



# LUA-BILANZ LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Zahlen, Daten und Fakten für das Jahr 2015



Untersuchte und beanstandete Lebensmittelproben 2015			
Warengruppe	Proben	beanstandet	Beanstandungen in Prozent
Zusatzstoffe	210	6	2,9 %
Eier und Eiprodukte	251	9	3,6 %
Obst und Gemüse	1.880	68	3,6 %
Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	299	14	4,7 %
Schokolade, Kakao u. Erzeugnisse, Kaffee, Tee	487	24	4,9%
Kräuter und Gewürze	303	19	6,3 %
Fette und Öle	276	25	9,1%
Brühen, Suppen, Soßen	415	41	9,9 %
Getreide, Backwaren und Teigwaren	1600	160	10,0 %
Wein	4288	451	10,5 %
Alkoholische Getränke (außer Wein)	559	60	10,7 %
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt & zur Körperpflege*	1155	129	11,2 %
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	651	76	11,7 %
Milch und Milchprodukte	982	121	12,3 %
Fische, Krusten-,Schalen-, Weichtiere & Erzeugnisse	594	81	13,6 %
Fleisch, Geflügel, Wild und Erzeugnisse	2866	407	14,2 %
Eis und Desserts	897	131	14,6%
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	593	92	15,5 %
Kosmetika	352	57	16,2 %
Alkoholfreie Getränke	763	145	19,0 %
Fertiggerichte	488	97	19,9 %
Zuckerwaren	422	87	20,6 %
<b>Proben insgesamt</b>	<b>20.331</b>	<b>2300</b>	<b>11,3 %</b>

\* Bekleidung, Wäsche, Kurzwaren, Accessoires, Hygieneartikel, Spielwaren und Scherzartikel, Reinigungsmittel;  
(Die Gesamtproben- und Beanstandungszahlen der EU-Berichtstabelle und der nationalen Berichtstabelle unterscheiden sich grundsätzlich, da den Zahlen abweichende Zählalgorithmen zu Grunde liegen)

### Bilanz der Lebensmittelüberwachung: Weiterhin wachsam sein!

Den „großen Knall“ gab es in Rheinland-Pfalz im Jahr 2015 nicht. Aber die Lebensmittelüberwachung muss weiterhin im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher wachsam sein. Das Landesuntersuchungsamt (LUA) hat im Jahr 2015 die Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika mit einer Beanstandungsquote von 11,3 Prozent abgeschlossen. Insgesamt entsprachen 2.300, der quer durch den Warenkorb entnommenen 20.331 Proben, nicht den gesetzlichen Vorgaben. Damit ging der prozentuale Anteil beanstandeter Proben gegenüber 12,7 Prozent im Vorjahr leicht zurück.

Das Etikett „gesundheitsschädlich“ bekamen 39 Proben. In Relation zur Gesamtprobenzahl ist der Anteil mit 0,19 Prozent jedoch äußerst gering. In 17 Fällen waren krankmachende Keime die Ursache für eine Beanstandung, möglicherweise bedingt durch den heißen Sommer 2015. Zum Glück kam es nur selten zu Erkrankungen. Nachgewiesen wurden zum Beispiel VTEC (Verotoxinbildende E. Coli Bakterien) in sieben unterschiedlichen Rohmilchkäsesorten.

Listerien oder Salmonellen fanden sich sowohl in Rohmilchkäse als auch in feinen Backwaren, geräucherten Forellen und Wurstwaren aus Mett. In einer Portion gekochtem Reis aus einer Gemeinschaftseinrichtung, in mehreren Sprossen eines Herstellers sowie in einer Portion Steak mit Nudelauflauf und Soße wurde Bacillus cereus nachgewiesen. In sieben Fällen führte das toxische Eiweißabbauprodukt Histamin bei Thunfisch bzw. beim Thunfischanteil auf Pizzen oder in Salaten zu einer Beanstandung wegen Gesundheitsgefahr.

Trotz Hightech in der Produktion finden immer wieder Fremdkörper als unerwünschte Beigaben den Weg ins Lebensmittel. 2015 fanden die Sachverständigen Glassplitter, Holzspäne, Metallfäden, Plastikkörper, Küchenschaben oder verkohlte Pulverklumpen in sechs verschiedenen Produkten. In der Regel fallen diese unappetitlichen „Zu-

taten“ aufmerksamen Verbrauchern auf, die sich dann zu Recht bei den Behörden beschweren.

Unmittelbar gesundheitsgefährdend war auch eine Schleckmuschel aus Kunststoff mit unförmigen Ausfransungen, die die zarte Haut von Kindern verletzen können. Zudem können die kleinen Kunststoffteile absplintern und von Kindern verschluckt werden. Dasselbe gilt für die Laugenbrezeln aus einer Bäckerei, bei denen das Laugensalz zum Bestreuen der Brezeln mit Spülmaschinensalz „gestreckt“ wurde.



Restrisiko: In Käse aus Rohmilch werden immer wieder Keime nachgewiesen. (Foto: © A\_Bruno, fotolia)

In die Kategorie vorbeugender gesundheitlicher Verbraucherschutz gehörte die Beanstandung zweier Mineralwässer mit sehr hohem Urangehalt, Süßkirschen mit Pflanzenschutzmittelrückständen deutlich über der akuten Referenzdosis, ein Nahrungsergänzungsmittel mit hoher Konzentration von Synephrin und Koffein oder Hirsebällchen mit erhöhten Tropanalkaloidwerten. Mängel wie diese sind zwar nicht unmittelbar gesundheitsschädlich, werden aber mit Blick auf die Langzeitwirkung dennoch beanstandet.

Pyrrrolizidinalkaloide gehören zu den Pflanzengiftstoffen, die in Unkraut enthalten sein können, das zusammen mit Gemüse auf den Feldern wächst. Das „Gemeine Greiskraut“ (kurz „Kreuzkraut“) hat vor einigen Jahren Schlagzeilen gemacht, weil unter anderem in Rheinland-Pfalz angebaute Rucola damit verunreinigt war. Die rheinland-pfälzischen Erzeugerbetriebe haben seither umfangreiche Qualitätssicherungsmaßnahmen und

Eigenkontrollen etabliert, um Greiskraut-Verunreinigungen in Rucola auszuschließen. Dennoch kann es in Einzelfällen dazu kommen, dass Unkrautbestandteile zusammen mit dem Salat in die Verpackung und in den Handel gelangen.

Betrachtet man alle Beanstandungen des Jahres 2015, also auch die nicht gesundheitsrelevanten wegen Irreführung oder falscher Kennzeichnung sind nach wie vor die Zuckerwaren mit 20,6 Prozent Spitzenreiter in der Beanstandungsquote. Dahinter verbergen sich zum Teil fehlende oder unvollständige Angaben zu den verwendeten Farbstoffen, mit denen die Verbraucher zum Kauf von Süßigkeiten animiert werden sollen – beispielsweise das intensive Rot von kandierte Früchten oder die möglichst realitätsnahen farbigen Marzipanfiguren in der Weihnachtszeit. Oft wird er zwar durch die Angabe „mit Farbstoff“ informiert, unterlassen wird aber – bewusst oder unbewusst – entweder die von der EU vorgeschriebene Nennung der Einzelfarbstoffe oder der bei bestimmten Farbstoffen vorgeschriebene Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.

Stark im Trend liegen Alternativen zu Zucker. Im Handel werden z.B. Sirupe aus diversen zuckerhaltigen Pflanzen bzw. Pflanzenteilen angeboten. Vor allem Verbraucher, die unter einer Zuckerunverträglichkeit leiden, müssen wissen, welche Zuckerbestandteile diese Sirupe enthalten. Bei 4 von 20 untersuchten Reissirupen entsprachen die Angaben auf dem Etikett nicht den Vorgaben. Verboten sind auch Verfälschungen von Honig mit nektarliefernden Pflanzenteilen. Da Sirupe billiger als echter Honig sind, werden solche Verfälschungen immer wieder festgestellt – 2015 war dies bei sechs Proben eines importierten Vielblütenhonigs der Fall.

Platz zwei in der Beanstandungsquote belegen mit 19,9 Prozent die Fertiggerichte. Diese Warengruppe umfasst eine ganze Palette von Produkten. Sie reicht von der Pizza über Mittagstischangebote bis hin zur Fluggastversorgung. Hauptbeanstandungsgrund waren Kennzeichnungsmängel. Zum Beispiel war auf den Speisekarten von asiati-

schen Imbissläden die Verwendung von Glutamat gar nicht oder nicht korrekt kenntlich gemacht.

Klassisch sind auch erhöhte Keimzahlen wegen mangelhaften Temperaturmanagements. Verbraucher klagen immer wieder, dass sie nach dem Verzehr von warm gehaltenen Fertiggerichten gesundheitliche Beschwerden hatten. Beschwerden gibt es auch wegen „Aluminium-Fraß“. So nennt man die dunklen Verfärbungen, die entstehen, wenn beispielsweise gekochte Teigwaren im Metalltopf mit Aluminiumfolie abgedeckt aufbewahrt werden.

Da die Bewohner keine Alternative bei der Essensversorgung haben, wird bei Gemeinschaftsverpflegung in Seniorenheimen vom Landesuntersuchungsamt geprüft, ob die angebotenen Mahlzeiten den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entsprechen. Dies war 2015 bei etwa jeder zweiten Probe der Fall. Hauptsächlicher Grund für die Abweichung von den DGE-Standards waren zu hoher Brennwert, zu hohe Gehalte an Fett und/oder Kochsalz sowie zu niedrige Gehalte an Magnesium. Die Abweichungen werden sowohl der für Seniorenheime zuständigen staatlichen Aufsicht als auch den betroffenen Einrichtung mitgeteilt – verbunden mit einem Beratungsangebot, wie die Mängel durch Änderungen im Speiseplan behoben werden können.

An dritter Stelle bei den Beanstandungsquoten rangieren mit 19 Prozent die alkoholfreien Erfrischungsgetränke. Probleme bereiten vor allem Trauben- und Apfelsäfte aus Winzerbetrieben bzw. von kleineren Saffherstellern. Entweder wurde Ascorbinsäure nachgewiesen, ohne dass diese im Zutatenverzeichnis aufgeführt wurde, oder sie wurde im Zutatenverzeichnis als „Vitamin C“ angegeben, ohne dass die erforderliche Vitaminmenge im Erzeugnis vorhanden war.

Die erhöhte Glycerin bzw. Gluconsäurewerte, die in fünf Winzeraubensäften nachgewiesen wurden, sind ein Hinweis darauf, dass faules und teilweise angegorenes Lesegut verwendet wurde.

Acht Traubensäfte aus dem Handel wiesen zwar ebenfalls auffällige Glycerin bzw. Gluconsäurewerte auf. Diese lagen jedoch unter den im „Code of practice“ genannten Maximalwerten.

Der Trend alkoholfreie Erfrischungsgetränke nicht in deutscher Sprache zu kennzeichnen, setzt sich fort. Offensichtlich geht es hierbei um die Umgehung der Pfandpflicht. Dies trifft auch auf einen Energydrink zu, der in einer PET Flasche mit einem Volumen von 3,001 Litern angeboten wurde. Vier Energy Drinks wurden aufgrund der Überschreitung des Tauringrenzwertes beanstandet.

Ein Thema, das die Lebensmittelüberwachung schon immer sehr beschäftigt hat, sind Pflanzenschutzmittelrückstände in Obst und Gemüse. Das LUA hat im vergangenen Jahr insgesamt 727 Proben aus der Kategorie „Obst und Gemüse“ auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht und musste 4 davon beanstanden. Auch Proben aus ökologischer Erzeugung wurden entsprechend ihrer Marktbedeutung (Marktanteil etwa 5 Prozent) vom LUA untersucht. Ergebnis: Abgesehen von einer Probe Paprika aus Italien hat das LUA in keiner der 33 geprüften Bio-Proben Pestizidrückstände gefunden.

Bei Proben aus konventioneller Erzeugung wurden bei jeder zweiten Probe (52 Prozent) aus Deutschland und aus dem EU-Ausland Pestizidrückstände unterhalb der zulässigen Höchstmenge festgestellt. Bei Proben aus Drittländern waren es sogar 58,5 Prozent. Gut zu wissen: Beim Obst und Gemüse aus rheinland-pfälzischem konventionellen Anbau lag der Anteil Proben mit Rückständen bei nur 44,4 Prozent. In 29 Prozent aller Proben wurden mehrere Wirkstoffe unterhalb der zulässigen Höchstmenge nachgewiesen. Mehrfachrückstände traten 2015 besonders in Tafeltrauben, Erdbeeren, Johannisbeeren, Äpfeln und Rucola auf.

Bei den Kosmetika lag die Beanstandungsquote mit 16,2 Prozent etwa auf dem Niveau der Vorjahre. Zwei Produktgruppen waren besonders auffällig. Mehrere Pasten zur Bemalung der Haut enthielten zusätzlich zu dem in der EU zur Fär-



*Mit Pflanzenschutzmitteln behandelt? Die Untersuchung im Labor bringt es ans Licht. (Foto: LUA)*

bung der Haut nicht zugelassenen Hennafarbstoff noch chemisch-synthetische organische Farbstoffe. Eine Paste enthielt zudem den verbotenen Inhaltsstoff Phenol, in einem weiteren Produkt wurde mit 1,5 Prozent Methylparaben das Vierfache des erlaubten Höchstgehaltes für dieses Konservierungsmittel nachgewiesen.

Von 24 in Thai-Massagesalons entnommenen Massageölen mussten acht beanstandet werden, weil sie allergene Parfümstoffe enthielten, die in der Produktkennzeichnung nicht genannt waren. Auch in Öl-Mischungen, die in den Massagesalons vor der Verwendung selbst angerührt wurden, wurden zum Teil hohe Gehalte an allergenen Parfümstoffen gefunden.

### **Chrom(VI) in Lederwaren: Überwachung zeigt Wirkung**

Steter Tropfen höhlt den Stein: Durch die Auslagerung der Gerbung und der Produktion von Lederwaren in sogenannte Billiglohnländer sind immer wieder Lederwaren mit krebserregendem Chrom(VI) belastet. Mit der Einführung eines nationalen Grenzwertes für das krebserregende Chrom(VI) in Bedarfsgegenständen aus Leder im Jahr 2010 begann das Thema nach und nach in der öffentlichen Aufmerksamkeit anzukommen – nicht zuletzt durch die wöchentlichen Meldungen über belastete Produkte im europäischen Schnellwarnsystem RAPEX.

Im Mai 2015 wurde der deutsche Grenzwert von drei Milligramm pro Kilogramm Chrom(VI) auch in das europäische Chemikalienrecht (REACH-Verordnung) übernommen. Da es sich bei Lederwaren größtenteils um global vertriebene Produkte (z.B. Schuhe, Handschuhe, etc.) handelt, war dies der nächste konsequente Schritt, um die Situation für die Verbraucher zu verbessern. Die RAPEX-Meldungen zu Chrom(VI) erfolgen nun auch aus den anderen EU-Staaten, und die Überwachungsbehörden aller Länder der Europäischen Union werden über das Schnellwarnsystem informiert.

Durch die zwangsläufig folgende Rücknahme betroffener Produkte vom Markt wird der Druck auf die Importeure und Lieferanten weiter erhöht – mit ganz konkreten Auswirkungen: Inzwischen werden sogar bei den Discountern Produkte aus pflanzlich gegerbten Ledern angeboten. Inzwischen dürfte auch bei den Verbrauchern angekommen sein, dass qualitativ hochwertige Lederwaren nicht zu jedem Preis produziert werden können.

Hierzu leistet auch das LUA seinen Beitrag. Alle Lederproben mit Hautkontakt werden routinemäßig auf das krebserregende Chrom(VI) untersucht. Im Jahr 2015 waren dies 177 Proben, von denen 15 beanstandet wurden. Untersuchungsschwerpunkte sind vor allem Schuhe (drei Beanstandungen) und Handschuhe (sechs Beanstandungen). Aber auch bei drei Lederjacken, zwei Handy-Hüllen und einer Geldbörse wurde Chrom(VI) über dem Grenzwert nachgewiesen. Fünf der beanstandeten Gegenstände wurden im europäischen RAPEX-System veröffentlicht, weil sie auch in andere europäische Länder geliefert worden waren.

### Hintergrund

Wie kommt das Chrom(VI) in die Lederwaren? Die Gründe sind häufig mangelnde Fachkompetenz beim Gerbprozess, ungeeignete Chemikalien und fehlerhafte Nachbehandlung des Leders. Nicht zuletzt können auch die langen Transportwege der Produkte im Schiffscontainer bei Hitze und hoher Luftfeuchtigkeit die Bildung von Chrom(VI) fördern.

### Nickel in Schmuck und Spielzeug: Eine unendliche Geschichte

Allergien gegenüber Nickel sind seit vielen Jahren bekannt, es ist das häufigste Kontaktallergen in Europa. Etwa jedes zehnte Kind ist gegenüber Nickel sensibilisiert, bei erneutem Kontakt können sie mit einer Allergie reagieren. Obwohl es seit Jahren Grenzwerte gibt, müssen immer noch regelmäßig Gegenstände, die mit dem menschlichen Körper in Kontakt kommen, beanstandet werden, weil sie Nickel freisetzen.

Nickel ist in vielen Metallgegenständen des Alltags als Legierungsbestandteile enthalten, beispielsweise in Modeschmuck und Piercing-Gegenständen sowie in Bekleidungszubehör wie Knöpfen, Nieten oder Schnallen. Kinder können auch über Spielzeug mit Nickel in Kontakt kommen. Um eine Sensibilisierung gegen Nickel oder eine Kontaktallergie bei bereits bestehender Sensibilisierung zu vermeiden, sollte die Exposition gegenüber Nickelionen vor allem im Kindesalter gering gehalten werden. Spielzeug muss daher so produziert werden, dass eine erhöhte Nickellässigkeit ausgeschlossen ist.

In der sogenannten REACH-Verordnung ist für die Nickelfreisetzung aus Erzeugnissen mit direktem und längerem Hautkontakt ein Grenzwert von 0,5 Mikrogramm pro Quadratcentimeter und Woche ( $\mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$ ) festgelegt. Stäbe von Ohringen oder Piercingschmuck dürfen eine Nickellässigkeit von 0,2  $\mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$  nicht überschreiten.

Trotz dieser nunmehr seit mehr als einem Jahrzehnt bestehenden Grenzwerte wurden auch im Jahr 2015 im LUA wieder erhöhte Nickelabgaben gemessen. Dies betraf insbesondere die Produktgruppe der Ohrstecker und Ohringe (5 von 16 Proben).

In der europäischen Richtlinie für Spielzeug ist zwar kein spezifischer Grenzwert festgelegt wor-



Foto: © dudek, fotolia

den; allerdings stellt die erläuternde Leitlinie klar, dass der Grenzwert von 0,5  $\mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$  der REACH-Verordnung auch für Spielzeug mit längerem Hautkontakt anwendbar ist. Im Jahr 2015 wiesen fünf im LUA untersuchte Spielzeugproben eine erhöhte Nickellässigkeit auf. Auffällig waren unter anderem Metallteile (z.B. Achsen) von Spielzeug-Eisenbahnen bzw. Schiebe-Spielzeug für Kleinkinder. Für fünf der auffälligen Proben wurden Meldungen in das europäische Schnellwarnsystem RAPEX eingestellt, weil die Gegenstände auch in andere europäische Länder geliefert worden waren.

### Hintergrund

Für die Entwicklung einer Sensibilisierung gegenüber Nickel ist nicht der Gehalt an metallischem Nickel in den Produkten entscheidend, sondern die Freisetzung des Nickelions aus dem Material. Nickelionen können während des Tragens von Bekleidung oder Schmuck oder beim Spielen mit nickelhaltigem Spielzeug durch den Schweiß freigesetzt werden. Zur Prüfung der Nickellässigkeit eines Gegenstandes wird dieser für die Dauer von einer Woche bei einer Temperatur von 30 Grad in eine künstliche Schweißlösung eingelegt. Die Konzentration des in der Prüflösung gelösten Nickels wird anschließend analytisch bestimmt.

### Farbstoffe in Lebensmitteln: Trend geht zum „clean labeling“

Das Auge isst mit: Eine appetitliche Farbe ist bei Lebensmitteln seit jeher ein wichtiges Verkaufsargument. Verbraucher erwarten optisch ansprechende Produkte, und die Industrie hilft bei der Lebensmittelproduktion eifrig nach. Weil den synthetischen Farbstoffen mit E-Nummer ein negatives Image anhaftet, werden zunehmend färbende Lebensmittel wie Rote-Bete-Saft eingesetzt.

Gründe für das Färben von Lebensmitteln gibt es viele. Oft verlieren Lebensmittel im Laufe der Herstellung ihre natürliche Farbe und man würde ihnen sofort ansehen, dass sie verarbeitet worden

sind. Weil mit bestimmten Geschmacksrichtungen oder Früchten aber bestimmte Farben assoziiert werden, gleichen die Hersteller den Farbverlust nachträglich wieder aus. Teilweise hat sich der Verbraucher an bestimmte Farben bei Lebensmitteln derart gewöhnt, dass er ungefärbte Lebensmittel als unappetitlich empfindet.



Eindeutig: Synthetische Farbstoffe müssen im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet werden. (Foto: LUA)

Rechtlich gesehen handelt es sich bei Lebensmittelfarbstoffen um Zusatzstoffe. Die Anwendung der derzeit rund 40 zugelassenen Farbstoffe ist stark reglementiert. So dürfen beispielsweise unbehandelte Lebensmittel wie Fleisch und Milch nicht gefärbt werden. Einige Farbstoffe dagegen sind nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen oder dürfen nur in bestimmten Mengen eingesetzt werden.

In der Regel müssen verwendete Farbstoffe im Zutatenverzeichnis oder auf einem Schild an der Ware zu kennzeichnen. Färbende Lebensmittel wie z.B. Paprikapulver oder Rote-Bete-Saft fallen dagegen nicht unter die Zusatzstoffe und dürfen somit bei der Herstellung von Lebensmitteln allgemein als Zutat verwendet werden.

Im LUA werden viele Produktgruppen auf Farbstoffe untersucht. Der Warenkorb reicht von Süß-

waren, Erfrischungsgetränken, alkoholhaltigen Getränken bis zu Fleischwaren, Milcherzeugnissen, Backwaren und Gewürzen. Dabei wird den Analytikern Einiges abverlangt: Bei Farbstoffen oder färbenden Lebensmitteln handelt es sich chemisch betrachtet um eine bunte Palette an natürlichen und synthetischen Substanzen und Extrakten, so dass mit unterschiedlichsten Analysemethoden gearbeitet werden muss.

Im Jahr 2015 wurden im LUA insgesamt 194 Proben auf Farbstoffe untersucht. Bei zwei Fleischzubereitungen wurden dabei Substanzen nachgewiesen, die für diese Produktgruppe nicht zugelassen sind. Bei 14 Proben (Fleischwaren, Backwaren, Süßwaren, Speiseeis) entsprach die Deklaration von nachgewiesenen Farbstoffen nicht den rechtlichen Vorgaben. Erfreulicherweise wurden 2015 keine verbotenen Farbstoffe wie z. B. die gesundheitsschädlichen Sudanfarbstoffe bei den Untersuchungen festgestellt.

Die Ergebnisse des LUA bestätigen zudem den allgemeinen Trend des „clean labeling“: Die Hersteller versuchen, auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe – und somit auf Substanznamen oder E-Nummern im Zutatenverzeichnis – zu verzichten. Sie werden stattdessen immer häufiger durch färbende Lebensmittel ersetzt.

Ausreißer gibt es allerdings auch in dieser Produktgruppe. Spitzenreiter in Sachen Farbstoffe war 2015 eine Marzipanfigur, bezeichnet als „Weihnachtsmaus“. Im Zutatenverzeichnis war lediglich „Farbstoff“ deklariert, die Marzipanfigur wies aber eine Palette von sieben verschiedenen Farbstoffen auf, die mit ihrer jeweiligen Bezeichnung im Zutatenverzeichnis hätten aufgeführt werden müssen. Des Weiteren fehlte der bei Azofarbstoffen (E 104, E 110, E 122 und E 124) zusätzlich erforderliche Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.

### Olivenöl: Strenge Regeln sollen hochwertige Produkte schützen

Olivenöl wird im Mittelmeerraum schon seit Jahrtausenden als Speiseöl verwendet und wird seit vielen Jahren auch in Mitteleuropa sehr geschätzt. Für das mediterrane Produkt gelten in der EU strenge Regeln für Qualität, Herkunft und Kennzeichnung. Leider werden sie nicht immer eingehalten oder sogar vorsätzlich umgangen.

Die sensorischen und chemischen Anforderungen an Olivenöl sind durch EU-Verordnungen geregelt und strenger als für andere Ölarten. Per Verordnung geregelt ist auch, dass Olivenöl nur in bestimmten Qualitätsstufen verkauft werden darf. Im Wesentlichen wird in Deutschland „natives Olivenöl extra“ angeboten. Es handelt sich dabei um die höchste Qualitätsstufe. Die nächst niedrigere Stufe „natives Olivenöl“ und „Olivenöl“ (Mischung aus raffiniertem und nativem Olivenöl) werden selten angeboten. Gelegentlich werden Proben der untersten Stufe „Oliventresteröl“, welches raffiniert ist und zur Geschmacksgebung etwas natives Olivenöl enthält, angeboten.



Bereit für die Analyse: Olivenöle im Labor. (Foto: LUA)

Nachdem die Ernte 2014/15 schlecht ausgefallen war und es an guten Ölen innerhalb der EU fehlte, waren Verfälschungen zu befürchten – sei es durch verschleiertes Anbieten von minderer Qualität als auch durch Umetikettieren von arabischem bzw. nordafrikanischem Olivenöl in EU-Olivenöl. Ein weiteres Problem sind Kleinhändler, die von „Verwandten“ aus dem Mittelmeerraum direkt importieren und Olivenöle hier mit oftmals unzulässiger

Kennzeichnung anbieten. Gelegentlich wird noch Olivenöl in Beisein des Kunden als lose Ware abgefüllt. Dies ist nach geltendem Recht unzulässig.

2015 wurden im LUA 21 Olivenöle untersucht, acht davon wurden beanstandet. Ein Olivenöl, das in Kleinmengen direkt aus Italien importiert wurde, hatte einen derart hohen Gehalt an freien Säuren, dass es in keiner Qualitätsstufe verkehrsfähig war. Zusätzlich war die Kennzeichnung nicht in Ordnung. Der Verbraucher hätte für das Öl dennoch tief in die Tasche greifen müssen: Es wurde im einem Geschäft für 17,95 Euro angeboten.

Zwei Olivenöle wurden bei der sensorischen Überprüfung von der höchsten Qualitätsstufe (natives Olivenöl extra) zur zweithöchsten Qualitätsstufe (natives Olivenöl) herabgestuft. Zwei weitere Öle hatten Kennzeichnungsmängel. Zwei Öle wurden unzulässiger Weise lose an Verbraucher abgegeben. Der gravierendste Verstoß war 2015 eine Probe natives Olivenöl extra in einem 5-Liter-Kanister aus einem italienischen Gastronomiebetrieb. Die chemische Untersuchung ergab, dass es sich um Sojaöl handelte, das leicht grün gefärbt war. Optisch ergab dies den Anschein von Olivenöl, jedoch zeigten bereits Geruch und Geschmack, dass es sich nicht um Olivenöl handeln konnte. Das Öl war in Geruch und Geschmack ganz schwach nussig – die charakteristische Olivenölnote fehlte vollständig. Die chemische Analyse bestätigte dies. Derartige Verfälschungen sind auch in anderen Bundesländern aufgefallen.

Manchmal sind Beschwerden aber auch unbegründet. Olivenöl hat einen intensiven charakteristischen Geruch und Geschmack, der es von den in Mitteleuropa angebauten Ölarten deutlich unterscheidet. Dies kann dazu führen, dass Verbraucher gute Olivenöle (bitter, herb) als „schlecht“ oder „verdorben“ empfinden und als Verbraucherbeschwerde abgeben. Wegen dieser Unterschiede im Geschmacksempfinden und weil vielen Verbrauchern Erfahrung bei Olivenölen fehlt, wurden jahrelang Qualitäten nach Mitteleuropa eingeführt, die in den Herkunftsländern eher als schlecht angesehen wurden.

### Großküchen & Lebensmittelhersteller: Kontrolleinheit IKER überprüft Betriebe

Rheinland-Pfalz wurde im Jahr 2015 von Lebensmittelkrisen verschont. Für IKER, die Interdisziplinäre Kontrolleinheit Rheinland-Pfalz, gab es dennoch viel zu tun: Nach einem festgelegten Plan standen intensive Betriebskontrollen bei Großbäckereien, Herstellern von verzehrfertigen Obst- und Gemüseerzeugnissen, Systemgastronomen, Großküchen und Nahrungsergänzungsmittelherstellern auf dem Programm.

Bei den insgesamt 56 Besuchen gemeinsam mit den vor Ort zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden ging es darum zu überprüfen, ob und wie die gesetzlichen Vorgaben zu betrieblichen Eigenkontrollen und zum Aufbau von Konzepten nach den Grundsätzen des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) eingehalten werden. Bei HACCP gilt es, präventiv bei der Herstellung von Lebensmitteln systematisch alle Faktoren zu ermitteln, die ein potenzielles Gesundheitsrisiko für den Verbraucher darstellen. Dann wird nach Lösungen gesucht, die Risiken zu vermeiden oder sie auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren.

Gefahren, die mit einem HACCP-Konzept beherrscht werden sollen, können biologischer (krankmachende Keime), chemischer (Rückstände) oder physikalischer (Fremdkörper) Natur sein. Bei der Gefahrenanalyse müssen die Betriebe prüfen, welche Gefahren bei ihren Produkten eine Rolle spielen können. So kann es sich bei Fremdkörpern in verzehrfertigem Salat neben Steinen vom Feld beispielsweise auch um Metall- oder Plastikteile aus defekten Maschinen handeln.

Bei seinen Kontrollen geht IKER im Detail der Frage nach, wie die Betriebe im Umgang mit kritischen Kontrollpunkten aufgestellt sind: Wie berücksichtigt der Betrieb mögliche Verschmutzungen der Salatköpfe und werden sie bei der Reinigung und Zubereitung sicher entfernt? Wie und vor allem wie häufig werden Maschinen und Messer kontrolliert um sicherzustellen, dass von die-



*Ist die Qualitätssicherung in Ordnung? IKER kontrollierte 2015 zahlreiche Großbäckereien. (Foto: LUA)*

sen Gerätschaften keine abgebrochenen Teile in das fertige Lebensmittel gelangen? Und sind die entsprechenden Anweisungen schriftlich dokumentiert und allen Mitarbeitern bekannt?

Bei den Kontrollen stellte IKER fest, dass die Betriebe entsprechend ihrer Größe bei den betrieblichen Eigenkontrollen und ihren HACCP-Konzepten unterschiedlich aufgestellt sind. Kleinere Unternehmen machten angemessen von vorgesehenen Erleichterungen bei der Dokumentation Gebrauch und legten den Schwerpunkt auf die gute Hygienepraxis und auf ihre betrieblichen Eigenkontrollen. Kontrollpunkte zur Beherrschung potentieller Gefahren wie z.B. Erhitzungs- oder Kühltemperaturen aber auch für das Vermeiden von Fremdkörpern wurden angemessen überwacht, und bei Abweichungen waren Korrekturmaßnahmen definiert.

Überprüft wurden bei allen Betriebskontrollen auch die Systeme zur so genannten Rückverfolgbarkeit. Diese sind dann wichtig, wenn trotz aller vorbeugenden Maßnahmen beispielsweise ein Brötchen mit eingebackenen scharfkantigen Fremdkörper im Handel auftaucht. IKER überraschte beispielsweise die Bäckereien mit einem in

einer Filiale gekauften Brot. Aufgabe für die Hersteller war es, in kurzer Zeit darzulegen, aus welcher Charge Mehl, mit welchen Chargen weiterer Zutaten und in welcher Produktionslinie genau dieses Brot hergestellt wurde. Denn nur wenn diese Informationen abrufbar sind, können die möglicherweise weiteren betroffenen Brote rasch identifiziert und vom Markt genommen werden.

Auch bei den Systemen zur Rückverfolgbarkeit stellte IKER deutliche Unterschiede zwischen großen überregional oder international tätigen Unternehmen und eher handwerklich strukturierten Betrieben fest. Die bei großen Unternehmen eingerichteten Systeme stellen eine lückenlose Dokumentation zu verwendeten Lebensmittelzutaten, dem Herstellungsvorgang und der Chargenbildung sicher. Kleinere Unternehmen und handwerklich strukturierte Betriebe haben häufig keine Systeme etabliert, die diese Informationen schnell verfügbar machen. Im Krisenfall geht dieses Manko allerdings nicht zu Lasten der Verbraucher, sondern der Unternehmer selbst: Ist eine Eingrenzung betroffener Chargen nicht möglich, müssen aus Gründen des Verbraucherschutzes alle Erzeugnisse zurückgerufen werden, die betroffen sein könnten.



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Herausgeber:  
Landesuntersuchungsamt  
Mainzer Straße 112  
56068 Koblenz

[poststelle@lua.rlp.de](mailto:poststelle@lua.rlp.de)  
[www.lua.rlp.de](http://www.lua.rlp.de)