Nieders.Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg • Postfach 24 62 • 26014 Oldenburg

Landkreis Gifhorn
Ordnung, Verkehr und Veterinärwesen
Schloßplatz 1
38518 Gifhorn

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
• Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

Bearbeitet von:
[redacted]

Telefax:
0441 9713-[redacted]

E-Mail:
[redacted]

Mein Zeichen (Bei Antwort angeben)
Auftrags-Nr.: 102111-005983
Gesch.-Z.: 51.22.3

Durchwahl
04419713[redacted]

Oldenburg
10.12.2021

Amtliche Kontrolle der Lebensmittel

Prüfbericht

Proben-Nr. des Einsenders[1]:	**GF-Ki-0086-2021**
Einsender:	Landkreis Gifhorn
Bezeichnung der Probe[1]:	**Knappwurst**
Entnahmebetrieb[1]:	[redacted] Gifhorn
Probenahmedatum[1]:	10.11.2021
Eingangsdatum:	11.11.2021
Untersuchungszeitraum:	11.11.2021 bis 29.11.2021
Proben-Nr. des Institutes:	**10-22021-1920**
Probenahmegrund[1]:	Planprobe
Probenumfang / Verpackung:	2 Fertigpackungen (Aluminiumdose); Bruttogewicht: 251,3g und 252,7g
Angebotsform:	abgepackt
Kennzeichnung / Kenntlichmachung:	
Angabe zur Haltbarkeit:	30.01.2022
Weitere Angaben:	siehe ggf. Anlage(n)

[1] lt. Information des Einsenders

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14378-11-00

Material: Knappwurst Kochstreichwurst Konserve

Untersuchungsergebnis/se

Aussehen: Wurstgut gegart, beige-braunfarben, max. sesamgroß gekörnt, mit dunklen Gewürzpartikeln und Getreideeinlagen wie Haferflocken, dtl. Fettabsatz im Randbereich

Geruch: würzig nach Dosenfleisch, leicht nach Getreide

Geschmack: wie Geruch, leicht säuerlich

Parameter	Einheit	Ergebnis	NG/BG
Sensorik		arteigen/unauffällig	
	ASU L 00.90-6, modifiziert, 2015-06		
Aerobe mesophile Keime	KbE/g	< 1E+02	1E+02/ -
	DIN EN ISO 4833-2 modifiziert auf Blutagar aerob, 2013-12		
Anaerobe mesophile Keime	KbE/g	< 1E+02	1E+02/ -
	DIN EN ISO 4833-2 modifiziert auf Blutagar anaerob, 2013-12		

Abkürzungen:

BG	Bestimmungsgrenze
NG	Nachweisgrenze
MU	Messunsicherheit
WF	Wiederfindungsrate

Beurteilung

Diagnose: Kochstreichwurst als vorverpacktes Lebensmittel im Sinne von Art. 2 Abs. 2 e der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), sensorisch und mikrobiologisch unauffällig, mit Kennzeichnungsmängeln

1) Gemäß Art. 22 Abs. 1 der LMIV ist die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse nach den unter Buchstabe a) bis c) genannter Voraussetzungen erforderlich. Bei der vorliegenden Probe fehlt die Mengenangabe (QUID) von „Schweinefleisch" gem. Anh. VII Teil B Nr. 17 der LMIV bzw. die Menge des konkreten Fleischrohstoffes.

Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 4 LMIDV wird verwiesen.

2) Im Zutatenverzeichnis der vorliegenden Probe ist u. a. angegeben „jodiertes Speisesalz".

Hierbei handelt es sich um eine zusammengesetzte Zutat, die neben Kochsalz i. d. R. Kaliumjodat enthält. Gemäß Anhang VII Teil E zu Art. 18 Abs. 4 der LMIV kann eine zusammengesetzte Zutat im Zutatenverzeichnis unter ihrer Bezeichnung angegeben werden, sofern unmittelbar danach eine Aufzählung ihrer Zutaten folgt.

Dem entspricht die Angabe „jodiertes Speisesalz" im Zutatenverzeichnis der vorliegenden Probe nicht. Eine Möglichkeit der Kennzeichnung wäre z. B. „jodiertes Speisealz (Kochsalz, Kaliumjodat)".

Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 2 LMIDV wird verwiesen.

3) Gemäß Art. 18 Abs. 2 der LMIV werden die Zutaten im Zutatenverzeichnis mit ihrer speziellen Bezeichnung, ggf. nach Maßgabe der Bestimmungen in Art. 17 und Anh. VI, bezeichnet. Die Zutatenbezeichnung „Brühe" auf der vorliegenden Probe entspricht nicht dieser Anforderung, es fehlt die Angabe der Tierart, bzw. die Angabe "Gemüsebrühe".

Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 2 LMIDV wird verwiesen.

4) Gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. l in Verbindung mit Art. 54 Abs. 1 der LMIV ist eine Nährwertdeklaration verpflichtend. Auf der vorliegenden Probe sind keine Nährwerte angegeben. Es sollte in eigener Zuständigkeit überprüft werden, ob die Ausnahme von der Pflicht zur Nährwertdeklaration gemäß Anhang V Nr. 19 zur Art. 16 Abs. 3 LMIV (direkte Abgabe in kleinen Mengen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte) für die Probe anzuwenden ist. Hierzu wird auch auf die „Entscheidungshilfe der Länder zu den Ausnahmen der verpflichtenden Nährwertdeklaration nach Anhang V Nr. 19 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011" [1] hingewiesen.

[1]
https://www.verbraucherportal-bw.de/,Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Hinweise+zur+Naehrwertkennzeichnung

5) Gemäß Art. 21 Abs. 1 b der LMIV zur Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen die in Anhang II aufgeführten Bezeichnungen durch einen Schriftsatz hervorgehoben werden, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abheben, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe. Bei der vorgelegten Probe fehlt die Hervorhebung der Zutat Haferflocken .

Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 3 LMIDV wird verwiesen.

6) Die vorliegende Probe stammt laut Entnahmebericht aus eigener Herstellung, Angaben zur Herstellungstechnologie in Bezug auf die Erhitzungsparameter sind nicht vorhanden.
Es sollte in eigener Zuständigkeit beim Hersteller geprüft werden, ob der Erhitzungsprozess ausreichend ist, um Vollkonserven herzustellen. Bei nicht ausreichender Erhitzung, beispielsweise bei einer Kochung im offenen Kessel, handelt es sich i. d. R. um Kesselkonserven. Diese müssen bei maximal 10°C gekühlt werden und sind dann ca. 1 Jahr haltbar. Bei ungekühlter Lagerung kann das Auskeimen vorhandener Sporen und damit ein gesundheitliches Risiko nicht ausgeschlossen werden. Auf Art. 14 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2b und Abs. 3 VO (EG) Nr. 178/2002 wird hingewiesen.

Bei Kesselkonserven entspricht die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums ohne Kühlhinweis nicht den Vorgaben nach Art. 9 Abs. 1 Buchstabe g LMIV (VO (EU) 1169/2011). Eine derartige Kennzeichnung wäre ggf. als irreführend zu beurteilen. Gemäß Art. 7 Abs. 1 a der LMIV (VO (EU) 1169/2011) dürfen Informationen über Lebensmittel, hier insbesondere in Bezug auf Art, Eigenschaften, Haltbarkeit und Methode der Herstellung, nicht irreführend sein. Gemäß § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB ist es verboten, Lebensmittel mit Informationen über Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, die den Anforderungen des Artikels 7 Abs. 1 der LMIV nicht entsprechen.

Normabweichung(en)

(gem. Beanstandungsgrund der AVV DATA): 11

Beurteilungsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. Nr. L 31 vom 01.02.2002, S. 1) idgF

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV - (ABl. Nr. L 304 S. 18) idgF

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426) idgF

- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) idgF

Im Auftrage

[redacted]

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Anlage/n
Kostenmitteilung
Kopie der Kennzeichnung

Die vorgenannten Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe wie erhalten. Detaillierte Informationen zu verwendeten Methoden und analytischen Kenndaten sowie dem Umfang der Untersuchungen können bei Bedarf vom Labor zur Verfügung gestellt werden.

Ohne schriftliche Genehmigung des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg, darf der vorstehende Prüfbericht nicht an Dritte weitergegeben bzw. vervielfältigt bzw. zu anderen Zwecken als seiner ursprünglichen Bestimmung verwendet werden. Von der Genehmigungspflicht ausgenommen ist die ausschließliche Weitergabe zur dienstlichen Aufgabenerfüllung von Behörden und anderen staatlichen Stellen oder aufgrund eines gesetzlichen Auskunftsanspruches. Eine auszugsweise Weitergabe des Prüfberichts ist generell untersagt. Die Interpretation der vorstehenden Ergebnisse und insbesondere die rechtlichen Beurteilungen sind dem LAVES vorbehalten.

Dienstgebäude u. Paketanschrift
Martin-Niemöller-Straße 2
26133 Oldenburg

Briefanschrift
Postfach 24 62
26014 Oldenburg

Telefon
0441 9713-0
Telefax
0441 9713-121

Besuchszeiten
Mo.-Fr. 09:00-12 :00 Uhr
Mo.-Do. 14:00-15 :30 Uhr
Besuche bitte möglichst vereinbaren.

Bankverbindung
IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39
SWIFT-BIC: NOLA DE 2H

Internet
www.laves.niedersachsen.de

E-Mail
Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de

Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

Nieders. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit •
Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg • Postfach 24 62 • 26014 Oldenburg

Anlage: Fotokopie des Kennzeichnungsträgers

102111 – 005983

Labor 10 – 220
Datum: 11.11.2021
Uhrzeit: 08:07