

1.1.1 Mozzarella di bufala / Dioxin und PCB

Anzahl untersuchte Proben: 6 beanstandet: 0

Ausgangslage

In der italienischen Provinz Kampanien besteht ein Mangel an langfristigen Mülldeponien, Kompostierungs- und Verbrennungsanlagen. Dies führt zur Entsorgung auf illegalen Deponien und zur Verbrennung des liegengelassenen Abfalls durch Anwohner. Dadurch können auch Dioxine freigesetzt werden, was zu einer Gefährdung für Menschen und zur Kontamination von landwirtschaftlichen Produkten führen könnte. Eine solche Gefährdung wurde von offizieller Seite lange in Abrede gestellt. Anfangs April 2008 informierte allerdings das Bundesamt für Gesundheit, dass in einigen Mozzarella di bufala aus der Region Kampanien fünffach überhöhte Dioxinwerte gefunden wurden. Obwohl die italienische Behörde versicherte, dass kein betroffener Mozzarella di bufala in die Schweiz exportiert wurde, beschlossen wir, einige Proben aus dem Detailhandel zu erheben und in einem externen Labor untersuchen zu lassen.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Enthalten die italienische Mozzarella di bufala, die in der Schweiz in den Verkauf gelangen, erhöhte Werte an Dioxinen oder an cPCB?
- Erfüllen die allgemeinen Deklarationen auf der Etiketle die gesetzlichen Vorschriften?

Gesetzliche Grundlagen

Dioxine haben bekanntermassen eine toxikologische Relevanz. Seit Jahrzehnten werden Massnahmen ergriffen, um Dioxin-Emissionen zu verhindern. In der Schweiz wie auch in der Europäischen Union (EU) sind Höchstmengen für Dioxin festgelegt. Im allgemeinen Sprachgebrauch bezeichnet man die beiden nahe verwandten Stoffklassen der polychlorierten Dibenz-p-Dioxine (PCDD) und Dibenzofurane (PCDF) als „Dioxin“. Zusammenfassend nennt man sie oft PCDD/DF. Wegen ähnlicher toxikologischer Wirkungsmechanismen werden in neuerer Zeit auch einige Vertreter der polychlorierten Biphenyle (PCB) in die Betrachtung mit eingeschlossen. Diese Stoffgruppe wird als „dioxin-ähnliche PCB“ oder coplanare PCB (cPCB) bezeichnet.

Die Europäische Union (EU) hat mit der Verordnung Nr. 2375/2001 eine Höchstmenge (3 pg/kg Fett) für PCDD/DF in Lebensmitteln festgelegt. In der Schweiz wurden diese Werte in der Änderung vom Anhang 7 der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) vom 23. November 2005 ins ordentliche Recht überführt. Durch die am 3. Februar 2006 publizierte Verordnung 199/2006 hat die EU zusätzlich ab 4. November 2006 auch die Höchstmenge von 6 pg/kg Fett für die Summe PCDD/DF und cPCB in Kraft gesetzt.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot, LGV Art. 10). Es gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In fünf verschiedenen Geschäften wurden sechs unterschiedliche Mozzarella di buffala erhoben. Es handelt sich ohne Ausnahme um italienische Produkte der Provinz Kampanien. Zwei Proben wurden im Offenverkauf angeboten.

Prüfverfahren

Die Proben wurden im holländischen Laboratorium BioDetectionSystems unter Anwendung eines Zellkultur Biolumineszenz-Assays untersucht.

Ergebnisse und Massnahmen

In allen Proben konnte PCDD, PCDF und cPCB nachgewiesen werden, wobei der Höchstwert für die Summe PCDD/DF und cPCB (6 ng/g Fett) allerdings nicht überschritten wurde. Die Summenwerte PCDD/DF und cPCB lagen zwischen 1.0 und 5.6 pg/kg Fett.

Proben, die einen Summengehalt grösser 3 pg/g Fett zeigten, wurden zusätzlich auf die Einzelparameter untersucht.

In zwei Proben mit einem Summenwert über 3 pg/kg Fett lag der cPCB-Wert bei 2.3 und bei 4.3 pg/kg Fett und der Wert für PCDD/DF bei 1.3, resp. 1.5 pg/g Fett.

Alle Deklarationen erfüllten die gesetzlichen Anforderungen.

Schlussfolgerungen

Zwei von sechs Proben zeigten erhöhte, aber nicht zu beanstandende Werte an Dioxin respektive cPCB. Da Dioxine und PCB aus verschiedenen Quellen in der Umwelt vorhanden sein können, ist eine Wiederholung der Untersuchung von fetthaltigen Produkten insbesondere aus Kampanien angezeigt.