

Kaviar und andere Fischrogen / Tierarten, Konservierungsmittel (Sorbin-, Benzoe- und Borsäure) und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 12
 Beanstandungsgrund:

beanstandet: 1
 Fischart der Rogen

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 sechs Meter langen Störs. Kaviar ist der gereinigte und gesalzene Rogen dieser Tierart. Die teuersten und zugleich bekanntesten Störarten sind der Beluga (*huso huso*), der Ossetra (*acipenser gueldenstaedtii*) und der Sevruga (*acipenser stellatus*).

Leider führte der ungezügelter Appetit auf die schwarzen Fischeier dazu, dass der Bestand des Süsswasserfisches Stör stark bedroht ist. Rogen anderer Fische dienen deshalb als sinnvolle Kaviar-Ersatzprodukte.



Untersuchungsziele

Unsere letzte Untersuchung von Kaviar liegt zwei Jahre zurück. Damals mussten zehn von 18 Kaviar und anderen Rogen beanstandet werden. Neben Deklarationsmängeln lag das Problem vor allem bei den Konservierungsmitteln.

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

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

Gesetzliche Grundlagen

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

Parameter	Matrix	Erlaubte Menge
Borsäure (E284f)	Kaviar	< 4 g/kg
Sorbin- und Benzoesäure (E200ff, E210ff)	Fischrogen	< 2 g/kg
Diverse Farbstoffe	Fischrogen	GHP* oder < 300 mg/kg
Aromen	Kaviar und Fischrogen	GHP*

* GHP = Gute Herstellungspraxis

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

Probenbeschreibung

In fünf verschiedenen Geschäften wurden sechs Kaviar, drei Seehasen-Rogen, zwei Keta-Lachs-Rogen und ein Rogen vom fliegenden Fisch erhoben. Die teuerste Probe (Kaviar Asetra aus Iran) kostete CHF 210.- pro 30 g, was CHF 7'000.- pro kg entspricht.

Prüfverfahren

Zur Bestimmung der Tierart wurde ein bestimmter Gen-Abschnitt mittels PCR amplifiziert, das Produkt gereinigt und sequenziert und die Sequenz mit der Gendatenbank verglichen. Die Bestimmung der Konservierungsmittel Sorbin- und Benzoesäure bzw. deren Salze erfolgte mittels HPLC und PDA-Detektion. Borsäure wurde nach einer Farbreaktion mit Azomethin-H photometrisch bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

- **Tierarten:** Bei einem als „White surgeon“ deklarierten Kaviar zeigten die analytischen Resultate, dass es sich nicht um den Weissen Stör (*acipenser transmontanus*) handeln kann. Die Probe wurde beanstandet.
- **Sorbinsäure:** Das Konservierungsmittel konnte in keiner Probe nachgewiesen werden.
- **Benzoessäure:** In drei Proben Fischrogen konnte Benzoessäure in zulässigen Mengen nachgewiesen werden. Dieses Konservierungsmittel wurde jeweils korrekt deklariert.
- **Borsäure:** Bei allen sechs Kaviarproben stand Borsäure auf der Zutatenliste und konnte auch nachgewiesen werden. Drei Proben enthielten knapp mehr als 4 g/kg Borsäure. Unter Berücksichtigung der Messunsicherheit wurde auf eine Beanstandung verzichtet.
- **Deklaration:** Die Lesbarkeit der Etiketten liess bei drei Produkten zu wünschen übrig. Wir baten den Hersteller, die zuständige Firma darüber zu informieren.

Schlussfolgerungen

Die Identität von Kaviar wird auch in Zukunft weiter zu überprüfen sein.