

Ursprungsbezeichnung von St. Galler Wein

Ab dem Erntejahrgang 2004 müssen beim Wein die korrekten Ursprungsbezeichnungen angewendet werden. Für den grössten Teil der St. Galler Weine ist AOC auf der Etikette obligatorisch. **Seite 2**

Rohpökelwaren: Nichtwissen führt zu Überdosierungen

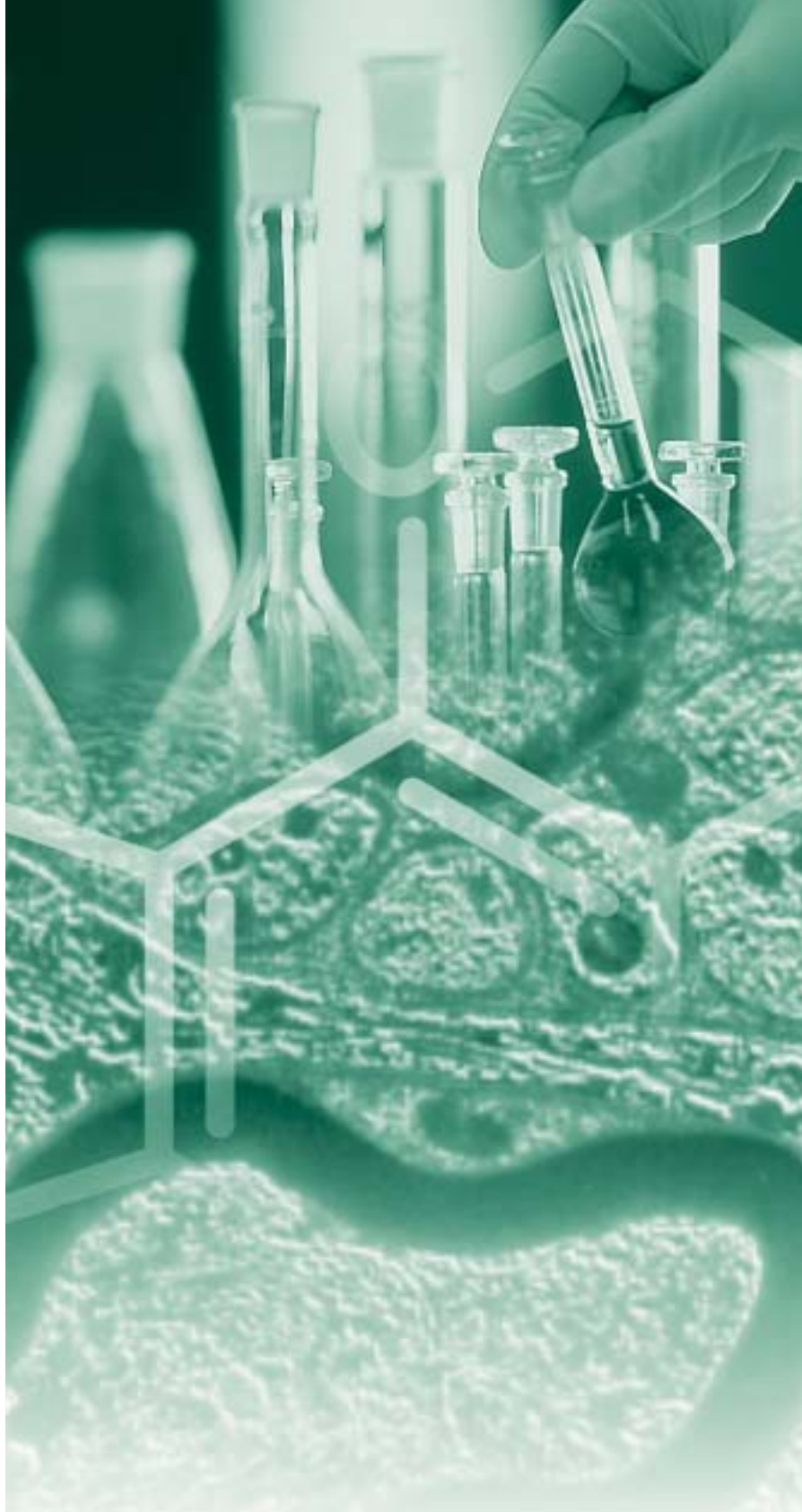
Überdosierungen mit Nitrat scheinen vor allem beim Rohessspeck eine Problematik darzustellen. Dies zeigen die Zahlen der neusten Kampagne. Ein möglicher Grund: Viele Metzger wissen nicht, wie viel Nitrat oder Nitrit ihr Pökelsalz oder ihre Gewürzmischungen enthalten. **Seite 2**

Grillanzünder und Lampenöle: Vorsicht Vergiftungsgefahr

Lampenöle und Grillanzündflüssigkeiten sind giftig und zum Teil derart dünnflüssig, dass Kleinkinder durch Saugen am Lampendocht oder durch einen Schluck des Lampenöls schwere Vergiftungen erleiden können. **Seite 3**

Nicht nur Poulet: Auch Trutenfleisch hat es in sich

Vorsicht ist beim Grillieren und in der Küche im Umgang mit rohem Pouletfleisch geboten. Doch ist Trutenfleisch eine sichere Alternative? Nein, sagen die jüngsten Untersuchungen. Auch in dieser Gefügelart wurde *Campylobacter* nachgewiesen. **Seite 4**



KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle

KAL

Administration

Ursprungsbezeichnung von St.Galler Wein

Ab dem Erntejahrgang 2004 müssen beim Wein die korrekten Ursprungsbezeichnungen angewendet werden. Für den grössten Teil der St.Galler Weine ist AOC auf der Etikette obligatorisch.

(dh) Der grösste Teil des St.Galler Weines gehört lebensmittelrechtlich zu den Weinen der Kategorie 1 mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung. Nach Art. 11 der eidg. Weinverordnung (SR 916.140) legen die Kantone die Anforderungen für die Kennzeichnung von Wein der Kategorie 1 mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC) fest. Dies geschieht im Kanton St.Gallen in der Landwirtschaftsverordnung (LAV; sGS 610.11), welche am 1. Februar 2005 eine Änderung erfuhr.

Die Rebbauzone des Kantons wird zurzeit in die vier Produktionsgebiete St.Galler Rheintal, Sarganserland, Fürstenland und Zürichsee eingeteilt. In diesen wiederum ist festgehalten, welche politischen Gemeinden Rebbauzonen haben. Neu darf anstelle der Bezeichnung Sarganserland für Wein aus einer an den Walensee angrenzenden politischen Gemeinde die Bezeichnung Sar-

ganserland-Walensee oder Walensee verwendet werden.

Auf Antrag der Gemeinden und von Kelterungsbetrieben kann das Landwirtschaftsamt Reblagen abgrenzen, wobei eine Rebläche nur einer Reblage angehören kann. Die Reblagen können auf der Homepage des landwirtschaftlichen Zentrums unter Beratung/AOC-Rebbau eingesehen werden (neueste Version vom 18. Januar 2005).

www.rheinhof.ch/index2.html

Die möglichen Ursprungsbezeichnungen:

- Wein aus allen Produktionszonen des Kantons St.Gallen kann den Namen des Kantons als Ursprungsbezeichnung tragen (Art. 11 Weinverordnung).
- Die vier Produktionsgebiete St.Galler Rheintal, Sarganserland, Fürstenland und Zürichsee können als Ursprungsbezeichnung verwendet werden.
- Wein aus Trauben, die in der Produktionszone gewachsen sind, kann nach den Bestimmungen von Art. 33 Abs. 1 der LAV den Gemeinamen oder den Namen eines Ortsteils einer politischen Gemeinde als Ursprungsbezeichnung tragen; letzteres nur, wenn der Ortsteil

wenigstens zwei Drittel der Rebläche der politischen Gemeinde umfasst (Bsp. Quinten in der Gemeinde Quarten).

- Wein aus Trauben, die in der Reblage gewachsen sind, kann den Namen der Lage als Ursprungsbezeichnung tragen.

Die möglichen Ursprungsbezeichnungen für einen Wein hängen aber auch vom Mischverhältnis bei der Kelterung der Weine ab:

- Er kann nach einer politischen Gemeinde oder einem Ortsteil benannt werden, wenn er zu wenigstens 51 Prozent aus der politischen Gemeinde oder dem Ortsteil stammt;
- Er kann nach einer Reblage benannt werden, wenn er zu wenigstens 90 Prozent aus der Reblage stammt.

Die korrekten Ursprungsbezeichnungen müssen definitiv ab dem Erntejahrgang 2004 angewendet werden. Für die Weine der Kategorie 1 ist die Bezeichnung «Kontrollierte Ursprungsbezeichnung» oder «AOC» auf der Etikette obligatorisch (Übergangsfrist bis und mit Erntejahrgang 2006). Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung unterliegen einer analytischen und sensorischen Prüfung. Eine Degustationskommission beurteilt die AOC-Weine.

Chemie

Rohpökkelwaren: Nichtwissen führt zu Überdosierungen

Überdosierungen mit Nitrat scheinen vor allem beim Rohessspeck eine Problematik darzustellen. Dies zeigen die Zahlen der neusten Kampagne. Ein möglicher Grund: Viele Metzger wissen nicht, wie viel Nitrat oder Nitrit ihr Pökelsalz oder ihre Gewürzmischungen enthalten.

(lcz/je) Zwar war aus früher durchgeführten Untersuchungen von Rohpökkelwaren und aus Jahresberichten anderer kantonaler Laboratorien bekannt, dass es bei dieser Produktgruppe mitunter zu gehörigen Überdosierungen an Nitrat kommen kann, aber die hohe Beanstandungsquote überrascht quantitativ, wie

die teils hohen Nitratwerte dies qualitativ tun. In Zahlen heisst das: Von 29 Proben Rohessspeck mussten zehn (34 Prozent) beanstandet werden; die gemessenen Nitratgehalte lagen über der in der Zusatzstoffverordnung (ZuV) auf 250 mg NaNO₃/kg festgelegten Höchstmenge für gepökeltten Speck bei Abgabe an den Letztverbraucher. Fünf der beanstandeten Speckproben wiesen dabei Nitratgehalte von mehr als 500 mg NaNO₃/kg auf, zwei enthielten gar Nitrat im Grammbereich! Die Proben entsprachen somit nicht den Anforderungen von Art. 1 Abs. 5 der ZuV und wurden beanstandet. Die Nitratgehalte der anderen Pökkelwaren (Bauernschubli, Land-

jäger, Salsiz und Pantli) lagen dagegen im erlaubten Bereich, sodass davon ausgegangen werden kann, dass sich diese Problematik im Wesentlichen auf Rohessspeck beschränkt.

Wissenstand verbesserungswürdig

Die meisten Metzger (mit beanstandeten Speckproben) gaben an, sie wüssten nicht, wie viel Nitrat oder Nitrit ihr Pökelsalz und ihre Gewürzmischungen enthalten. Andere erwähnten eine zu kurze Lagerzeit, sodass die Umrötung unvollständig blieb (normal sind laut der Metzger rund sechs Wochen). Ein weiterer Grund für die hohen Nitratwerte lag bei einem Fall in der Erhitzung vor der Lagerung auf über 80°C! Dadurch werden die Enzyme beziehungsweise die Bakterien, die Nitrat zu Nitrit umwandeln, deaktiviert. So erfolgt beim

Einsatz von Nitrat keine Umrötung, weil der chemische Prozess der Bildung von Stickoxid aus Nitrit und dessen Einlagerung ins Myoglobin gar nicht stattfinden kann. Zusammenfassend lässt sich sagen: Der Bildungsstand der Metzger bezüglich Umrötung (eingesetzte Konzentration, Lagerzeit und Temperatur während der Reifung) ist verbesserungswürdig.

Die Untersuchung der Fleischproben auf flüchtige Kohlenwasserstoffe zeigte, dass zwei der 29 Speckproben (sieben Prozent) mit mineralischen Paraffinen kontaminiert waren; die genauen Ursachen dieser Verunreinigungen sind noch immer ungeklärt. Frühere Untersuchungen zeigten, dass einige dieser Kontaminationen auf Paraffine zurückzuführen waren, die als Futterbindemittel zugelassen sind. Die Herkunft anderer nachgewiesener Verunreinigungen konnte nicht schlüssig eruiert werden, im Verdacht stehen unzulässige Futterzusätze. Es drängen sich also weitere Nachforschungen auf.

Rohpökkelwaren: Gesetzliche Grundlage

Bei den untersuchten Produkten handelt es sich um Erzeugnisse im Sinne von Art. 123 Abs. 1 Bst. b Nr. 3 der Lebensmittelverordnung (LMV). Für diese ist gemäss ZuV Anhang 7 Nr. 8.2 ein Zusatz von bis zu 300 mg Kalium- oder Natriumnitrat pro Kilogramm zulässig (berechnet als NaNO_3), wobei die Restmenge bei Abgabe an den Letztverbraucher nicht über 250 mg NaNO_3/kg liegen darf. Gepökelter Speck darf bei Abgabe an den Letztverbraucher nicht mehr als 175 mg Nitrit/kg (ausgedrückt als Natriumnitrit) aufweisen. Enthalten Speckproben flüchtige mineralische Paraffine, so gelten sie als verunreinigt und werden gemäss Art. 2 Abs. 2 der LMV beanstandet.

Lampenöle und flüssige Grillanzünder:
Darunter sind zum Teil derart dünnflüssige Kohlenwasserstoffe, dass Kleinkinder durch Saugen am Lampendocht oder durch einen Schluck des Lampenöls schwere Vergiftungen erleiden können.

(Bild Peter Jenni)

Gifte und Stoffe

Flüssige Grillanzünder und Lampenöle: Vorsicht Vergiftungsgefahr

(gb) Seit Jahrtausenden spenden Öllampen den Menschen warmes Licht und Behaglichkeit. Während früher natürlich vorkommende Öle verwendet wurden, stehen heute destillierte Erdölprodukte zur Verfügung, die fast geruchsneutral und wenig russend sind. Darunter finden sich zum Teil derart dünnflüssige Kohlenwasserstoffe, dass Kleinkinder durch Saugen am Lampendocht oder durch einen Schluck des Lampenöls schwere Vergiftungen erleiden können. Die gleichen Gefahren rühren von Anzündflüssigkeiten her. Die Erzeugnisse sind meist gefärbt und parfümiert, können so leicht mit Fruchtsäften oder Sirup verwechselt werden und befinden sich im Haushalt oft in Reichweite von Kleinkindern.

Lampenöle und flüssige Grillanzünder lassen sich in zwei Produktgruppen einteilen, die sich deutlich in ihren Eigenschaften unterscheiden:

- Gefärbte und parfümierte Produkte enthalten grösstenteils Paraffine, sind dünnflüssig und haben eine mittlere Oberflächenspannung. Hohes Gefährdungspotenzial für Kleinkinder. Giftklasse 3.
- Produkte, welche auf Basis von Rapsölfettsäuremethylestern («Biodiesel»), Kokosöl-Basis oder Mineralölbasis mit viskositätsverändernden Zusätzen her-

gestellt werden. Sie sind dickflüssig mit einer mittleren Oberflächenspannung und können Farb- und Duftstoffe enthalten. Ein kindersicherer Verschluss ist obligatorisch. Geringeres Gefährdungspotenzial. Giftklasse 5S oder giftklassefrei.

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) ist Meldestelle für Erzeugnisse dieser Art. Zur Klassierung sind folgende Kriterien wesentlich: Handelt es sich um ein gefärbtes und/oder parfümiertes Lampenöl? Enthält es Rapsölfettsäuremethylester «Biodiesel» mit oder ohne Farbstoff und Parfum? Erreicht die Viskosität einen erhöhten Wert?

Was ist zu beachten?

- Bei Kleinkindern kann schon ein Schluck Lampenöl – auch Saugen am Docht – Schäden hervorrufen!
- Gefüllte Lampen für Kinder unzugänglich aufbewahren!
- Nur Produkte mit kindersicherem Verschluss verwenden!
- Lampenöle stets verschlossen und unerreichbar für Kinder aufbewahren!
- Kennzeichnung und Sicherheitsratschläge auf den Behältnissen beachten!
- Beim Verschlucken kein Erbrechen herbeiführen. Ärztlichen Rat einholen. Verpackung oder Etikette vorzeigen!



Biologie/Mikrobiologie

Nicht nur Poulet: Auch Trutenfleisch hat es in sich

Im Umgang mit rohem Pouletfleisch ist beim Grillieren und in der Küche Vorsicht geboten. Doch ist Trutenfleisch eine sichere Alternative? Nein, sagen die jüngsten Untersuchungen. Auch Proben dieser Geflügelart waren mit Campylobacter belastet.

(js) Im KALeidoskop Nr. 3/2001 wurde im Artikel «Campylobacter: Das Risiko wartet in der Küche» die Problematik von thermophilen Campylobacter beim Pouletfleisch beschrieben. Die Aussagen dieses Artikels sind nach wie vor aktuell: Die Zahl der Erkrankungen an Campylobacteriose ist auch in der Schweiz immer noch erschreckend hoch und übersteigt diejenige der Salmonellosen bei weitem.

Bezüglich der Häufigkeit von Campylobacter ist das Pouletfleisch ein Risikoprodukt. Aus diesem Grund raten wir schon seit längerem davon ab, Poulet in roher Form direkt auf den Tisch zu bringen. Sei dies beim Fondue chinoise oder beim Grillieren, immer besteht die Möglichkeit, dass der Endkonsument mit rohem Fleisch oder rohem Fleischsaft in Kontakt kommt oder dass aus Unachtsamkeit bereits genussfertige Speisen kontaminiert werden. Zum Auslösen einer Krankheit durch Campylobacter sind nur sehr wenige dieser Bakterien nötig. Deshalb ist das Risiko beträchtlich und jede Unaufmerksamkeit beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch kann sich rächen.

26 Prozent der Proben

In der Praxis werden wir immer wieder angefragt, ob es denn möglich sei, statt Poulet ersatzweise Trutenfleisch zu verwenden. Wir haben deswegen in einer Aktion im Frühling und Sommer rohes Trutenfleisch aus Verkaufsgeschäften im ganzen Kanton erhoben und untersucht, wie häufig thermophile Campylobacter zu finden sind. Die Resultate sprechen eine deutliche Sprache: In sechs von 23 untersuchten Proben von rohem Trutenfleisch wurde das für die menschliche Gesundheit gefährliche Bakterium nachgewiesen. Diese 26 Prozent sind dann eine potenzielle Gefahr, wenn nicht sorgfältig mit dem rohen Trutenfleisch umgegangen wird.

Die vorliegenden Ergebnisse präsentieren sich zwar besser als die im Jahre 2001 beim Poulet gewonnenen Daten; von 33 untersuchten Proben waren damals 42 Prozent (14 Proben) Campylobacter positiv. Die Werte zeigen jedoch, dass auch Trutenfleisch auf keinen Fall direkt auf den Tisch gelangen darf. Das Risiko ist auch bei dieser Geflügelart zu hoch.

Die Eigenart des Geflügelfleisches (eine hohe Durchseuchung mit Campylobacter) und die gute Überlebensfähigkeit dieser Keime auf den Oberflächen der Schlachtkörper und der Fleischstücke führen dazu, dass dieser Keim im rohen Geflügelfleisch sehr häufig vorhanden und so der Verwendungszweck eingeschränkt ist. Aus anderweitig publizierten Untersuchungen weiss man, dass auch bei anderen Tierarten beim lebenden Tier Campylobacter sehr häufig nachgewiesen wird; diese Campylobacter sind aber nicht auf dem Schlachtkörper zu finden.

Mehr Infos zum Thema

Zum Thema Küchenhygiene im Haushalt haben wir das Info-Blatt «7 Punkte einer optimalen Küchenhygiene im Haushalt» herausgegeben. Wer diesen Punkten Beachtung schenkt, kann das Risiko einer Infektion stark verringern. Das Info-Blatt sowie der oben angesprochene KALeidoskop-Artikel sind im Internet unter www.kal.ch (Downloads) abrufbar.



Chemie

Christian Droz: 20 Jahre im KAL

(pj) Vor 20 Jahren, am 1. Mai 1985, trat der damals 32-jährige Christian Droz als Chemiker HTL von der ehemaligen Versuchsstation der Schweizer Brauereien (heute Labor Veritas) in die Dienste des KAL. «Ich traf ein fast leeres Labor an», lacht der Bereichsleiter, der die durch die Computertechnik revolutionäre Labor-Entwicklung am KAL durch sein Engagement und sein Wissen massgeblich mitprägte. Zu seinen ersten Aufgaben zählte der Aufbau der Pestizid- und automatisierten Wasseranalytik sowie das Entwickeln der entsprechenden Methoden. Geändert hat sich in den letzten 20 Jahren aber nicht nur der Laborbereich, sondern auch die Berufsbezeichnung. Christian Droz ist heute Chemiker FH (Fachhochschule) und der Aufbau des Chemielabors ist längstens vollzogen; die laufenden Anpassungen der Laboreinrichtungen an die neusten technischen Errungenschaften werden aber nie ein Ende finden. Und gerade diese immer wieder neuen Herausforderungen sind es, die ihm bei der Arbeit so viel Freude bereiten.

Impressum

Herausgeber: KAL
Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle
Blarerstrasse 2, CH-9001 St.Gallen
Tel. 071 229 28 00, Fax 071 229 28 01
E-Mail: info@gd-kal.sg.ch
<http://www.kal.ch>

Redaktion: Peter Jenni

Grafisches Konzept:
Atelier Güttinger AG, Abtwil

Druck: Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der Redaktion erlaubt.

