

„Scharfmacher“ Senf – von fruchtig bis pikant

Untersuchungen des LAVES

Im Jahr 2019 wurden **14 Dijon-Senfe** untersucht. Geprüft wurde die Einhaltung der Nährwertangaben und der Höchstmenge des allergenen Stoffes Schwefeldioxid. Außerdem wurde der Zusatz von Süßstoffen und der Gehalt an Erucasäure, einer natürlicherweise in Senfkörnern vorkommenden Fettsäure, untersucht.

Erfreulicherweise wurden keine unzulässigen Zusatzstoffe oder Höchstmengenüberschreitungen festgestellt. Drei Proben wiesen lediglich Kennzeichnungsmängel auf. Bei zwei Proben waren die Nährwertangaben nicht wie vorgeschrieben in Tabellenform aufgelistet, bei einer Probe handelte es sich um keinen Dijon-Senf, sondern um einen mittelscharfen Senf.

Zudem wurden **im Jahr 2019** zwei Speisesenfe auf Allylsenf, Schwefeldioxid sowie auf Einhaltung der Nährwerte untersucht. **Beide Proben blieben ohne Befund.**

Im Jahr 2017 wurde süßer Senf untersucht, insgesamt 19 Proben aus dem Einzelhandel untersucht. Geprüft wurde auch hier die Einhaltung der Nährwertangaben, die Höchstmenge Schwefeldioxid, der Zusatz von Süßstoffen sowie der Gehalt an Erucasäure.

Die Überprüfung der Nährwerte ergab lediglich bei einer Probe eine deutliche Abweichung des ermittelten Fettgehaltes zum deklarierten Gehalt. Die Zucker- und Eiweißgehalte entsprachen den Angaben in der Nährwerttabelle.

Die Süßstoffe Saccharin, Aspartam und Acesulfam K waren in keiner Probe nachweisbar. In drei Proben wurden Schwefeldioxid-Gehalte zwischen 26 und 47 Milligramm pro Kilogramm festgestellt. Die gesetzlich festgelegte Höchstmenge von 250 Milligramm pro Kilogramm wurde damit nicht überschritten. Im Zutatenverzeichnis wurde dieser Zusatzstoff als „Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfit“ oder „Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit“ angegeben.

Im Jahr 2015 wurden 16 Proben Speisesenf von Direktvermarktern und kleinen Senf-Manufakturen untersucht, darunter neben den bekannten Senfsorten wie Dijon-Senf, mittelscharfer Delikatess-Senf und süßer Senf vor allem Tomaten-Senf, Orangen-Senf, Marillen-Senf, Kakao-Chili-Senf und Bockbier-Senf. Untersucht wurde auf einen Zusatz von Konservierungsstoffen, Süßstoffen und Schwefeldioxid. Zusätzlich wurde die Nährwertkennzeichnung überprüft.

Erfreulicherweise wurden keine unzulässigen Zusatzstoffe oder Höchstmengenüberschreitungen festgestellt.

Vier Proben wurden aufgrund des hohen Frucht- beziehungsweise Gemüseanteils von über 30 Prozent nicht mehr als ein typischer Senf, sondern als eine Zubereitung eigener Art angesehen.

In drei Fällen wurden unkorrekte Nährwertangaben als irreführende Angaben beurteilt. Bei vier Proben ergaben sich Kennzeichnungsmängel aufgrund fehlender Mengenangaben (QUID), hervorgehobener Zutaten, unvollständiger Bezeichnungen von Zutaten oder einer nicht ausreichenden Hervorhebung der allergenen Zutat Schwefeldioxid.

Eine Probe Honig-Senf wurde unzulässigerweise als vegan ausgelobt. Zwei Proben wiesen eine Füllmenge nach Gewicht auf. Die eichrechtlichen Vorschriften sehen hier jedoch eine

Füllmengenangabe nach Volumen vor. Insgesamt wurden 56 Prozent der Proben aufgrund nicht eingehaltener lebensmittel- und eichrechtlicher Vorschriften bemängelt.

