

Käse / Milchart

Gemeinsame Kampagne Basel-Stadt (Schwerpunktlabor) und Basel-Landschaft

Anzahl untersuchte Proben: 38 zu beanstanden: 2
Beanstandungsgründe: Täuschung

Ausgangslage

Jahr für Jahr sind Käseproben zu beanstanden, weil die Milchart, die zur Produktion verwendet wurde, nicht der deklarierten Milchart entspricht. Dabei sind Verfälschungen mit der billigen und einfach verfügbaren Milch der Kuh die häufigsten Täuschungen.

Untersuchungsziele

Das Ziel der Kampagne bestand darin, abzuklären, ob Käse mit Milchanteilen von nicht deklarierten Tierarten im Handel angeboten wird. Unzuverlässige Produzenten können auf diese Weise aufgedeckt und von den Grossverteilern als Lieferanten gemieden werden.

Gesetzliche Grundlagen

Die Deklaration auf der Etikette von vorverpacktem Käse oder auf dem Schild bei Käse im Offenverkauf darf den Konsumenten nicht täuschen. Ein Ziegen-, Schafs- oder Büffelkäse darf somit keine Milchanteile der Kuh oder anderen nicht deklarierten Tierarten enthalten.

Probenbeschreibung

16 Schaf-, 18 Ziegen-, 3 Büffel- und ein Schaf-Ziegen-Büffelkäse, die im Kanton Basel-Stadt zu kaufen sind, wurden untersucht. Es handelte sich um 10 Frisch-, 15 Weich-, 13 Hart- und einem Extrahartkäse. Aus der Tabelle ist ersichtlich, dass die Käse mehrheitlich aus dem Ausland, vor allem aus Frankreich, stammen.

Herkunft	Anzahl Proben
Frankreich	21
Italien	10
Spanien	5
Schweiz	2
Total	38

Prüfverfahren

Zur Identifikation der Milcharten wurden die Caseine isoliert und mittels Isoelektrischer Fokussierung (IEF) aufgetrennt. Die Milchcaseine verschiedener Spezies unterscheiden sich in Menge und Struktur. Das Proteinpuster ist somit für eine bestimmte Tierart spezifisch. Verdächtige Proben wurden zusätzlich auf genetischer Ebene mittels PCR-RFLP analysiert. Dazu wird ein Wirbeltier-spezifisches mitochondriales Genstück amplifiziert und mit drei verschiedenen Restriktionsenzymen verdaut. Aufgrund von unterschiedlichen Basensequenzen in verschiedenen Spezies ergeben sich tierartenspezifische Fragmente unterschiedlicher Länge, die auf einem Gel analysiert werden können.

Ergebnisse

Die Untersuchung zeigte eindeutig, dass ein italienischer Büffelmozzarella neben Büffelmilch auch deutliche Anteile von Schafsmilch enthält. Ein spanischer Hartkäse, der als Schafs-, Ziegen- und Kuhkäse deklariert wurde, enthielt nur Schafsmilchanteile. Diese zwei Käse mussten beanstandet werden.

Schlussfolgerungen

Die Ergebnisse zeigen, dass trotz alljährlicher Kontrollen, zumindest im Ausland offensichtlich bei der Käseherstellung zum Teil illegal „Fremdmilch“ beigemischt wird und somit die Deklaration von in der Schweiz angebotenem Käse nicht immer der Wahrheit entspricht. Auch in Zukunft sind somit Käse-Kampagnen notwendig, um den Konsumenten möglichst vor Täuschung zu schützen.