



Fischerzeugnisse / Transglutaminase, Thiabendazol und Deklaration

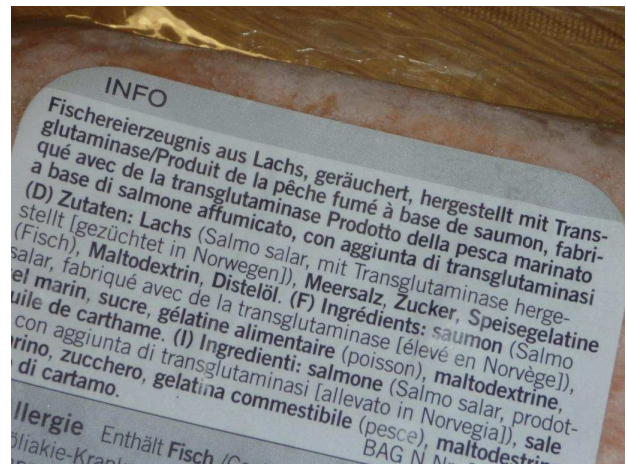
Anzahl untersuchte Proben: 20
Beanstandungsgrund:

beanstandet: 1
Kennzeichnung

Ausgangslage

Transglutaminase ist ein Enzym, welches Proteine durch Ausbildung von Isopeptidbindungen quervernetzt. Humane Transglutaminasen prozessieren zum Beispiel Gluten, was bei Menschen, die unter Zöliakie leiden, ein Problem darstellen kann.

Die aus dem Bakterium *Streptovorticillium mobaraense* gewonnene bakterielle Transglutaminase, (bTG) wird teilweise von der Lebensmittelindustrie eingesetzt um Lebensmittel elastischer zu machen oder Lebensmittel-Stücke miteinander zu verkleben. Vor allem minderwertiges Geflügelfleisch oder Fisch kann damit so rekonstituiert werden, dass das Endprodukt den Anschein macht, ein gewachsenes Stück zu sein.



Untersuchungsziele

Das Ziel dieser Kampagne war zu untersuchen, ob Transglutaminase in Fischerzeugnissen nachgewiesen werden kann. Im Weiteren wurden die Etiketten bezüglich Deklarationsanforderungen überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Produkte, die mit Transglutaminase behandelt worden sind, müssen entsprechend gekennzeichnet werden. Solche Zubereitungen benötigen derzeit auch eine Bewilligung des BAGs. Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In neun Geschäften wurden insgesamt 20 Fischerzeugnisse erhoben. Es handelte sich einerseits um geräucherten („Brötchen-) Lachs (5). Andererseits wurden Tiefkühl-Fischprodukte erhoben, bei denen von Auge nicht ersichtlich ist, ob es sich wirklich um ein Fischfiletstück handelt. Dies waren bedeckte Produkte wie Fischzubereitungen à la Borderlaise (4) oder eingehüllte (panierte oder in Teig eingewickelte) Erzeugnisse (11). Die Produkte wurden in folgenden Ländern hergestellt: Deutschland (5), Polen (4), Dänemark (2), Frankreich (2), Schweiz (2), Grossbritannien (1), Norwegen (1), Portugal (1), Thailand (1) und der Türkei (1).

Prüfverfahren

Für den Nachweis kam ein Sandwich-ELISA-Assay zum Einsatz, der im Rahmen einer Semesterarbeit der Fachhochschule Nordwestschweiz in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Labor Basel-Stadt entwickelt wurde. In einer Probe wurde mittels UHPLC-DAD-Verfahren analysiert ob das deklarierte Konservierungsmittel E233 (Thiabendazol), enthalten ist.

Ergebnisse und Massnahmen

Transglutaminase

Zwar konnte Transglutaminase in einem früher im Handel erhältlichen Produkt nachgewiesen werden, das den Einsatz dieses Enzym wie vorgeschrieben deklarierte, nicht jedoch in den erhobenen Produkten. Somit war diesbezüglich keine Probe zu beanstanden.

Deklaration und Thiabendazol

Die Kennzeichnung eines Produktes war mangelhaft:

- Die Datierung wurde angegeben mit "ABR 2013". Die Abkürzung "ABR" ist unklar.
- Es wurde in allen fünf Sprachen das Konservierungsmittel "E233" deklariert. Dieses Konservierungsmittel mit dem Namen Thiabendazol ist in Lebensmitteln nicht zugelassen. Da wir diesen Zusatzstoff nicht nachweisen konnten, ist es möglich, dass es sich um einen Druckfehler handelt.
- Die deutschen und französischen Übersetzungen, teilweise auch Warnhinweise, waren kaum verständlich. Beispiele: "Während Tauwetter, in heissem Öl braten für etwa 3 bis 4 Minuten, indem er sie zu bräunen gleichmässig", "Mai Knochen enthalten".

Schlussfolgerungen

Da bezüglich Transglutaminase keine Probe zu beanstanden war, erübrigt sich eine erneute Kontrolle von Fischerzeugnissen auf Transglutaminase in nächster Zeit.