## Fische / Tierart

*Anzahl untersuchte Proben: 33* *beanstandet: 1*
*Beanstandungsgrund:* *Tierart*

### Ausgangslage
Bei filetierten Fischen ist die Tierart im Normalfall kaum erkennbar. Ob bei allen Fischfilets aus dem Laden die deklarierte Tierart der tatsächlichen Tierart entspricht, galt es zu prüfen.

### Gesetzliche Grundlagen
Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen und Angaben müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung über den Inhalt Anlass geben (LMV Art. 19 Abs. 1).

### Probenbeschreibung
Es wurden in 5 verschiedenen Geschäften insgesamt 33 Fischfilets im Offenverkauf (26) oder vorverpackt (7) erhoben. Die meisten Fische (11) stammten aus Dänemark. Ferner wurden folgende Herkunftsorte deklariert: Schweiz (3), Frankreich (3), Vietnam (3), Holland (2), Faeroeren Inseln (2), Portugal (1), Belgien (1), Deutschland (1), Estland (1), Norwegen (1), Kanada (1), Bodensee (1), Nordsee (1) und Nordatlantik (1).

Filets verschiedener Fischtypen wurden erhoben (Einteilung gemäss Lebensmittelbuch):
- Plattfische: Flunder (3), Rotzunge (4), Heilbutt (3), Goldbutt/Scholle (2), Steinbutt (1)
- Dorschartige Fische: Dorsch/Kabeljau (2), Seelachs/Köhler (1), Seehecht (1)
- Süsswasserfische: Buntbarsch (1), Egli/Flussbarsch (3), Felchen (2)
- Andere Fische: Wolfsbarsch (1), Rotbarsch (4), Pangasius (3), Seezunge (2)

### Prüfverfahren
Verschiedene Methoden kamen bei der Untersuchung zum Einsatz. Zunächst wurde das Proteinmuster analysiert (IEF). Zur Bestätigung oder in Ergänzung wurde ein bestimmter Genabschnitt amplifiziert (PCR) und sequenziert, bzw. zur Erhaltung eines Fragmentmusters, mit Restriktionsenzymen verdaut (RFLP).

### Ergebnisse
Bei einem als Dorsch verkauften Filet handelte es sich in Tat und Wahrheit um ein Eglifilet. Dorsch ist im Normalfall billiger als Egli. Es muss sich um eine unbeabsichtigte Verwechslung gehandelt haben. Alle anderen Proben entsprachen den Vorschriften.

In Ergänzung zur Kampagne wurden im Rahmen eines Privatauftrags drei Fischproben analysiert, da Zweifel bestanden, ob es sich bei den in einem Restaurant angebotenen Fischen wirklich um Zander oder Egli handelt. Die Ergebnisse bestätigten den Verdacht. Es handelte sich bei den Fischen um eine Felchenart.

### Massnahmen
Die auf dem Verkaufsmarkt erhältlichen Fische werden nur noch sporadisch überprüft. Im Rahmen einer nächsten Kampagne sollten vor allem Proben aus dem Gastgewerbe näher untersucht werden.
Es ist geplant, im Kantonalen Laboratorium eine Gen-Datenbank mit Sequenzen verschiedener Tierarten aufzubauen.