



Bern, April 2018

OPSON VII: Wurde der Thunfisch «schöngefärbt»?

49 Thunfischproben wurden auf Kohlenmonoxid (CO), Nitrit und Histamin untersucht. Zwei Proben aus Vietnam wiesen Werte von Kohlenmonoxid auf, welche den Verdacht aufkommen lassen, dass eine unzulässige CO-Behandlung vorliegt. Die vietnamesischen Behörden wurden informiert, damit diese die Fälle weiter verfolgen.

1 Hintergrund

INTERPOL und Europol koordinieren seit 2011 international die OPSON¹-Operationen. Diese zielen auf die Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen Praktiken in der Lebensmittelkette ab. Jedem Land ist freigestellt, welches Thema für die Operation ausgewählt wird.

Die Schweiz beteiligt sich seit OPSON VI (2016/2017), das Fürstentum Liechtenstein seit OPSON VII (2017/2018) an diesen Operationen.

Auf Initiative von Deutschland und der Schweiz entschieden sich mehrere europäische Länder unter der Koordination von Europol und mit der fachlichen Unterstützung der europäischen Kommission bei der OPSON VII Operation dem möglichen Betrug bei Thunfisch entlang der Lebensmittelkette nachzugehen. Die Schweiz arbeitete bei dieser Operation eng mit dem Deutschen Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL und dem Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen des Fürstentums Liechtenstein zusammen.

Thunfisch muss nach dem Fang bei – 18° Celsius gelagert werden. Ist der Thunfisch für die Konservenindustrie bestimmt, kann er in einer Salzlake bei -9° Celsius gelagert werden. Diese Unterscheidung bestimmt auch den Preis für Thunfisch. Frischer, tiefgekühlter Thunfisch erzielt einen dreifach höheren Preis als Thunfisch in Salzlake für die Konservenindustrie. Durch Zugabe von Zusatzstoffen kann die Farbe des Thunfisches für die Konservenindustrie zum Verwechseln ähnlich wie beim frischen Thunfisch manipuliert werden. Das Verwenden von Zusatzstoffen zum Ändern der Farbe des Thunfisches ist nicht erlaubt, täuscht den Konsumenten, erhöht den wirtschaftlichen Gewinn unangebracht und kann beim Konsumenten bei erhöhtem Gehalt an Histamin zu einer allergischen Reaktion führen.

Die Plattform COFF² hat daher entschieden, diesem Täuschungs- beziehungsweise Betrugspotential im Rahmen von OPSON VII nachzugehen.

¹ <https://www.europol.europa.eu/activities-services/europol-in-action/operations/operation-opson>

² **C**oordination **F**ood **F**raud: eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertreterinnen und Vertretern des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW), dem Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG), des Bundesamtes für Polizei (Fedpol), der kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden und des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zur Koordination der Bekämpfung von Lebensmittelbetrug.

2 Untersuchungsziele

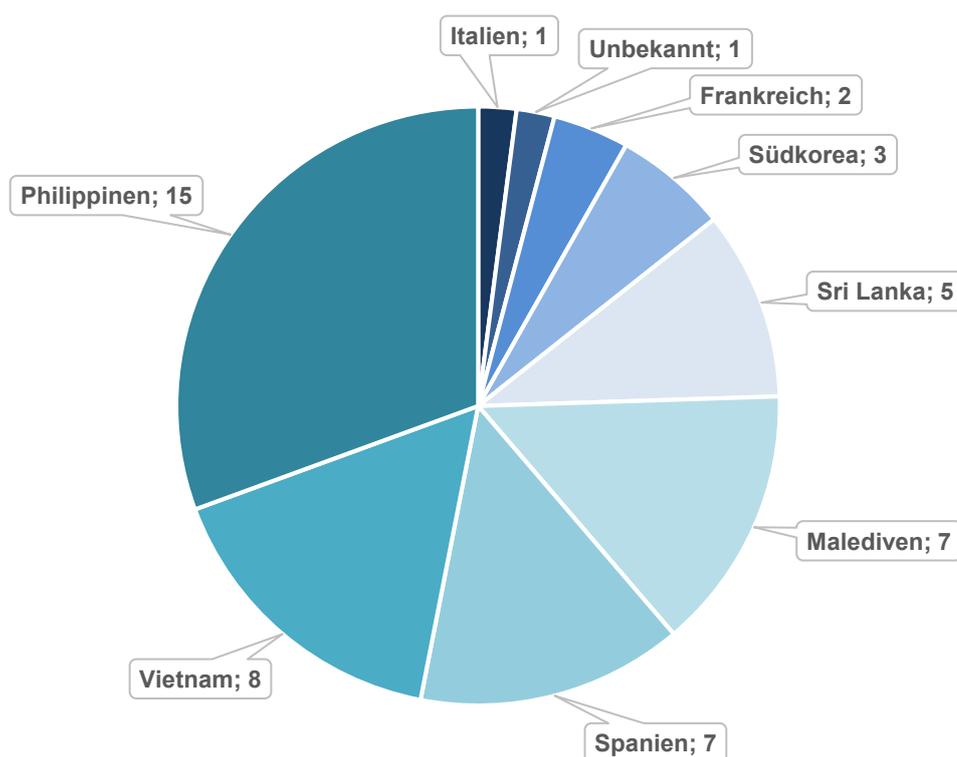
Ziel des Kontrollprogramms war es festzustellen, ob in der Schweiz Thunfisch mit einem erhöhten Histamingehalt verkauft wird, was nach der Konsumation zu einer allergischen Reaktion führen kann und, ob in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein umgefärbter Thunfisch verkauft wird, der mit einem nicht zugelassenen Zusatzstoff behandelt wurde.

3 Gesetzliche Grundlagen

Die Untersuchungskampagne stützt sich auf Artikel 15 (Hygiene) und Artikel 18 (Täuschungsverbot) des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0 LMG).

4 Probenerhebung, -herkunft und -untersuchung

Vom 29. Januar bis 12. Februar 2018 haben Vollzugsbehörden in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein 49 Proben von frischem, gekühltem oder gefrorenem Thunfisch bei Thunfischimporteuren, Thunfischhändlern und Verkaufsstellen von Thunfisch erhoben. 12 kantonale Lebensmittelvollzugsbehörden haben 36 Probenahmen und die beiden grenztierärztlichen Dienste in Genf und Zürich zusammen 10 Probenahmen durchgeführt. Das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen des Fürstentums Liechtenstein hat 3 weitere Proben zum Kontrollprogramm beigesteuert. Gemäss den mitgelieferten Unterlagen kamen die 49 Thunfischproben aus folgenden Herkunfts- oder Produktionsländern:



Die 49 Proben wurden ins Labor der Eurofins Scientific AG in Schönenwerd versendet und auf Histamin, Nitrit und Kohlenmonoxid untersucht.

5 Ergebnisse und Massnahmen

Keine der 49 Proben überschreitet nach Abzug der Messunsicherheit den in der Hygieneverordnung (SR 817.024.1 HyV) für Histamin festgesetzten Höchstwert von 200 mg/kg. In keiner der 49 Proben wurde Nitrit nachgewiesen.

In zwei in der Schweiz erhobenen Proben wurden Kohlenmonoxid-Werte gemessen, die auf eine unzulässige Behandlung schliessen lassen. Die Sendungen zu beiden Proben haben ihren Ursprung

in Vietnam. Da der Verdacht besteht, dass die Manipulation des Thunfisches im Ursprungsland erfolgte, wurden beide Fälle ins RASFF³ gestellt, so dass die zuständige vietnamesische Behörde diese weiterverfolgen kann.

6 Fazit

Erfreulicherweise hielten alle 49 auf Histamin untersuchten Thunfischproben den Höchstwert gemäss HyV ein und stellten keine Gefährdung für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten dar.

Bei zwei Proben wurden Kohlenmonoxid-Werte gemessen, welche den Verdacht nahelegen, dass die Fische in unzulässiger Weise manipuliert wurden. Damit würde dem Konsumenten ein frisches Produkt vorgetäuscht. Die Vermutung besteht, dass die Produkte bereits im Ursprungsland einer unzulässigen Kohlenmonoxid-Behandlung unterzogen wurden. Damit sind die lokalen Behörden gefordert, die betroffenen Unternehmen einer Kontrolle zu unterziehen und abzuklären, ob es sich bei diesen in die Schweiz gelieferten Produkte um für die Konservenindustrie vorgesehenen Thunfisch handelte.

Die Schweiz begrüsst, dass für die an OPSON VII teilnehmenden europäischen Staaten Europol eine koordinierende und die europäische Kommission eine unterstützende Funktion zum Thema Thunfisch wahrgenommen haben.

³ RASFF – the Rapid Alert System for Food and Feed https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en