



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

LUA-BILANZ LEBENSMITTEL, BEDARFSGEGENSTÄNDE, KOSMETIKA & ARZNEIMITTEL

Zahlen, Daten und Fakten für das Jahr 2013



Untersuchte und beanstandete Lebensmittelproben 2013			
Warengruppe	Proben	beanstandet	Beanstandungen in Prozent
Obst und Gemüse	2.028	63	3,1 %
Kräuter und Gewürze	323	11	3,4 %
Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	282	11	3,9 %
Zusatzstoffe	158	8	5,1 %
Eier und Eiprodukte	286	15	5,2 %
Getreide, Backwaren und Teigwaren	1.788	157	8,8 %
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	586	57	9,7 %
Brühen, Suppen, Soßen	450	44	9,8 %
Eis und Desserts	966	97	10,0 %
Schokolade, Kakao u. Erzeugnisse, Kaffee, Tee	443	47	10,6 %
Fette und Öle	306	34	11,1 %
Fische, Krusten-,Schalen-, Weichtiere & Erzeugnisse	622	77	12,4 %
Milch und Milchprodukte	1.066	136	12,8 %
Alkoholische Getränke außer Wein	562	74	13,2 %
Fleisch, Geflügel, Wild u. Erzeugnisse	3.100	422	13,6 %
Wein	4.266	602	14,1 %
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt & zur Körperpflege*	642	100	15,6 %
Alkoholfreie Getränke	949	158	16,6 %
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	589	107	18,2 %
Kosmetika	336	68	20,2 %
Arzneimittel	286	62	21,7 %
Zuckerwaren	427	120	28,1 %
Fertiggerichte	520	157	30,2 %
Proben insgesamt	20.983	2.627	12,5 %

* 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)

Lebensmittelüberwachung 2013: Bilanz fällt durchwachsen aus

Betrug von europaweitem Ausmaß: 2013 war Pferdefleisch in großem Stil illegal in Rindfleisch-Produkten verarbeitet worden, die auch in Rheinland-Pfalz verkauft wurden. Es bestand zwar keine Gesundheitsgefahr, aber das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in den Handel und in die staatliche Überwachung war erschüttert. Skrupellose Geschäftemacher hatten es mit krimineller Energie geschafft, das engmaschige Netz der Kontrollsysteme zu umgehen.

Leider bieten auch die neuen Regelungen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungen mit gesundheitsbezogenen Aussagen, den Herstellern die Möglichkeit, sich im rechtlich zulässigen Rahmen zu bewegen und dennoch Sinn und Zweck der Regelungen zu umgehen. Fragwürdige Produkte mit ebenso fragwürdigen Heilsversprechen können so weiter an die Frau bzw. den Mann gebracht werden – das Nachsehen hat der Verbraucherschutz.

Aber nicht nur überregionale, sondern auch lokale Ereignisse fordern das LUA immer wieder heraus. 2013 waren es mehrere Großbrände in der Pfalz. Um mögliche Gesundheitsgefahren für die Verbraucher auszuschließen, wurden Gemüse und Salat aus der Umgebung der Brandherde auf Verbrennungsrückstände untersucht.

Entnommen werden die im LUA untersuchten Proben in der Regel von den Lebensmittelkontrollleuten der Kommunen und den Weinkontrollleuten des LUA. Zusammen haben diese im Jahr 2013 mehr als 42.600 Kontrollbesuche in über 24.800 Betrieben absolviert.

Untersucht wurden 2013 im LUA insgesamt 20.983 Proben Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Arzneimittel. Knapp 2.600 (12,5 Prozent) der quer durch den Warenkorb entnommenen Proben entsprachen nicht den gesetzlichen Vorgaben. Das Etikett „gesundheitsschädlich“ bekamen 2013 lediglich 22 Proben, unter

anderem eine Salatmischung mit Glassplittern, eine Sportlernahrung mit einem gesundheitlich bedenklichen Mix an Stimulanzien oder mikrobiologisch verunreinigte Produkte wie Schweinemett, Dönerfleisch oder Mousse au Chocolat. Dass trotz hoch technisierter Produktionsprozesse und Qualitätssicherungssysteme bedenkliche „Beilagen“ wie Nägel, Glas oder Ungeziefer nach wie vor an der Tagesordnung sind, verwundert sicher viele Verbraucherinnen und Verbraucher. Weil das LUA regelmäßig vor solchen Produkten warnt, haben viele auch den Eindruck, dass sich solche Fälle mehr und mehr häufen. Dieser Eindruck ist falsch. In Wahrheit ist ihre Zahl relativ konstant.

Beanstandungsquoten: Neue und alte „Sorgenkinder“

Auf dem sehr niedrigen Niveau von knapp über 3 Prozent bewegt sich unterdessen die Beanstandungsquote in der umfangreichen Kategorie Obst und Gemüse, die auch Kartoffeln, Pilze und deren Erzeugnisse umfasst. Die in 2011 begonnenen Untersuchungen auf VTEC (EHEC)-Keime wurden 2013 weiter intensiviert und waren insgesamt erfreulich, da alle Ergebnisse negativ ausfielen.

Aber auch die niedrige Pflanzenschutzmittelbelastung trug ihren Anteil dazu bei. Bei Erzeugnissen aus Deutschland und der EU ist dies ein erfreulicher, bundesweit seit einigen Jahren zu verfolgender Trend, der einerseits eine Folge der europaweiten Harmonisierung der Grenzwerte, andererseits auf die stichprobenartige, risikoorientierte Beprobung und Untersuchung durch die staatlichen Stellen sowie die stringenten Vorgaben der großen Handelsketten an ihre Vorlieferanten und intensive Eigenkontrolluntersuchungen von Seiten der Wirtschaft zurückzuführen ist.

Es ist noch nicht sehr lange her, da haben Pestizidrückstände in Obst und Gemüse immer wieder für negative Schlagzeilen gesorgt, und wohl auch deshalb greifen die Verbraucherinnen und Verbraucher immer häufiger zu Bio-Ware. Diese ist im Handel deutlich präsenter und erschwinglicher als früher. Umso erfreulicher ist, dass die Pestizid-

gehalte von ökologisch erzeugten Lebensmitteln in der Regel den rechtlichen Vorgaben für Bioprodukte entsprechen. Bei der Untersuchung von 58 als „Bio“ ausgelobten Proben Sonnenblumenöl, Getreide, getrocknete Hülsenfrüchte, Kartoffeln, verschiedene Obst- und Gemüsearten, Apfelsaft und Kleinkindernahrung wurden keine Pflanzenschutzmittelrückstände gefunden.

Höhere Beanstandungsquoten wegen Pflanzenschutzmittelrückständen ergeben sich in der Regel bei exotischen Obst- und Gemüsesorten, Kräutern oder Gewürzen aus Drittländern, die aber nur über die großen Einfuhrstellen (z.B. den Flughafen Frankfurt) sinnvoll beprobt werden können. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln waren in Erzeugnissen im Einzelhandel in Rheinland-Pfalz kaum anzutreffen.

Obwohl Kräuter und Gewürze im LUA auf eine ganze Palette an möglichen Problemen untersucht werden (Mykotoxine, Bestrahlung, krebserregende Sudanfarbstoffe und mikrobiologische Belastung), ist die Situation gerade dort sehr zufriedenstellend. Eine Gewürzzubereitung war allerdings zur Konservierung bestrahlt worden, was in Deutschland bei getrockneten, aromatischen Kräutern und Gewürzen nur mit der Auflage der Kennzeichnung „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ zulässig ist.

Ebenfalls erfreulich: Die Beanstandungsquote bei Zusatz- und Aromastoffen ist im Vergleich zu 2012 um die Hälfte auf 5,1 Prozent zurückgegangen. Hauptgrund für den Rückgang dürfte die zunehmende Sensibilisierung der Hersteller für die neue Zusatzstoff-Verordnung der EU sein. Dort ist geregelt, wie Vanille bzw. Vanillearoma oder färbende Pflanzenextrakte gekennzeichnet werden müssen. Verstanden haben die Hersteller auch, dass sie die Angaben „natürliche Süße“, die Wortverbindung des eingetragenen Warenzeichens Stevia® und die Abbildung eines Steviablattes auf dem Etikett nur dann benutzen dürfen, wenn tatsächlich die Pflanze selbst Bestandteil ihres Erzeugnisses ist und nicht die isolierten Steviolglykoside als Zusatzstoff eingesetzt worden sind.

Verbessert hat sich auch die Sicherheit von Suppen, Soßen und Feinkostsalaten. Gerade Letztere waren in der Vergangenheit wegen ihrer Belastung mit Bakterien immer wieder negativ aufgefallen. Diesem Problem begegnen die Hersteller mittlerweile erfolgreich mit dem Zusatz von Konservierungsmitteln, unterlassen es allerdings oft, diese dann auch kenntlich zu machen. Zusammen mit der fehlenden Angabe von Süßstoffen oder Geschmacksverstärkern ist dies mit Abstand der häufigste Beanstandungsgrund.

Dass die Beanstandungsquote bei Käse um 3,5 Prozent gesunken ist, liegt ebenfalls an der unermüdlichen Aufklärungsarbeit der Überwachungsbehörden gegenüber den Lebensmittelunternehmen. Gab es in den Vorjahren immer wieder Ausreißer, wurde den Verbrauchern im Jahr 2013 kaum noch als „Schafskäse“ bezeichneter Kuhmilchkäse verkauft.

Bei den Wurstwaren hingegen wurden mehr Proben als irreführend beanstandet als im Vorjahr. Die Irreführung betraf oft die falsche oder fehlende Angabe der verarbeiteten Tierarten. Auch die Bemessung des Mindesthaltbarkeitsdatums traf oft nicht zu. Die Wurstwaren hatten ihre spezifischen Eigenschaften schon vor Ablauf des Datums verloren. Kennzeichnungsverstöße sowie die fehlende Kennzeichnung von Zusatzstoffen nahmen ebenfalls zu.

Sehr verbessert hat sich die Qualität von Nüssen, Nusserzeugnissen und Snacks hinsichtlich des Vorkommens von Aflatoxinen. Obwohl die Erntemengen und -qualitäten witterungsbedingt großen Schwankungen unterliegen, haben sowohl die Verbesserungen bei Anbau, Lagerung, Transport und Kontrolle in den Erzeugerländern als auch die Vorführpflichten an den Außengrenzen der EU und die strengen Vorgaben der großen Handelsketten ihr Ziel erreicht. Es kommt nur noch vereinzelt zu Höchstmengenüberschreitungen bei gesalzenen bzw. gerösteten Knabberartikeln.

Auch wenn die Beanstandungsquote bei den Kosmetika überdurchschnittlich abgenommen hat,



Ideale Temperaturen für Krankheitskeime: Die Mikrobiologie ist nur eine von vielen Methoden, mit denen das LUA Lebensmittel auf Gesundheitsgefahren überprüft. Fast 21.000 Proben untersuchte das Amt im Jahr 2013.

so ist und bleibt sie verbesserungswürdig. Es wurde immer noch jedes fünfte kosmetische Mittel beanstandet. 16 Prozent der beanstandeten Proben enthielten nicht zugelassene Inhaltsstoffe oder waren stark keimbelastet. Für 23 Prozent der überprüften kosmetischen Mittel konnten die vorgeschriebenen Produktunterlagen nicht vorgelegt werden. Alle übrigen waren irreführend oder mangelhaft gekennzeichnet.

Unter dem Warencode Fertiggerichte verbergen sich nicht nur die klassischen Pizzen und Nudelgerichte, sondern auch Eintöpfe, belegte Brötchen sowie zubereitete Speisen aus Gaststätten und Kantinen. Entsprechend differenziert sind deshalb auch die Abweichungen zu bewerten. Ein Drittel der vorgekochten Teigwaren war als mikrobiologisch kritisch zu beanstanden. Die erhöhten Keimzahlen waren eindeutige Hinweise auf Mängel in der Betriebshygiene und/oder bei der persönlichen Hygiene der Kantinenmitarbeiter.

Unverändert unerfreulich ist auch die Lage bei den Zuckerwaren. Unter diesem Oberbegriff werden Zucker, Honig, Konfitüren und die klassischen Süßwaren (Bonbons, Kaugummi u.a.) zusammengefasst. Dabei wurde 2013 fast jede dritte unter-

suchte Probe beanstandet. Hauptgründe hierfür waren die gezielte Prüfung auf Auslandspollen in Honigen mit der Angabe „Ursprungsland Deutschland“ und die bei Süßwaren nach wie vor fehlende Kennzeichnung von Azofarbstoffen. Dies wiegt deshalb schwer, weil sie die Aktivität und die Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen können.

LUA besteht wichtiges Audit

Nur auf den ersten Blick nicht so wichtig für die Verbraucher: Das LUA hat auch im vergangenen Jahr die Akkreditierung bestanden. Diese wurde erstmals durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) durchgeführt und ist für Labore im Bereich der amtlichen Überwachung unabdingbare Voraussetzung für die internationale Anerkennung der Untersuchungsergebnisse. Das LUA besitzt damit ein einheitliches, übergeordnetes Qualitätsmanagementsystem, das zuverlässige, nachvollziehbare Analysen und Befunde gewährleistet und die fachliche Kompetenz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter belegt. Die Akkreditierung durch die DAkkS knüpft nahtlos an die seit vielen Jahren bestehende Akkreditierung durch die frühere Staatliche Akkreditierungsstelle der Lebensmittelüberwachung Wiesbaden an.

Aller Kontrolle zum Trotz: Fremdkörper in Lebensmitteln

Nicht zum Anbeißen: Selbst modernste Technik und die beste Qualitätssicherung können nicht immer verhindern, dass bei der Lebensmittelproduktion Plastik- oder Metallteilchen in Würste, Konserven oder auf Fertiggipzen geraten. Hersteller und Lebensmittelüberwachung müssen jedes Jahr vor einer ganzen Reihe gefährlicher Fremdkörper in Lebensmitteln warnen.

Auch die rheinland-pfälzischen Verbraucherinnen und Verbraucher sind häufig von diesen Warnungen betroffen: Pro Jahr werden zwischen 10 und 20 Lebensmittel gemeldet, die Teile von Glas, Metall, Holz, Plastik oder auch Insekten oder Parasiten enthalten und die auch in Rheinland-Pfalz verkauft wurden.

Insekten machen das Produkt für den Verzehr zwar inakzeptabel und ekelhaft, eine ernsthafte Gesundheitsgefahr geht davon aber nicht aus. Anders sieht es bei scharfkantigen oder spitzen Fremdkörpern aus, die beim Zerbeißen, Kauen oder Verschlucken Mundhöhle, Speiseröhre oder

Magen-Darmtrakt verletzen können: Sie sind eine ernsthafte Gefahr für die Verbraucher.

Doch wie gelangen Fremdkörper überhaupt in Lebensmittel? Und warum werden sie bei den Eigenkontrollen im Betrieb nicht erkannt? Lebensmittelhersteller sind nach europäischem Recht dazu verpflichtet, ein geeignetes Risikomanagement (HACCP-Konzept) einschließlich eines Fremdkörpermanagements vorzuhalten. Das beginnt bereits bei der Eingangskontrolle der eingesetzten Zutaten und schließt die Lieferanten mit ein.

Je nach Produkt und Produktionsweise werden unterschiedliche Vorkehrungen zur Vermeidung von Fremdkörpern getroffen. Dies kann z. B. durch Sichten, Waschen, Sieben und Filtern im Produktionsprozess geschehen. In der Produktkontrolle werden außerdem unterschiedliche Detektoren eingesetzt, die Fremdkörper im Produkt aufspüren sollen. Das können Metall-, Röntgen- oder optische Detektoren sein.

Doch ihnen allen ist gemein, dass sie innerhalb definierter Erkennungsgrenzen arbeiten. Es wird deshalb immer Einzelfälle geben, bei denen



Das war es dann wohl mit dem guten Appetit: Bei der Lebensmittelüberwachung gehen immer wieder Beschwerden von Verbrauchern ein, die Fremdkörper in ihrem Essen gefunden haben - wie etwa die Hülle einer Slip-Einlage.

Fremdkörper aufgrund ihrer geringen Größe, ihrer Dichte oder sonstigen Beschaffenheit vom Detektor nicht erkannt werden.

Manchmal kollidieren auch Technik und Weltanschauung: Weil die internen Produktionsrichtlinien eines Naturkostherstellers Röntgendetektion nicht zuließen, gelangten möglicherweise Glasstückchen in dessen Babynahrung. Zwar ist nicht 100prozentig sicher, dass ein Detektor die Glasplitter erkannt hätte. Wenn allerdings jegliche Detektionstechnik verzichtet wird, wundert es nicht, wenn der Sicherheitsstandard sinkt.

Fremdkörper häufig Verbraucherbeschwerden

Der überwiegende Teil der bekannt gewordenen Fälle von Fremdkörpern in Lebensmitteln geht übrigens auf Beschwerden von Verbrauchern zurück. Das zeigt die Auswertung des europäischen Schnellwarnsystems „Rapid Alert System for Food and Feed“ (RASFF). Lediglich in 10 bis 21 Prozent der Fälle wurden Fremdkörper von den Unternehmen selbst bei Eigenkontrollen erkannt.

Natürlich liegt es im Interesse der Lebensmittelhersteller, ihre Kunden zufriedenzustellen und Verbraucherbeschwerden zu vermeiden. Kommt es dennoch dazu, muss die Beschwerde umfassend geprüft und auch der Fremdkörper intensiv untersucht werden. So kann zum einen erkannt werden, ob dieser Fremdkörper tatsächlich aus dem Herstellerbetrieb stammt und ob bisher nicht erkannte Risiken im Betriebsablauf existieren. Zum anderen kommt es immer wieder vor - wie im Fall eines Verbrauchers, der einen Glasplitter auf einer Tiefkühlpizza fand - dass Form und Beschaffenheit des Fremdkörpers am Ende eindeutig einem Gegenstand aus einem privaten Verbraucherhaushalt zugeordnet werden können.

Dann gilt es abzuwägen: Insbesondere wenn keine weiteren Verbraucherbeschwerden bekannt werden, ist unter Berücksichtigung der Produktionsmenge und der Verbreitung des Produkts in tausende verschiedene Verbraucherhaushalte mit hinreichender Sicherheit davon auszugehen, dass

der Fremdkörper erst nach dem Kauf auf das Produkt gelangt ist und der Herstellerbetrieb keine Sicherheitslücke hat.

Hintergrund: Europäische Schnellwarnsysteme

Informationen über gefährliche Fremdkörper in Lebensmitteln werden nicht nur über die Medien beim Verbraucher platziert, sondern auch über das Europäische Schnellwarnsystem „Rapid Alert System for Food and Feed“ (RASFF) verbreitet. Es dient den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Mitgliedstaaten der Europäischen Union zum schnellen Informationsaustausch über Gesundheitsrisiken, die von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgehen.

Wenn Produkte in den Mitgliedstaaten entdeckt werden, die eine Gefahr für die Gesundheit bedeuten, werden diese Informationen über das System allen Mitgliedstaaten zur Verfügung gestellt. Anhand der Untersuchungsbefunde und der Lieferlisten können die zuständigen Behörden, schnell, unmittelbar und gezielt die noch im Herstellerbetrieb vorhandenen Vorräte sperren, den Verbleib der bereits ausgelieferten Ware ermitteln und die Rückrufe aus dem Handel überwachen. Seit Anfang 2013 ist das LUA die RASFF-Kontaktstelle für das Land Rheinland-Pfalz.

Die Gesamtzahl der Meldungen hat sich in den letzten zehn Jahren nahezu verdoppelt und sich mittlerweile auf einem hohen Niveau eingependelt: 2013 waren es 8.363 Meldungen, in den beiden Jahren davor jeweils etwa 8.800. Höchste Priorität bei der Bearbeitung haben die so genannten Alert-Meldungen. Das sind die Warnmeldungen, die in der Regel ein unverzügliches Handeln auslösen. Analog zum Anstieg der Gesamtzahl der Meldungen ist auch die Zahl der Alert-Meldungen ständig angestiegen. Sie hat inzwischen das Niveau von rund 600 Meldungen pro Jahr erreicht. Sie betreffen sehr unterschiedliche Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können. Dies sind neben den Fremdkörpern unter anderem auch Allergene, Mykotoxine, krankmachende Mikroorganismen oder Pflanzenschutzmittelrückstände.

Fluch und Segen: EU regelt Health Claims in Lebensmitteln

Es ist ein wichtiges Ziel der EU-Kommission: Verbraucherinnen und Verbraucher sollen vor irreführender Werbung mit falschen gesundheitsbezogenen Aussagen auf Lebensmitteln geschützt werden. Hierzu wurde eine europäische Verordnung erlassen, die alle sogenannten „Health Claims“ regelt und wissenschaftlich absichert.

Tatsächlich hat die Health-Claims Verordnung (HCV) für die Lebensmittelüberwachungsbehörden in einigen Bereichen eine längst überfällige Rechtssicherheit gebracht. Doch einige Hersteller (etwa von Nahrungsergänzungen) haben die Möglichkeit, in rechtlich zulässiger Weise weiterhin den Verbrauchern Produkte mit Inhaltsstoffen aus der Resteverwertung von Krustentieren und Kuhknorpel anzubieten, die – als eine ungewollte Folge der Verordnung – auch noch unsinnige Vitaminbomben darstellen können.

Aus der Sicht des Verbraucherschutzes kann die Health Claims Verordnung in ihrer momentanen Fassung mithin als Fluch und Segen zugleich bezeichnet werden.

Drei Jahre diskutierten die Rechtssetzungsgremien der EU, bis 2006 die „Verordnung (EG) Nr. 1924/2006, über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel“ verabschiedet wurde. Sie stellte den Grundsatz auf, dass künftig nur wissenschaftlich belegte und von der EU-Lebensmittelbehörde EFSA bestätigte Health Claims erlaubt sein sollten.

Innerhalb von zwei Jahren legten die Lebensmittelhersteller daraufhin über 44.000 gesundheitsbezogene Aussagen zur Prüfung vor. Aufgrund der großen Anzahl von Anträgen hat es fünf Jahre gedauert, bis die EU im Mai 2012 eine Liste mit 222 erlaubten gesundheitsbezogenen Aussagen veröffentlichten konnte, die seither fortlaufend erweitert wird. Die hierin zugelassenen Health Claims beziehen sich zurzeit zumeist noch auf einzelne Vitamine und Mineralstoffe.

Vorteil: Rechtssicherheit für die Überwachung

Positiv zu vermerken ist die Tatsache, dass mit Inkrafttreten der Verordnung am 14. Dezember 2012 viele unsinnige Werbeaussagen verboten wurden, z.B. „Glucosamin für gesunde Knochen und Gelenke“ oder „probiotische Joghurts wirken positiv auf das Immunsystem“.

Namhafte Hersteller haben darauf reagiert und nach Inkrafttreten dieser Regelung ihre Werbebotschaften überdacht und alle von der Verordnung nicht abgedeckten Wirkungsaussagen freiwillig zurückgezogen oder korrigiert.

Die EFSA hat mit ihrer Arbeit nicht nur die Grundlage für diese Verordnung geschaffen, sondern mit einer Vielzahl ablehnender Stellungnahmen zur angeblichen Wirkungsweise von Nähr- und Wirkstoffen den Lebensmittelüberwachungsbehörden eine Instrumente an Hand gegeben, wissenschaftlich nicht belegte Werbe- und Wirkungsbehauptungen beanstanden zu können.

Dies schlägt sich auch in den Beanstandungszahlen des LUA nieder. Im Jahr 2013 bezogen sich 38 von 91 Kennzeichnungsbeanstandungen (42 Prozent) auf nicht zulässige gesundheitsbezogene Angaben im Sinne der Health-Claims Verordnung.

Nachteil Nr.1: Trend hin zu angereicherten Industrieprodukten

Hersteller bedienen sich der Positivliste an erlaubten gesundheitsbezogenen Angaben – allerdings auch anders als vom Ordnungsgeber ursprünglich gedacht: Jeder Hersteller kann im Prinzip seine Produkte mit positiven gesundheitlichen Wirkungen bewerben, soweit er nur die richtigen Vitamine, Mineralstoffe zusetzt. Allein durch den Zusatz von Vitamin C kann ein Hersteller theoretisch sein Erzeugnis mit 15 zulässigen Gesundheitsbotschaften bewerben. Sie dürfen jedoch nur auf der Verpackung stehen, wenn der übliche Verzehr des Lebensmittels einen relevanten Beitrag zur Versorgung mit Vitamin C leistet. Als relevant gelten 15 Prozent der empfohlenen Tagesdo-



Teuer und meist überflüssig: Der Markt für Nahrungsergänzungen ist groß, die Versprechungen der vermeintlichen Wundermittelchen noch größer. Eine EU-Verordnung sollte unlauterer Werbung eigentlich Einhalt gebieten.

sis (bei Vitamin C sind das 12 von 80 Milligramm). Mit jedem weiteren Vitamin- oder Mineralstoffzusatz kann die Liste der verwendbaren Health Claims in der Bewerbung größer werden. Reicht der Platz auf der Verpackung eines Lebensmittels nicht mehr aus, besteht die Möglichkeit, Beipackzettel mit weiteren gesundheitsbezogenen Angaben zu füllen.

Es darf bezweifelt werden, dass ein Verbraucher die Anhäufung von vierzig oder fünfzig gesundheitsbezogenen Angaben tatsächlich verarbeiten kann. Vielmehr liegt die Gefahr der Verunsicherung der Verbraucherinnen und Verbraucher durch die Flut an Claims auf der Hand.

Die Health Claims Verordnung konnte somit bisher nicht verhindern, dass der Markt weiterhin mit unsinnigen Fertiglernahrungsmitteln überschwemmt wird, die überflüssigerweise mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert sind. Dabei ist die Bevölkerung schon heute in der Regel mit diesen Nährstoffen hinreichend versorgt. Wer zu häufig zu angereicherten Produkten greift, der riskiert unter Umständen sogar eine Überversorgung und kann seinen Stoffwechsel durcheinander bringen. Es mehren sich die Hinweise, dass künstliche Vita-

mine und eine erhöhte Zufuhr bestimmter Mineralstoffe sogar eher schaden als nützen kann.

Nachteil Nr.2: Zugelassene Claims als Deckmantel für abgelehnte

Manche Hersteller wollen anscheinend nicht von ihren einträglichen Produkten lassen, obwohl die dazugehörigen Claims von der EFSA abgelehnt wurden. Daher setzen sie ihren Produkten Stoffe mit zugelassenen Gesundheitsaussagen zu, wiederum vorrangig Vitamine und Mineralstoffe. Sie lassen die abgelehnten Stoffe aber in ihrem Produkt drin, denn diese sind dem Kunden seit Jahren als vermeintliche wirksame Substanzen bekannt. So können die zugelassenen Claims der Positivliste auch als Deckmantel für abgelehnte Claims eingesetzt werden.

Es gibt noch viel zu tun

Ein weiteres Manko der Health-Claims Verordnung ist die Tatsache, dass einige Kernpunkte der Verordnung nach wie vor ausstehen. So fehlen beispielsweise noch die angekündigten Festlegungen zu den sogenannten Nährwertprofilen. Vorgeesehen ist, dass ernährungsphysiologisch ungüns-

tige Lebensmittel nicht mit dem positiven Image „Gesundheit“ beworben werden dürfen. Die Nährwertprofile sollen Höchstwerte für Zucker, Fett und Salz festlegen. Werden diese überschritten, soll auch keine gesundheitsbezogene Werbung auf der Verpackung möglich sein. Da die Festlegungen zu den Nährwertprofilen noch fehlen, ist es weiterhin mmöglich „Fett- und Zuckerbomben“ einen gesunden Anstrich verpassen können, indem sie kostengünstig mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert werden.

Weiterhin fehlt die Liste mit zugelassenen gesundheitsbezogene Angaben für Pflanzenstoffe (sogenannte Botanicals) sowie die angekündigte Liste verbotener Pflanzenstoffe. Etwa 2.000 pflanzliche Stoffe, für die die Lebensmittelindustrie Health Claims bei der EFSA beantragt hat, sind von dieser bislang noch nicht bewertet worden. So können weiterhin dubiose Pflanzenextrakte oder einzelne Pflanzeninhaltsstoffe mit gesundheitsbezogenen Angaben beworben werden, ohne dass ersichtlich ist, ob diese Hand und Fuß haben. Nicht zuletzt fehlen auch noch die Höchstmengen für Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe. Erst wenn die noch ausstehenden Punkte umgesetzt sind, ist die Health-Claims Verordnung hoffentlich das gewünschte schlagkräftige Instrument für den Verbraucherschutz.

Pferdefleisch hält Behörden wochenlang auf Trab

Was als unspektakuläre Meldung aus Großbritannien beginnt, überrollt in kürzester Zeit halb Europa und hält auch die rheinland-pfälzische Lebensmittelüberwachung für Wochen buchstäblich auf Trab. Am 15. Januar 2013 teilt die irische Lebensmittelaufsichtsbehörde mit, in Hamburgern aus britischen und irischen Supermärkten seien Spuren von Pferdefleisch gefunden worden.

Plötzlich geht es Schlag auf Schlag: Laut britischer Lebensmittelaufsicht enthalten mehrere als Rindfleisch-Lasagne gekennzeichnete Produkte bis zu 100 Prozent Pferdefleisch. Erste Spuren führen zu

einem französischen Hersteller, der Fleisch unter anderem aus Rumänien bezieht. In Frankreich nehmen sechs Supermarktketten Lasagne und andere Fertiggerichte aus dem Sortiment. Rumänien untersucht Schlachthöfe, von denen das Pferdefleisch kommen soll. Schließlich schließt die britische Lebensmittelaufsicht zwei Fleischverarbeitungsbetriebe in England und Wales. Dort wurde das Fleisch vermutlich zu Burgern und Kebabs verarbeitet. Mittlerweile sind Fälle unter anderem in Großbritannien, Irland, Frankreich, Rumänien, Polen, Luxemburg und Schweden bekannt.

Und auch in Deutschland tauchen Rindfleisch-Produkte mit Pferdefleischanteilen auf. Mehrere Supermarktketten rufen tiefgefrorene Fertigprodukte wie Chili con Carne, Spaghetti Bolognese oder Lasagne zurück.

Die Medien überschlagen sich. Obwohl Pferdefleisch nicht gesundheitsschädlich ist und Pferde in Deutschland legal geschlachtet und zu Lebensmitteln verarbeitet werden dürfen, sind die Verbraucher aufgebracht. Zu Recht, denn das Pferdefleisch wird ihnen ohne ihr Wissen untergejubelt – ein klarer Verstoß gegen das geltende Lebensmittelrecht.

Bei den Lebensmittelüberwachungsbehörden herrscht Ausnahmezustand. Auch in Rheinland-Pfalz werden Schnellwarnmeldungen und Lieferlisten aus ganz Europa ausgewertet und Rückrufe aus Supermarktfilialen überwacht. Wie aus den anderen Bundesländern auch, ist jeder Rückruf aus dem rheinland-pfälzischen Handel im Internet nachzulesen. In den Laboren des Landesunternehmensamtes werden außerdem mehr als 150 außerplanmäßige Stichproben von Fleischerzeugnissen und Fertiggerichten auch aus rheinland-pfälzischer Herstellung untersucht.

Ergebnis: Bei keiner Probe wird illegale Pferdefleisch-DNA nachgewiesen. In 30 Proben eines rheinland-pfälzischen Fertiggerichte-Herstellers entdecken die Sachverständigen allerdings nicht deklarierte Schweine-DNA. Die Gehalte reichen von 2 bis ca. 31 Prozent. In mehreren Fällen wird die Ware



Fleisch im Fokus: Mit molekularbiologischen Untersuchungen kann Pferde-DNA nachgewiesen werden.

deshalb wegen Irreführung beanstandet. Und es gibt einen weiteren interessanten „Beifund“: Büffel. Diese Tierart wird kurioserweise nicht nur in den Fertiggerichten des einen, sondern auch in den Würsten eines anderen rheinland-pfälzischen Herstellers nachgewiesen. Leider kann trotz intensiver Recherche in keinem der beiden Betriebe die Ursache für die minimale Verunreinigung gefunden werden. Es ist weder in dem einen noch in dem anderen jemals wissentlich Büffel Fleisch verarbeitet worden.

Dass die Analysenarbeit schnell erledigt und unbedenkliche Ware rasch „freigesprochen“ werden kann, liegt am so genannten Microarray-Chip, mit dem die DNA von 24 Tierarten gleichzeitig ab einem Anteil von einem Prozent nachgewiesen werden kann. Dieser Chip ist im LUA schon seit 2012 im Einsatz und er ermöglicht mit einem einzigen Untersuchungsdurchgang die Überprüfung auf die Tierarten Rind, Schwein, Huhn, Pute, Schaf, Ziege, Esel, Hase, Kaninchen, Rothirsch, Reh, Damhirsch, Büffel, Bison, Axishirsch, Rentier, Moschusente, Stockente, Gans, Fasan, Strauß, Känguru, Springbock - und natürlich Pferd.

Großbrände in der Pfalz: Entwarnung für Lebensmittel

Gleich drei nicht alltägliche Aufträge für das LUA im Jahr 2013: Nach drei Bränden in der Pfalz galt es, den Verdacht auszuräumen, dass Obst und Gemüse von umliegenden Äckern und Gärten mit gesundheitsschädlichen Verbrennungsrückständen belastet sein könnte. In allen drei Fällen untersuchte das LUA umgehend Proben, um Verbrauchern und Landwirten Gewissheit zu geben, dass Obst und Gemüse aus der Brandumgebung bedenkenlos gegessen werden kann.

Der erste Großbrand ereignete sich in der Nacht vom 22. auf den 23. Juni 2013 auf der Parkinsel in Ludwigshafen. In einer Lagerhalle gingen Ausgangssubstanzen für die Herstellung von Kunststoff in Flammen auf. Bei dem weithin sichtbaren Brand kam es zu erheblicher Rauchentwicklung.

Schon während der Löscharbeiten waren die zuständigen Behörden vor Ort. Um das Gefährdungspotential einschätzen zu können, entnahmen sie Luft- und Wischproben aus dem angrenzenden Gebiet. Gleichzeitig erhielt das LUA den Auftrag, Lebensmittelproben aus dem umliegenden Anbaugelände und Privatgärten in der unmittelbaren Nähe des Brandherds zu untersuchen. Die Proben wurden von Lebensmittelkontrolleuren des Rhein-Pfalz-Kreises und Mitarbeitern der Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUFA) Speyer entnommen.

Am 24.06. mussten die Sachverständigen des LUA Nachfragen besorgter Bürger beantworten und zugleich prüfen, auf welche Parameter das Obst und das Gemüse sinnvollerweise untersucht werden müsste. Von den örtlichen Behörden erhielt das LUA sowohl die Ergebnisse der Luftmessungen und der Wischproben als auch sämtliche Informationen über die in der brennenden Halle eingelagerten Substanzen. Besonders wertvoll waren die Sicherheitsdatenblätter und die Literatur zum Brandverhalten der Chemikalien. Obwohl die Rauchwolke über den Rhein in Richtung Mannheim abzog, wurden insgesamt 15 Pro-

ben gezogen, davon 11 aus den möglichen Belastungsgebieten (Anbauflächen bei Ludwigshafen, Schifferstadt, Neuhofen und Mutterstadt). Die ersten Proben zeigten bei der sensorischen Untersuchung keine Auffälligkeiten, die Lebensmittel waren frei von Rußpartikeln und anderen Verunreinigungen.

Die Proben wurden dennoch auf eine mögliche Verunreinigung mit typischen Verbrennungsprodukten, den Polyzyklischen Aromatischen Aminen, untersucht. Ergebnis: Bereits wenige Tage nach dem Brand gab das LUA „Entwarnung“ für die Lebensmittelherzeuger aus dem Umland von Ludwigshafen. Alle von den Anbauflächen entnommenen Proben waren unauffällig. Die chemische Untersuchung erbrachte keine nachweisbaren Gehalte an Schadstoffen.

Ein anderes Bild zeigten allerdings die Proben aus den Privatgärten in der unmittelbaren Brandumgebung. Sie wiesen deutliche Ablagerungen von Rußpartikeln auf, und es wurden Gehalte zwischen 1,2 und 4,9 Mikrogramm pro Kilogramm ($\mu\text{g}/\text{kg}$) an polyzyklischen Aromaten (PAK) festgestellt. PAK können grundsätzlich die Gesundheit

schädigen. Und da sie auch beim Räucherungsprozess von Fleischerzeugnissen entstehen, gibt es für diese Erzeugnisse gesetzlich festgelegte Höchstgehalte an PAK. Sie liegen in der Summe bei 30 Mikrogramm pro Kilogramm (ein Mikrogramm entspricht einem Millionstel Gramm). Der im Ludwigshafener Obst und Gemüse festgestellte Gehalt war zum Glück um ein Vielfaches geringer, so dass der Verzehr gesundheitlich unbedenklich war. Dessen ungeachtet empfahl das LUA den Verbrauchern, Obst und Gemüse grundsätzlich gründlich zu waschen bzw. zu schälen.

Lingenfeld: 700 Tonnen Reifen brennen

Die Erfahrungen mit dem Brand in Ludwigshafen halfen dem LUA einen Monat später beim zweiten Großbrand in der Region. Im Ort Lingensfeld bei Germersheim war ein Reifenlager ausgebrannt. Das ebenfalls weithin sichtbar qualmende Feuer konnte erst nach Tagen gelöscht werden.

Auch hier wurden vorsorglich Proben von nahegelegenen Feldern im LUA untersucht. Die gute Nachricht für die Landwirte der Umgebung lautete auch hier: Die Gemüseproben waren unbedenk-

lich. In keiner der vom Acker entnommenen Proben von Zucchini, Eisbergsalat und Lauchzwiebeln wurden gesundheitsschädliche Verbrennungsrückstände nachgewiesen. Das Gemüse konnte uneingeschränkt vermarktet werden.

Gasexplosion in Harthausen: Salat aus der Umgebung unbelastet

Auch das dritte Unglück in der Pfalz blieb aus Sicht der Lebensmittelüberwachung ohne Folgen. Auf dem Gelände einer Gashandelsfirma in Harthausen brannten zwei Tanklastwagen; bei den Löscharbeiten kam es zu mehreren Explosionen.

Die Gasexplosion belastete das Gemüse in der näheren Umgebung allerdings nicht. Der im LUA untersuchte Salat von einem Acker bei Harthausen war unbedenklich; es wurden keine gesundheitsschädlichen Verbrennungsrückstände nachgewiesen. Auch dieser Salat konnte uneingeschränkt vermarktet werden.



Gewissheit für Verbraucher und Landwirte: Nach insgesamt drei Industrie-Unglücken in der Pfalz untersuchte das LUA jeweils Gemüse und Obst wie z.B. Feigen auf schädliche Stoffe - und konnte immer Entwarnungen geben.

Lebensmittelüberwachung in Zahlen

Warengruppe	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																							
	Gesamt	Beanstandet	Beanstandet (in %)	1	2	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	28	
Milch	245	5	2,04%	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
Milchprodukte ausgenommen	359	61	16,99%	1	0	0	4	1	0	10	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	39	39	15	
Käse	444	69	15,54%	0	0	0	4	0	6	19	0	38	10	1	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0		
Butter	18	1	5,56%	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Eier und Eiprodukte	286	15	5,24%	0	0	0	2	0	3	6	0	7	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0		
Fleisch warmblütiger Tiere auch tiefgefroren	1175	108	9,19%	0	0	0	13	7	11	16	0	23	0	1	1	0	0	1	4	0	1	0	0	0	42		
Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere	949	169	17,81%	2	0	0	7	0	41	58	0	39	16	15	0	0	0	0	7	0	4	0	0	0	7		
Wurstwaren	976	145	14,86%	0	1	0	1	2	28	45	0	59	25	0	0	0	0	0	1	0	7	0	0	0	3		
Fische und Fischzuschnitte	206	32	15,53%	1	0	0	4	2	4	7	0	13	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0		
Fischerzeugnisse	258	21	8,14%	0	0	0	1	1	4	2	0	5	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	6		
Krusten- Schalen- Weichtiere sonstige Tiere u. Erzeugnisse daraus	158	24	15,19%	0	0	0	1	2	1	2	0	10	2	1	0	0	0	0	3	0	2	0	1	0	1		
Fette und Öle	307	35	11,40%	0	0	0	0	13	5	4	0	14	1	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0		
Suppen und Soßen	106	7	6,60%	0	0	0	1	0	0	0	0	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	1	
Getreide	156	3	1,92%	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Getreideprodukte Backvormischungen Brotteige Massen und Teige für Backwaren	286	16	5,59%	1	0	0	0	4	0	4	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		
Brote und Kleingebäcke	351	36	10,26%	0	1	1	4	4	1	6	3	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Feine Backwaren	827	85	10,28%	0	0	0	1	2	9	16	0	41	10	0	0	0	0	1	0	0	5	1	0	8	10	6	
Mayonnaisen emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen Feinkostsalate	352	37	10,51%	0	1	0	3	2	0	4	0	11	16	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	2		
Puddinge Kremspeisen Desserts süße Soßen	74	12	16,22%	1	0	0	1	0	0	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	
Teigwaren	177	17	9,60%	0	0	0	1	1	0	5	0	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	
Hülsenfrüchte Ölsamen Schalenobst	283	11	3,89%	0	0	0	0	2	0	0	0	8	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0		
Kartoffeln und stärkereiche Pflanzenteile	164	13	7,93%	0	0	0	0	5	0	1	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0		
Frischgemüse ausgenommen Rhabarber	697	10	1,43%	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Gemüseerzeugn. und Gemüsezubere. ausgen. Rhabarber	175	8	4,57%	0	1	0	0	3	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Pilze	70	1	1,43%	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Pilzerzeugnisse	114	2	1,75%	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Frischobst einschließlich Rhabarber	510	11	2,16%	0	0	0	0	1	1	3	0	3	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0		
Obstprodukte einschl. Rhabarber	298	18	6,04%	0	0	0	1	2	2	2	0	8	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0		
Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet	316	58	18,35%	0	0	0	5	0	3	11	2	35	3	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	1	1	1	
Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert	283	55	19,43%	0	0	0	0	0	0	15	9	26	5	10	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	2	0	
Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse auch alkoholreduziert oder alkoholfrei	155	23	14,84%	0	0	0	0	0	1	4	0	18	4	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		

Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	212	14	6,60%	0	0	0	0	1	0	1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke	195	37	18,97%	0	0	0	0	0	0	9	0	36	1	0	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0
Zucker	36	4	11,11%	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Honige Imkereierzeugnisse und Brotaufstriche auch brennwertvermindert	171	49	28,65%	0	0	0	0	0	1	15	3	26	0	0	0	0	0	0	27	0	0	3	0	0	0	0
Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert	141	36	25,53%	0	0	0	0	1	2	0	0	35	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Speiseeis und Speiseishalberzeugnisse	893	85	9,52%	0	0	0	0	0	2	37	0	7	8	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	25	29	20
Süßwaren	81	31	38,27%	0	2	0	0	2	0	1	1	21	11	1	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
Schokoladen und Schokoladenwaren	120	30	25,00%	0	0	0	0	1	0	1	0	28	1	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
Kakao	24	2	8,33%	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Kaffee Kaffeeersatzstoffe Kaffeezusätze	86	2	2,33%	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tees und teeähnliche Erzeugnisse	213	13	6,10%	0	0	0	0	2	5	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2
Säuglings- und Kleinkindernahrungen	211	4	1,90%	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Diätetische Lebensmittel	132	48	36,36%	0	0	0	0	0	0	12	14	22	1	3	0	0	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0
Fertiggerichte und zubereitete Speisen	521	157	30,13%	0	2	0	1	1	4	24	0	35	11	0	0	0	0	1	0	0	84	0	16	4	6	
Nahrungsergänzungsmittel Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	246	55	22,36%	0	1	0	0	0	0	15	23	20	0	12	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Würzmittel	129	7	5,43%	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gewürze	197	4	2,03%	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Aromastoffe	37	1	2,70%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	80	6	7,50%	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	41	1	2,44%	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser	359	45	12,53%	0	0	0	6	10	0	11	1	10	0	0	0	0	0	5	2	1	0	0	5	3	0	
	14900	1739	11,67%	6	9	1	62	82	137	384	56	674	130	59	4	5	2	18	64	4	46	96	1	104	93	113

Warengruppe	Probenanzahl			Beanstandungsgründe														
	Gesamt	Beanstandet	Beanst. (in %)	6	33	35	36	37	38	39	40	50	51	52	53	54	56	57
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege	642	100	15,58%	0	0	35	0	12	49	28	0	0	0	0	0	0	0	0
Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien	46	7	15,22%	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	336	68	20,24%	0	0	0	0	0	0	0	0	7	5	55	3	6	2	16
Spielwaren und Scherzartikel	422	31	7,35%	0	0	3	0	0	14	15	0	0	0	0	0	0	0	0
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	586	57	9,73%	1	10	2	22	8	0	7	4	0	0	0	0	0	0	0
	2032	263	12,94%	1	10	40	22	20	70	50	4	7	5	55	3	6	2	16

Warengruppe	Probenanzahl			Beanstandungsgründe						
	Gesamt	Beanstandet	Beanstand. (in %)	71	72	73	74	76	77	79
Weine und Traubenmoste	4087	563	13,78%	73	81	38	27	172	220	100
Erzeugnisse aus Wein auch Vor- und Nebenprodukte der Weinbereitung	179	39	21,79%	7	0	0	6	12	22	0
	4266	602	14,11%	80	81	38	33	184	242	100

Kodierung	Bezeichnung des Beanstandungsgrundes
	Lebensmittel
1	Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
2	Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
4	Gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)
5	Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
6	Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)
7	Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt
8	Irreführend
10	Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung
13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung
14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten oder Beurteilungswerten
17	Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen)
19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften
20	Verstöße gegen sonstiges unmittelbar geltendes EG-Recht
21	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit Bedarfsgegenstände
22	Verstoß gegen Bestrahlungsverbot
23	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (mikrobiologische Verunreinigungen)
24	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, mikrobiologische Verunreinigung
28	Nichtübereinstimmung mit Gemeinschaftsrecht bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit

	Bedarfsgegenstände
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
39	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
40	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung
	Kosmetische Mittel
50	Gesundheitsschädlich
51	Irreführend
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Anwendungsbedingungen, Deklaration von Stoffen)
54	Verwendung verbotener Stoffe
56	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation)
	Erzeugnisse des Weinrechts
71	Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel
72	Unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe"
76	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung
77	Nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Herausgeber:
Landesuntersuchungsamt
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

poststelle@lua.rlp.de
www.lua.rlp.de

Alle Fotos: Landesuntersuchungsamt (LUA)