittelhygienisch relevante Laborbefunde

Monitoring- und Sonderprogramme

Die Erfassung der Belastung von Lebensmitteln mit Elementen erfolgte neben der Untersuchung von Lebensmittelplanproben auch im Rahmen von Monitoring- und Sonderprogrammen.

Untersucht wurde unter anderem:

- der Gehalt diverser Elemente (u. a. Al, Cd, Pb, Ni, Cu, Zn, As, Se, Hg, Mn) in Frischkäse, Avocado, Linsen, Süßkartoffeln, Mais und diversen Kräuterteesorten,
- der Gehalt an Kupferverbindungen (aus Pestiziden) in Hühnereiern, Rindfleisch, Auberginen, Bananen, Paprika, Getreidebeikost, Olivenöl, Melonen, Weizenkörnern und Zuchtpilzen,
- der Cadmiumgehalt in Senfkörnern,
- der Gehalt an Bor in natürlichem Mineralwasser,
- die Einhaltung der Höchstgehalte bestimmter Elemente in Tätowierfarben und Permanent-Makeup,
- der Elementgehalt in Lippenkosmetika,
- der Elementgehalt in Sonnenschutzmitteln,
- die Elementlässigkeit in ausgewählten Bedarfsgegenständen (Modelliermassen, Knete, Kreide, Wabbelmassen, Wasserfarben/Tuschkasten und Plakatfarben).

Bericht der amtlichen Weinkontrolle

Das Weinjahr 2024 in der Saale-Unstrut-Region war von außergewöhnlichen klimatischen Herausforderungen geprägt - ein ungewöhnlich milder Jahresbeginn mit einem frühen Austrieb endete in der Nacht vom 22. auf den 23. April mit einer Frostnacht und Temperaturen von bis zu - 6°C. Rund 90 % der Weinberge in Saale-Unstrut waren vom Frost betroffen, was erhebliche Ernteverluste zur Folge hatte.

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

Im Vorgang einer Betriebskontrolle wird üblicherweise der Online-Shop eines Weingutes betrachtet und bezüglich seiner Kennzeichnungselemente geprüft. Bei Auffälligkeiten werden diese während einer Kontrolle besprochen.

Der Onlineshop eines Weingutes wird gegebenenfalls angeschaut, wenn eine Weinprobe des entsprechenden Winzers zur Untersuchung am Landesamt für Verbraucherschutz vorliegt. Ferner werden die eingesandten Weinerzeugnisse auf ihre analytische Zusammensetzung sowie auf ihre Kennzeichnungselemente in der Etikettierung geprüft. Insgesamt wurden 69 Betriebskontrollen von der Weinkontrolle durchgeführt.

Hervorzuhebende Kontrollergebnisse sind folgende:

- Datierung der Behandlungsschritte fehlten,
- Korrekturen erfolgten nicht dokumentenecht,
- Herbstbuch war nicht vollständig durchnummeriert,
- diverse Eintragungen im Weinbuch fehlten (z. B. AP-Nummer, Flaschenanzahl).

verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de