



Anlage

zur Niederschrift über eine Probenahme

Probe Nr.: 10-21017-1330 (08)
Projektnummer: 201711310

Oldenburg, 25.01.2018

Bezeichnung lt. Niederschrift über die Probenahme:

Jagdwurst

Die Ergebnisse der sonstigen durchgeführten Untersuchungen waren unauffällig.

Befund der chemischen Untersuchung (auszugsweise):

Ascorbinsäure:	167 mg/kg	(HPLC; PV 21-Ascion)
Isoascorbinsäure:	146 mg/kg	(HPLC; PV 21-Ascion)

Beurteilung

1. Zutatenverzeichnis

- a. In der vorliegenden Probe wurden Gehalte an **Ascorbinsäure** von 167 mg/kg und an **Isoascorbinsäure** von 146 mg/kg festgestellt. Dies lässt auf die Verwendung als Zusatzstoffe bei der Herstellung des Erzeugnisses schließen. Ascorbinsäure ist im Zutatenverzeichnis der Probe aufgeführt.

Gemäß Art. 18 Abs. 1 der LMIV besteht das Zutatenverzeichnis aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Entsprechend Anhang VII Teil C zu Art. 18 Abs. 4 LMIV sind Lebensmittelzusatzstoffe, die zu einer der in diesem Teil aufgeführten Klassen gehören, mit der Bezeichnung dieser Klasse zu benennen, gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung oder gegebenenfalls der E-Nummer.

Bei der vorliegenden Probe fehlt die Angabe von Isoascorbinsäure bzw. ihren Salzen (E 315 / E 316) im Verzeichnis der Zutaten.

- b. Im Zutatenverzeichnis der vorliegenden Probe ist u. a. angegeben „**Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz**“.

Nitritpökelsalz ist eine zusammengesetzte Zutat, die neben Kochsalz den Zusatzstoff Natrium- und/oder Kaliumnitrit 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. Dabei ist der Konservierungsstoff mit dem Namen der Klasse, gefolgt von der Verkehrsbezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen (Anhang VII Teil C LMIV).

Dem entspricht die Angabe „Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz“ im Zutatenverzeichnis der vorliegenden Probe nicht. Eine Möglichkeit der Kennzeichnung wäre z. B. „Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit)“.

21017_1330_Hen_a



Dienstgebäude u. Paketschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo. - Fr. 8.00-16.00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo. - Fr. 8.00-16.00 Uhr	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		Besuche bitte möglichst vereinbaren	

- c. 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 „**Fleischbrühe**“ auf der vorliegenden Probe entspricht nicht dieser Anforderung, es fehlt die Tierart.

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

2. Gemäß Art. 9 Abs. 1 h der LMIV ist der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers (nach Art. 8 Abs. 1) eine verpflichtende Angabe.

Um die postalische Zustellbarkeit zu gewährleisten, muss neben dem Namen mindestens noch die Postleitzahl und der Ort angegeben werden (vgl. Zipfel, Kommentar zum Lebensmittelrecht, C110, § 3, Rdn. 14).

Die **Herstellerangabe** „Landschlachtereie T. Dierks“ bei der vorliegenden Probe wird als nicht ausreichend beurteilt.

Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 8 LMIDV wird verwiesen.

Hinweise

- Gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. I in Verbindung mit Art. 54 Abs. 1 der LMIV ist seit dem 13.12.2016 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 für die Probe anzuwenden ist.

- Auf der vorliegenden **Konserve** ist das Mindesthaltbarkeitsdatum ohne Kühlhinweis angegeben. Gemäß den Angaben im Entnahmeprotokoll wurde die Probe gekühlt aufbewahrt.

In eigener Zuständigkeit sollte überprüft werden, ob es sich bei der Probe um eine Voll- oder Kesselkonserve handelt. Kesselkonserven bedürfen wegen der überlebenden Sporen mesophiler Bazillusarten einer Lagerung bei Temperaturen unter + 10 °C und sind dann ca. 1 Jahr haltbar. Bei ungekühlter Lagerung kann auf Grund der Vermehrungsmöglichkeit mesophiler Bazillusarten ein gesundheitliches Risiko nicht ausgeschlossen werden. Auf Kesselkonserven muss der Hersteller einen Kühlhinweis in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum anbringen.

Die sichere Einteilung in Voll- oder Kesselkonserve ist nur anhand der Erhitzungsparameter im Herstellungsbetrieb möglich. Es ist davon auszugehen, dass in handwerklicher Herstellung häufig die Erhitzungsanforderungen einer „Vollkonserve“ nicht erreicht werden.

- Entgegen den Angaben in der Niederschrift über eine Probenahme wurden nur 2 Dosen zur Untersuchung eingereicht. Bei der einen Dose handelt es sich um die oben begutachtete Jagdwurst, bei der anderen Dose handelt es sich um eine **Bregenwurst**. Bei der Bregenwurst ist das Zutatenverzeichnis schlecht lesbar, die Angabe des Konservierungsstoffes entspricht nicht den Vorgaben, es muss überprüft werden, ob eine Nährwertdeklaration erforderlich ist und ob es sich um eine Kesselkonserve handelt.

Für die Beurteilung der Probe sind die folgenden Rechtsvorschriften maßgebend:

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Art. 1 G zur Änd. futtermittelrechtlicher und tierschutzrechtlicher Vorschriften vom 30.06.2017 (BGBl. I S. 2147)
- 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, ber. ABl. 2014 Nr. L 331 S. 41 und ber. ABl. 2015 Nr. L 50 S. 48), zuletzt geändert durch Art. 33 ÄndVO (EU) 2015/2283 vom 25.11.2015 (ABl. Nr. L 327 S. 1)

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

Normabweichung/en (gem. Beanstandungsgrund der AVV DATA): 11

Im Auftrag



Prüfleiterin

Anlagen
2 Kopien von Kennzeichnungsträgern
Kostenmitteilung

Die vorgenannten Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe.

Ohne schriftliche Genehmigung des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg, darf das vorstehende Gutachten/Befund nicht, auch nicht auszugsweise, 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.

Landes Schlachtereier 1. Dierk's
www.dierk's-beedenboste1.de

Jagdwurst

Zutaten: 90% Schweinefleisch
(Ursprungsland Deutschland)
Fleischbrühe, Konservierungs-
stoff: Nitritpökelsalz, Gewürze
(u. a. SENF, GELBSENFSAFT) Malto-
dextrin, Dextrose, Antioxidatio-
nsmittel: Natriumascorbat, Natrium-
L-Ascorbat, L-Ascorbinsäure, Säurungs-
mittel: Natriumascorbat, Natrium-
L-Ascorbat, Natriumascorbinat, Natrium-
L-Ascorbinsäure, Würze, Aroma.

mindestens
haltbar bis:

09.12.19

UP-Nr. 1 10-210

Datum: 15.12.2017

Anfangs-
Nr.:
101712-007231

Gewicht: H 0,200 kg

Preis/kg: 12,00 €/kg

Betrag: 2,40 €

101712-007231



Labor 10-210
Datum: 15.12.2017
Uhrzeit: 08:15



