

Käsehaltige Lebensmittel / Authentizität und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 29
Beanstandungsgrund:

beanstandet: 2 (7 %)
Täuschung

Ausgangslage

Die Bezeichnung „Käse“ ist nach schweizerischem Recht einem aus Milch hergestellten Erzeugnis vorbehalten. Technologisch ist es jedoch möglich, unter Verwendung von Pflanzenfett, Wasser, Geschmackskonzentrat und Milcheiweisspulver sogenannte Analogkäse oder Käseimitate herzustellen. Solche künstlich hergestellten Produkte entsprechen nicht der Definition von „Käse“ und dürfen daher nicht ohne klare Beschreibung der Art des Erzeugnisses vermarktet werden. Diese Beschreibung muss es dem Verbraucher ermöglichen zu erkennen, dass kein „echter“ Käse vorhanden ist.



Aromatisiertes Produkt ohne Käse

Lebensmittelrechtlich sind diese Käseimitate aber durchaus verkehrsfähig und haben auch positive Eigenschaften. Sie sind billig und schnell in der Herstellung und weisen einen geringen Gehalt an Cholesterin und gesättigten Fettsäuren auf. Der Analog-Käse stammt meist aus Deutschland. Dort werden Schätzungen zufolge jährlich 100000 Tonnen Analog-Käse hergestellt. 95 Prozent davon werden ins Ausland exportiert. Er wird hauptsächlich in Fertigprodukten (z.B. Pizza, Käsebrötchen, Lasagne etc.) verwendet.

Im Weiteren findet der Konsument heute immer öfter Lebensmittel mit Käseanpreisung im Verkaufsangebot, die mit natürlichem Käsearoma als Zutat unsere Sinne täuschen und wenig bzw. gar kein Käse enthalten.

Gesetzliche Grundlagen

Gemäss Täuschungsverbot in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV 2009, Art. 10) müssen für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen etc. den Tatsachen entsprechen bzw. dürfen nicht zur Täuschung Anlass geben.

Probenbeschreibung

In verschiedenen Lebensmittelläden in Basel wurden einerseits käsehaltige Fertigprodukte (13) und andererseits Snacks, Apérogebäck, Fertigsuppen- bzw. -saucepulver mit Käseanpreisung (16) erhoben.

Untersuchungsziele

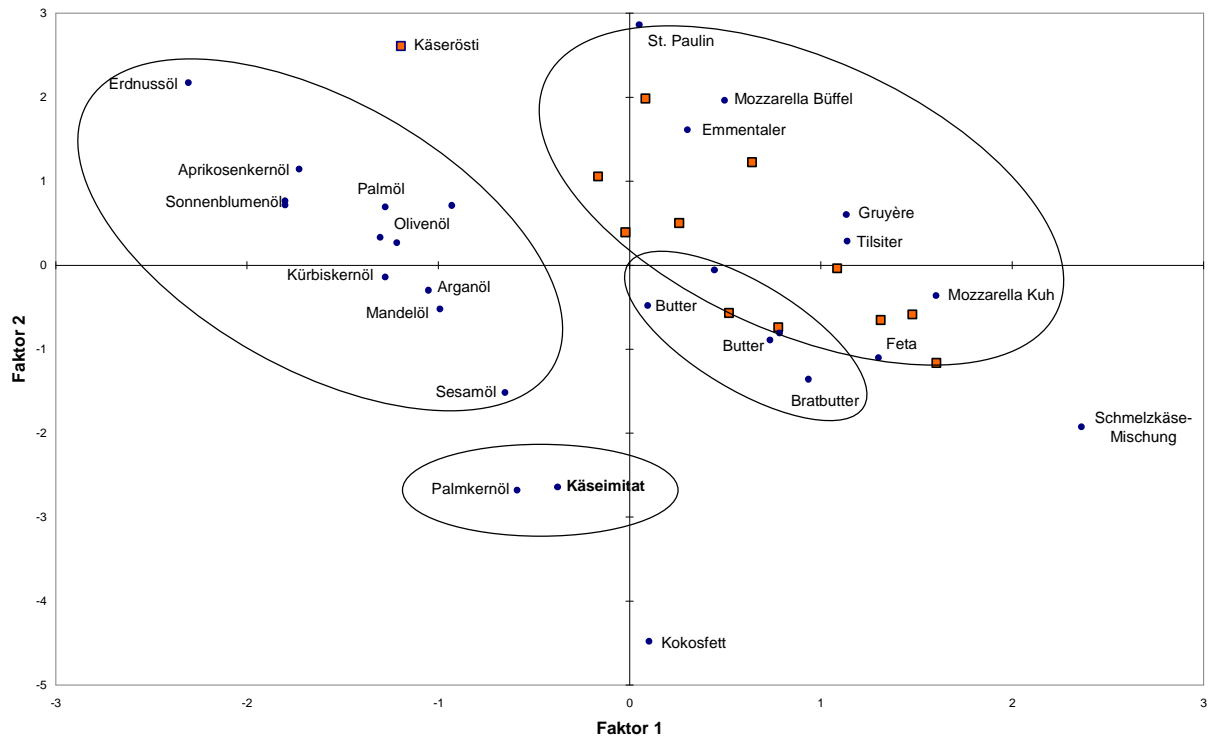
Wir wollten überprüfen, ob in den käsehaltigen Produkten auch Käse vorkommt oder ob eine Täuschung durch Käseimitate oder Aromastoffe vorliegt. Zusätzlich wurden in zwölf Pizzerias und Fast-Food-Betrieben die zur Herstellung der angebotenen Lebensmittel verwendeten Käsesorten überprüft.

Prüfverfahren

Bei Proben, bei denen eine Separierung des Käses vom restlichen Lebensmittel möglich war (Pizza, Lasagne etc.) erfolgte die Identifizierung der Käseart aufgrund der spezifischen Fettsäureprofile, die mittels multivariater Statistik mit Referenzmaterialien verglichen wurden (Faktorenanalyse). Bei Proben, bei denen Käse oder Käsepulver als Zutat im Produkt verarbeitet wurde (Käsesnacks, Suppen etc.) diente eine Milchprodukt-spezifische Fettsäure (CLA) als Indikatorsubstanz für Käse. Die Proben wurden mit einem geeigneten Lösemittel extrahiert und die Triglyceride unter alkalischen Bedingungen zu Fettsäuremethylester umgeestert und mittels Gaschromatographie bestimmt (SLMB 1612.2). Unter diesen Bedingungen ist ein Käsenachweis in der Probe von ca. 0,1 g/100 g (%) möglich.

Ergebnisse

- Bei den 13 käsehaltigen Fertigprodukten war überall Käse enthalten (s. Abb.). Mit Ausnahme von Käserösti und Grillkäse wurden alle zur Käse-Gruppe zugeordnet. Der Käse von der Rösti befindet sich zwischen der Pflanzenöl-Gruppe und der Käse-Gruppe. Bei dieser Probe konnte der Käse nicht völlig isoliert für die Analyse entnommen werden und war deshalb mit Sonnenblumenöl und Palmöl kontaminiert. Der Grillkäse hingegen besteht aus einer Mischung von verschiedenen Käsesorten und liegt deshalb leicht ausserhalb der Käse-Gruppe. Da er sich weit entfernt von den pflanzlichen Ölen befindet, kann ausgeschlossen werden, dass er mit solchen Ölen versetzt wurde und es sich um eine Verfälschung bzw. ein Imitat handelt.



Faktorenanalyse der Fettsäuren C4-C20 von 13 Fertigprodukten (□) und Referenzmaterialien (●) zur Bildung von Gruppen mit ähnlichen Eigenschaften.

Gruppe 1 = Pflanzenöle, Gruppe 2 = Käse, Gruppe 3 = Butter

- Als Referenzmaterial für ein Käseimitat diente eine Probe, die als „Lebensmittelzubereitung mit Magermilch und Pflanzenöl“ deklariert war. Diese Probe wird nicht mit der Käse-Gruppe assoziiert, sondern mit Palmöl, woraus sie offensichtlich besteht.
- In den 16 Proben, bei denen Käse oder Käsepulver als Zutat im Produkt verarbeitet wurde, bewegte sich der Käseanteil in den Proben zwischen 0,2 bis 37 g/100g (%). Bei drei Proben lag der Gehalt in einem sehr tiefen Bereich von 0,1-1,5 %, was auf die Verwendung von natürlichem Käsearoma (üblicherweise 0,25 - 3 %) und nicht für die Zugabe von richtigem Käse hinweist. Bei zwei von diesen drei Proben vermittelt die Abbildung auf der Verpackung den Eindruck, dass echter Käse vorhanden ist. Auf der rückseitigen Deklaration wird hingegen Käsearoma als Zutat aufgeführt.
- Die Inspektion von zwölf Betrieben ergab, dass in einem Fall neben Mozzarella für Pizza auch ein Käseimitat zu Versuchszwecken für die Herstellung von griechischem Salat benutzt wurde. Unsere Intervention und die unbefriedigende Qualität des Imitats bewirkten, dass zugunsten von Feta auf das künstliche Produkt verzichtet wurde.

Massnahmen

Die beiden Proben mit der täuschenden Verpackung wurden an die jeweilig zuständige Lebensmittelkontrollbehörde zur Beurteilung überwiesen.

Schlussfolgerungen

Käseimitate finden noch keine Anwendung in Basel. Hingegen zeigt die Untersuchung auf, dass es bei der Deklaration von Käseprodukten vereinzelt zu Täuschungen kommen kann. Weitere Kampagnen bezüglich aromatisierter Lebensmittel sind daher angezeigt.