



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Kantonales Labor

Tierart in Fertigprodukten

Untersuchte Einzelproben: 29

Beanstandete: 5 (3x Tierart, 2x Kennzeichnung)

Untersuchung von April bis Juni 2020

Einführung

Die in einem Produkt verarbeiteten Tierarten können mittels DNA-Analysen untersucht werden. Die Angaben der verwendeten Tierarten dürfen nicht zur Täuschung führen.

In dieser Kampagne wurden Fertigprodukte, welche Fleisch enthalten, untersucht. Es wurden Produkte wie Lasagne Bolognese, Nasi Goreng, Spaghetti Carbonara, Rindsgulasch, Gehacktes mit Hörnli, Cevapcici, Tagliatelle, Riz Casimir, Hamburger und andere Fertigprodukte untersucht. Bei all diesen Produkten ist auf der Verpackung im Zutatenverzeichnis deklariert, welche Zutaten enthalten sind. Zur Beurteilung sind diese Angaben auf der Verpackung massgebend.

Es wurde untersucht, ob die Deklaration der verarbeiteten Tierarten den Tatsachen entspricht.

Methode

Zur Untersuchung der Tierart wurde die real-time PCR-Methode angewendet (PCR = polymerase chain reaction, Polymerasekettenreaktion). Dabei werden Gene der Tierarten Rind, Schwein, Huhn, Trute, Pferd und Schaf stark vermehrt, so dass sie mit den entsprechenden Gerätschaften nachgewiesen werden können. Da diese Vermehrung in Echtzeit (engl. real-time) aufgezeichnet wird, ist es möglich, die Menge der einzelnen Gene zu berechnen. Somit können die gesuchten Tierarten quantitativ bestimmt werden.

Gesetzliche Grundlage

Gemäss Informationsschreiben 2018/2 des BLV vom 31.01.2018, gilt für Fremdfleisch ein Toleranzwert von 1% bezogen auf den Fleischanteil. Höhere Werte gelten im Sinne von Art. 12 Abs. 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02; LGV) als Täuschung. Verarbeitetes Fleisch muss als Zutat deklariert werden.

Zudem gilt der genannte Artikel auch für die Zusammensetzung. Entspricht die Mengenangabe nicht dem tatsächlichen Gehalt, ist dies ebenfalls täuschend.

Resultate

Von den total 29 untersuchten Proben waren 3 bezüglich Tierart nicht konform.

In einem Trutenfleischerzeugnis war rund 7% nicht deklariertes Huhn nachweisbar.

In einem Pouletcevapcici und in einem geflügelhaltigen Hamburger war der Anteil an Huhn zu hoch im Vergleich mit der Deklaration.

Alle 3 Betriebe mussten ihre Prozesse überprüfen und entweder die Deklaration oder die Zusammensetzung anpassen, so dass der Inhalt in Zukunft mit den Angaben auf der Verpackung übereinstimmt.

Bei zwei anderen Proben war die Kennzeichnung nicht konform. Die betroffenen Betriebe wurden aufgefordert, die Kennzeichnung entsprechend zu korrigieren.

Fazit

Obwohl bei der Mehrheit der Proben die Tierartanalyse zu keinen Beanstandungen führte, konnten doch Produkte gefunden werden, bei denen die Deklaration nicht mit dem Inhalt übereinstimmte.

Es werden auch in Zukunft Untersuchungen an fleischhaltigen Fertigprodukten durchgeführt werden, um Falschdeklarationen erkennen zu können und so die Konsumenten vor falschen Angaben zu schützen.

