

Luzern, 26. April 2022

Mängel in Rezeptur und Rückverfolgbarkeit bei Fleischwaren

In den letzten Jahren wurden regelmässig Verfälschungen und nicht deklarierte Tierarten in Fleischwaren und -erzeugnissen aufgedeckt. In einer gemeinsamen Untersuchung der Zentralschweizer Kantone zusammen mit dem Tessin wurden Fleischproben auf die enthaltenen Tierarten hin untersucht. Zusätzlich wurden in den Betrieben die Warenflüsse mittels einer Mengenbilanzkontrolle überprüft.

Kontrolliert wurden Zumischungen von nicht deklariertem Fleisch anderer Tierarten, die Deklaration von Schweizer Fleisch trotz ausländischer Herkunft sowie Fleisch aus biologischer Landwirtschaft trotz konventioneller Herstellung. In Mengenbilanzkontrollen wurden die Warenflüsse beim Einkauf, in der Produktion und beim Verkauf überprüft und bilanziert. Oftmals sind nicht betrügerische Absichten der Grund für Verfälschungen, sondern Unachtsamkeit bei der Warenflusstrennung in der Produktion oder bei der Deklaration. In umfassenden Mengenbilanzkontrollen können betrügerische Absichten aufgedeckt und ein Bild des Ausmasses aufgezeigt werden.

Unstimmigkeiten bei 3 Fleischerzeugnissen

Es wurden insgesamt 38 Fleischerzeugnisse untersucht, insbesondere Bratwürste, Cervelats, Hackfleisch, Landjäger, Salami, Salsiz oder Schübli. Lediglich bei 3 Proben wurden Unstimmigkeiten zwischen den deklarierten und den analysierten Tierarten festgestellt. Die Produkte enthielten kein Fleisch der deklarierten Tierart oder wiesen nicht den notwendigen Anteil auf. Betroffen waren eine Gänseleberterrine, in welcher die Zutat Schweinefleisch deklariert war, aber nicht nachgewiesen wurde, eine Kalbsbratwurst, mit explizitem Hinweis „ohne Schweinefleisch“ mit einem Anteil Schweinefleisch sowie ein Landjäger mit nicht deklariertem Pferdefleisch. Diese Proben wurden aus dem Verkehr gezogen.

Kontrollen zeigen keine Betrügereien

In 7 Betrieben wurden Mengenbilanzkontrollen durchgeführt. Kontrolliert wurden Betriebe, die Trutenfleisch, Hackfleisch, Pouletfleisch und Pferdewurst herstellen. In keinem der kontrollierten Betriebe hat die Mengenbilanzkontrolle relevante Abweichungen aufgezeigt. Bei den kontrollierten Produktionsabläufen konnten die Chargen in der Regel gut zurückverfolgt, sowie die Kalkulation aus Rezepturen und Verkaufszahlen nachvollzogen werden. In 2 Fällen war die Rückverfolgbarkeit aber nicht eindeutig gewährleistet, zum Teil waren die Lotnummern auf den Lieferscheinen nicht ersichtlich. Das Produktionsjournal war bei 2 Betrieben mangelhaft. Beispielsweise konnten keine Angaben über den Trocknungsverlust gemacht werden. In 3 Betrieben mussten hygienische Mängel beanstandet werden.