



Baden-Württemberg.de

📅 25.03.2024

VERBRAUCHERSCHUTZ

Lebensmittelüberwachung kontrolliert österliche Produkte



© picture-alliance/ dpa | Martin Schutt

Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert wieder österliche Produkte wie Eier, Spargel oder Lammfleisch. Bei fertig gekochten bunten Eiern aus dem Handel steht besonders die Haltbarkeit im Fokus der Untersuchungen.

„Sichere Lebensmittel und korrekte Verbraucherinformationen sind uns auch bei den Klassikern zu Ostern sehr wichtig. Die Labore der vier **Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) Baden-Württembergs** überprüfen daher aktuell typisch österliche Lebensmittel“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**.

Ostereier und Osterlamm

Eier sind nicht nur zu Ostern ein Lebensmittel, dem wir in der Kontrolle große Beachtung schenken. Aber gerade zu Ostern erfreuen sich gefärbte Eier, egal ob vorgefärbt oder selbst gefärbt, großer Beliebtheit. Für das Selbstfärben entscheiden sich häufig Verbraucher, die beim Verzehr gefärbter Eier auf tiergerechte Haltungssysteme und eine regionale Herkunft achten möchten. Denn: Nur bei rohen Eiern muss die Haltungsform der Legehennen angegeben werden. Bei vorgefärbten Eiern sind Angaben sowie Informationen zur geografischen Herkunft der Eier nicht verpflichtend, sondern freiwillig. „Nach unseren letztjährigen Untersuchungen liefern die Kennzeichnung sowie der aufgedruckte Erzeugercode zuverlässige Informationen über die Haltungsart und die Herkunft von rohen Eiern. Nur in seltenen Fällen waren Angaben zur Haltungsart und der Herkunft unstimmt“, erklärte Minister Hauk. Auffälligen Befunden gehen die Überwachungsbehörden für die EU-Vermarktungsnormen an den Regierungspräsidien des Landes nach.

Bei fertig gekochten bunten Eiern aus dem Handel steht besonders die Haltbarkeit im Fokus der Untersuchungen. Die meisten bunten Eier waren auch noch am Tag des Mindesthaltbarkeitsdatums in Ordnung. Vereinzelt trafen die Untersuchungsämter jedoch auch wieder Proben an, bei denen ein Teil der Eier bereits vorher verdorben war. Achten Sie daher beim Kauf auf unbeschädigte Eierschalen. Zu Hause empfehlen wir, die Eier kühl zu lagern und möglichst rasch zu verzehren.

Die CVUAs untersuchen rohe Eier auch regelmäßig auf Rückstände und Kontaminanten. So analysiert das [CVUA Karlsruhe](#) jährlich etwa 200 Eier-Proben auf Rückstände von Tierarzneimitteln. Die bislang im Jahr 2024 untersuchten 32 Proben waren allesamt unauffällig. „Die Ergebnisse bestätigen den Trend der letzten Jahre, wonach nur äußerst selten Antibiotika oder Antiparasitika nachweisbar waren“, bilanzierte Minister Hauk. Auch bei den wenigen positiv getesteten Proben waren die gesetzlichen Höchstgehalte stets eingehalten.

Unerwünschte Stoffe sind derzeit auch Gegenstand der Untersuchungen eines weiteren traditionell österlichen Gerichts: des Osterlammes. Das [CVUA Freiburg](#) untersucht Lammfleischproben auf persistente organische Schadstoffe wie Dioxine und polychlorierte Biphenyle (kurz: PCB). Die Ergebnisse der ersten sechs untersuchten Proben stimmen positiv: In allen untersuchten Proben lagen die Gehalte an Dioxinen und PCB unter den geltenden Höchstgehalten und Auslösewerten.

Spargel zu Ostern

Trotz des frühen Ostertermins Ende März stehen die Chancen gut, dass auch in diesem Jahr der erste Spargel aus heimischem Angebot zum Osterfest erhältlich ist. „Heimischer Spargel sorgt nicht nur für guten Genuss. Durch kurze Wege und ein Bekenntnis zu regionalem Spargel tun Sie etwas für sich, die Umwelt und die heimische Landwirtschaft“, so Minister Hauk.

Damit Verbraucher sichergehen können, auch wirklich heimische Ware zu erhalten, beginnen jetzt wieder Probenahmen und Betriebsüberprüfungen zur Kontrolle der Herkunftsangaben bei regional ausgelobtem Spargel. Im Jahr 2023 war keine der 63 untersuchten Spargelproben aus dem Handel auffällig.

Ostergebäck und Backformen

Nach der Fastenzeit gehört für viele zum Osterfest leckeres Gebäck wie ein Mohnkuchen dazu. Das **CVUA Sigmaringen** untersuchte die namensgebende Zutat Mohn seit Anfang 2023 auf Schimmelpilzgifte (Mykotoxine). Acht von 23 Proben (35 Prozent) enthielten Mykotoxine zumeist in geringen Gehalten knapp über den Bestimmungsgrenzen der Untersuchungsmethoden. Den EU-weit festgelegten Höchstgehalt für Aflatoxine überschritt keine der Proben. Am häufigsten stellten die Sachverständigen die in den letzten Jahren vermehrt in den Fokus gerückten Alternariatoxine fest. Für diese Mykotoxine gibt es noch keine gesetzlich festgelegten Höchstgehalte. „Diese Untersuchungsergebnisse tragen dazu bei, die bisher lückenhafte Datenbasis zu erweitern, um im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zukünftig EU-weite Regelungen zu erarbeiten oder Risikobewertungen durchführen zu können“, erläuterte Minister Hauk.

Backformen aus Silikon bringen österliche Motive auf den Tisch. Damit der gebackene Osterhase keine toxikologisch bedenklichen Stoffe aus der Silikonherstellung enthält, untersucht das **CVUA Stuttgart** regelmäßig solche Backformen auf Oligomere, d. h. kurzkettige, flüchtige Verbindungen. „Erfreulicherweise waren bei sieben Silikonbackformen mit Ostermotiv nur in einer Probe Oligomere im grenzwertigen Bereich enthalten, alle anderen waren unauffällig“, resümierte Minister Hauk die aktuellen Ergebnisse.

Schokohasen oder Schokoeier – vegan

Veganer finden mittlerweile zu Ostern eine wachsende Auswahl an Produkten, so etwa bei Schokohasen oder Schokoeiern. Schwierig wird es hier häufig mit der rechtlich richtigen Bezeichnung derartiger Produkte. Helle vegane „Schokolade“, die einer Milkschokolade nachempfunden ist, besteht als Milchersatz zum Beispiel aus Mandeln, Haselnüssen, Hafer, Reis, Mais oder Hirse. Aufgrund des Bezeichnungsschutzes für Milch und Milcherzeugnisse darf der vegane Ersatz für eine Milkschokolade nicht den Begriff „Milch“ enthalten. Da zudem der Zusatz von Getreidemahlerzeugnissen und Stärken zu Schokolade nicht erlaubt ist, kann für Produkte mit einem solchen Milchersatz auch das Wort „Schokolade“ nicht verwendet werden. Möglich sind beschreibende Bezeichnungen, wie zum Beispiel „Kakaoerzeugnis mit Haferdrinkpulver und Mandelmark“. Für Milchallergiker ist wichtig zu wissen, dass vegane Schokolade durch die Herstellung bedingt geringe Spuren von Milch- oder Milcherzeugnissen enthalten kann. Die Hersteller weisen auf diese unbeabsichtigten Einträge üblicherweise durch die Angabe „kann Spuren von Milch enthalten“ hin. Egal ob vegan oder nicht: Die allermeisten untersuchten Schokoladeerzeugnisse sind hinsichtlich ihrer Zusammensetzung unauffällig. Allerdings bestehen bei rund neun Prozent der bislang in 2024 untersuchten Proben Kennzeichnungsmängel.

#Verbraucherschutz

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/lebensmittelueberwachung-kontrolliert-oesterliche-produkte>