



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Kaviar und andere Fischrogen / Tierarten der Rogen, Konservierungsmittel, Farbstoffe und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 12

beanstandet: 1

Tierart der Kaviarrogen

Ausgangslage

Das kaspische Meer, ein grosser Binnensee, der zwischen Russland und dem Iran liegt, gehört zu den letzten natürlichen und sauberen Lebensräumen des bis zu 6 Meter langen Süsswasserfisches Stör. Kaviar ist der gereinigte und gesalzene Rogen dieser Fischart. Der ungezügelte Appetit auf die schwarzen Fischeier führte dazu, dass der Bestand des Störs stark bedroht ist. Der sogenannte CITES¹-Code, der auf Grund eines Abkommens auf jeder Kaviarbüchse zu deklarieren ist, trägt dazu bei, den Stör vor dem Aussterben zu schützen. Der Code beinhaltet unter anderem Informationen zur Störart, zum Ursprungsland und zum Zeitpunkt der Kaviarentnahme. Kaviar aus Zuchtbetrieben (ebenfalls im CITES-Code erkennbar) oder Rogen anderer Fische dienen als sinnvolle Ersatzprodukte.



Untersuchungsziele

Die diesjährige Kampagne hatte zum Ziel, folgende Fragen zu klären:

- Stimmen die deklarierten Tierarten der Rogen mit den enthaltenen Tierarten überein?
- Sind alle enthaltenen Konservierungsmittel oder Farbstoffe deklariert?
- Werden die maximal zulässigen Mengen der Konservierungsmittel oder Farbstoffe eingehalten?
- Bestehen allgemein Deklarationsmängel?

Gesetzliche Grundlagen

Auszug aus der Zusatzstoffverordnung unter Fischereierzeugnisse, Fischrogen (Ziffer 05.05):

Parameter	Erlaubte Menge
Borsäure (E284f)	< 4 g/kg
Sorbin- und Benzooesäure (E200ff, E210ff)	< 2 g/kg
Diverse Farbstoffe	GHP* oder < 300 mg/kg (E123: < 30 mg/kg)
Aromen	GHP*

* GHP = Gute Herstellungspraxis

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot, Lebensmittelgebrauchsstandsverordnung Art. 10). Es gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

¹ Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora

Probenbeschreibung

In 5 verschiedenen Geschäften und einem Kaviarverarbeitungsbetrieb wurden insgesamt 12 Fischrogenprodukte erhoben. Es handelte sich um Kaviar (6), Keta-Lachs-Rogen (3), Seehasen-Rogen (2) und Forellenrogen (1). Alle Kaviar-Sorten stammten aus Zuchtbetrieben und wurden in Italien (2), China (1), Frankreich (1), Uruguay (1) oder der Schweiz (1) hergestellt. Die anderen Fischrogen stammen aus Alaska (1), Dänemark (3), Deutschland (1) oder Island (1).

Prüfverfahren

Zur Bestimmung der Tierart wurde ein bestimmter Gen-Abschnitt mittels PCR-Methode amplifiziert, das Produkt gereinigt und sequenziert und die Sequenz mit der Gendatenbank verglichen. Die Bestimmung der Farbstoffe sowie der Konservierungsmittel Sorbin- und Benzoessäure erfolgte mittels UHPLC-DAD-Methode. Borsäure wurde nach einer Farbreaktion mit Azomethin-H photometrisch bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

Tierarten

Alle Kaviarproben waren, wie international vorgeschrieben, mit einem CITES-Code gekennzeichnet. Bei einem Kaviar mit CITES-Code „BAE/C/IT...“ und Kennzeichnung „Siberian sturgeon“ konnte statt „*acipenser baerii*“ der Kaviar „*acipenser schrenckii*“ nachgewiesen werden. Möglicherweise kam es zu einer Verwechslung bei der Beschriftung der Dosen.

Bei den anderen Fischrogen entsprach die angegebene Tierart der Rogen der analytisch nachgewiesenen Tierart.

Sorbinsäure

Das Konservierungsmittel Sorbinsäure (E200), inkl. Kalium- oder Calciumsalze (E202 und 203), konnte in keiner Probe nachgewiesen werden.

Benzoessäure

Das Konservierungsmittel Benzoessäure (E210), bzw. eines der Salze davon (E211 bis E213), konnte in einem Seehasenrogen-Produkt in zulässigen Mengen nachgewiesen werden. Dieser Zusatzstoff wurde in der Zutatenliste korrekt deklariert.

Borsäure

Bei 5 von 6 Kaviarproben stand Borsäure (E284) oder Natriumtetraborat (E285) auf der Zutatenliste und konnte in zulässigen Mengen nachgewiesen werden. In dem Kaviar ohne entsprechende Deklaration konnte keine Borsäure nachgewiesen werden. Dieser Kaviar wurde bei der Herstellung pasteurisiert.

Farbstoffe

Farbstoffe konnten nur in den Seehasenrogen nachgewiesen werden. Es handelte sich in einem Produkt um Brillantschwarz (E151) und im anderen Produkt um Brillantblau (E133). Die Höchstmengen von 300 mg/kg wurden nicht überschritten und die Farbstoffe korrekt in der Zutatenliste aufgeführt.

Deklaration

Die Kennzeichnungen auf den Verpackungen der Fischrogen oder Kaviar-Produkten war vollständig.

Schlussfolgerungen

Die Identität von Kaviar wird in Anbetracht des hohen Preises und des damit zusammenhängenden Täuschungspotential auch in Zukunft stichprobenweise zu überprüfen sein.