



Jakobsmuscheln / Angaben zur Tierart

Anzahl untersuchte Proben: 7

beanstandet: 6 (falsche Tierartenbezeichnung)

Ausgangslage

Als "Jakobsmuscheln" dürfen nach geltendem Lebensmittelrecht nur Muscheln der Arten *Pecten jacobaeus* (Mittelmeer-Pilgermuschel) und *Pecten maximus* (Grosse Pilgermuschel) bezeichnet werden. Diese haben ihr Verbreitungsgebiet von nördlich der britischen Inseln entlang der Atlantikküste bis nach Südportugal.

Muscheln der Art *Placopecten magellanicus* (Tiefseescalops, Atlantische Kammmuschel) und *Mizuhopecten yessoensis* / *Patinopecten yessoensis* (Asiatische Kammmuschel) sind zwar nahe Verwandte der Jakobsmuscheln (*Pecten jacobaeus*, *Pecten maximus*) innerhalb der gleichen Familie (Pectinidae, Kammmuscheln), es handelt sich jedoch nicht um die gleiche Gattung und Art. Sowohl die Atlantische wie auch die Asiatischen Kammmuscheln (*Placopecten magellanicus* bzw. *Mizuhopecten yessoensis*/*Patinopecten yessoensis*) dürfen nur unter der Bezeichnung "Kammmuscheln" oder "Jakobsnüsse" oder unter ihrem lateinischen Artnamen verkauft werden.

Von "Jakobsmuscheln" oder "Coquilles-Saint-Jacques" werden üblicherweise nur der zylinderförmige, weisse Muskel und gelegentlich der orangerote Rogen (Corail) dieser Muschelart in den Verkauf gebracht. Ausgelöst und getrennt von der Schale, kann die Muschelart nicht mehr von Auge bestimmt werden.



Gesetzliche Grundlagen

Gemäss Lebensmittelrecht muss die genaue Tierart deklariert werden (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft, Art. 19 Sachbezeichnung) und die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, Art. 10 Täuschungsverbot). Im Offenverkauf muss über die Tierart mündlich Auskunft gegeben werden können (Kennzeichnungsverordnung LKV, Art. 36).

Im deutschen Sprachraum dürfen nur die Arten *Pecten jacobaeus* und *Pecten maximus* als "Jakobsmuscheln" bezeichnet werden. In der französischen Gesetzgebung ist die Bezeichnung "Coquilles-Saint-Jacques" in Konserven, Halbkonserven und in Tiefgefrierware auch für andere Kammmuschelarten erlaubt, solange der lateinische Name angegeben ist.

¹ Herkunft der Bilder: <http://www.bretagne-tip.de/essen-trinken-spezialitaeten/coquille-saint-jacques.htm> und <http://alacasserole.blogspot.ch/2010/11/saint-jacques-aux-parfums-de-clementine.html>

Probenbeschreibung

In 5 verschiedenen Lebensmittel- und Restaurationsbetrieben wurden insgesamt 6 Jakobsmuschel- und eine Kammuschelproben erhoben. Es handelte sich um 4 Produkte aus Offentheken und 3 abgepackte, tiefgekühlte Produkte. Die deklarierten Ursprungsländer waren USA (4), Kanada (2), Nordwest-Atlantik (1).

Prüfverfahren

Die Bestimmung der Tierart erfolgte mit einer molekular-biologischen Methode, indem ein bestimmter Genabschnitt der Muschel-DNA mittels PCR amplifiziert und sequenziert wurden. Zur Identifikation wurde die resultierende Sequenz mit Referenzsequenzen einer Gendatenbank verglichen (SOP574²). Ausserdem wurde ein massenspektrometrisches Verfahren (MALDI-TOF MS) angewendet³, um Arten-spezifische Proteinmuster zu generieren. Die Identifikation der Muschelspezies erfolgte anschliessend über den Vergleich des Proteinmusters mit Referenzmustern einer Datenbank.

Ergebnisse und Massnahmen

Gemäss übereinstimmender Ergebnisse der DNA-Sequenzierung und der massenspektrometrischen Methode handelte es sich bei keiner der Proben um *Pecten jacobaeus* oder *Pecten maximus*. Sechs Proben wurden als *Placopecten magellanicus*, eine als *Mizuhopecten yessoensis* identifiziert.

- Sechs der 7 Proben waren zu beanstanden, weil sie die Bezeichnung "Jakobsmuscheln" als Muschelart trugen.
- Die Betriebe wurden angewiesen, die Ware gemäss geltendem Lebensmittelgesetz zu kennzeichnen.

Schlussfolgerungen

Die korrekte Artenangabe der Kammuscheln wird in Anbetracht des hohen Preises, der hohen Beanstandungsquote und aufgrund des Täuschungsschutzes auch in Zukunft stichprobenweise zu überprüfen sein.

² Die SOP beruht auf einer veröffentlichten Methode: Näumann, G. et al. (2012). Differenzierung von Kammuscheln durch DNA-Analyse. Informationen aus der Fischereiforschung 59: 1-7.

³ Das Verfahren und die Datenbank mit den Referenzmustern wurde von der Firma MABRITEC, Riehen (<http://www.mabritec.com>) entwickelt.