

Authentizität und Mikrobiologie von verzehrfähigen Speisen aus Fisch, Meeresfrüchten und Wildbret

Endbericht der Schwerpunktaktion A-701-22



September 2022

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung von Speisen aus der Gemeinschaftsverpflegung, die in ihrer Bezeichnung speziellen Bezug auf eine bestimmte Tierart nehmen.

41 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Der Großteil der Proben waren Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten als Zutat. Eine einzige Probe war ein Wildgericht (= Hirschragout).

- Drei Proben wurden beanstandet, weil die analytisch verifizierte Tierart nicht mit der deklarierten übereinstimmte.

Mikrobiologisch wurde keine einzige übermittelte Speise beanstandet.

Hintergrundinformation

Die ständig wachsende Nachfrage aufgrund von Ernährungstrends (z. B. Bowls, etc.) nach neuen, exotischen Fischarten und Meeresfrüchten führte zu einer Zunahme von unterschiedlichen Fischarten am heimischen Markt. Das Angebot an diversen Fischen ist somit in den letzten Jahren in der Gastronomie gestiegen.

Ist jedoch ein Fisch einmal verarbeitet, so lässt sich die Fischart anhand des Filets nur schwer und feinst zerkleinert gar nicht mehr feststellen.

Ein Grund für die „Fälschungen“ sind meist die gestiegenen Preise der Rohwaren. Mit bloßem Auge sind die unterschiedlichen Fischarten aufgrund der Zubereitungen nicht mehr zu erkennen.

Aufgrund dessen sollten Speisen mit den Zutaten (Fisch, Meeresfrüchte und Wildbret) und mit einem Bezug auf eine Tierart in der Speisenbezeichnung überprüft werden.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 41

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 7,3 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	38	92,7	(80 %; 97 %)

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
beanstandet	3	7,3	(3 %; 20 %)
gesamt	41	100,0	---

Bei dieser Aktion wurden drei zubereitete Speisen mit Fisch als Zutat beanstandet, sie stammten alle aus Gemeinschaftseinrichtungen (Betriebskantine und Restaurant).

Bei den beanstandeten Proben waren folgende Fischarten in der Bezeichnung deklariert, jedoch folgende authentifiziert:

deklarierte Fischart - Speisenbezeichnung	nachgewiesene Fischart
Scholle (<i>Lepidopsetta polyxystra</i>)	Tierart: Klieschen (<i>Limanda spp.</i>) Fischart: Pazifische Kliesche (<i>Limanda aspera</i>)
Zander (<i>Sander luciperca</i>)	Tierart: Seehechte (<i>Merluccius spp.</i>) Fischart: Kap-Seehecht (<i>Merluccius paradoxus</i>)
Seehecht (<i>Merluccius spp</i>)	Tierart: Pazifische Pollak/Alaska Seelachs Fischart: <i>Gadus chalcogrammus</i> (Syn: <i>Theragra chalcogramma</i>) oder <i>Gadus morhua</i>

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.