



BLC

**Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.**

Woher stammt der Spargel? - Die regionale Herkunft spielt beim königlichen Gemüse eine besondere Rolle

Der erste heimische Spargel wird in Deutschland meist ab Anfang April gestochen. Der genaue Beginn der Spargelernte hängt von der Witterung ab. Wenig Sonne und frostige Temperaturen verzögern den Start der Spargelernte, ein warmes Frühjahr ermöglicht einen frühen Erntebeginn. Zunehmend werden Verfrühungsmaßnahmen eingesetzt, um eine frühere Ernte zu ermöglichen. Das bundesweite Ende der Spargelsaison hingegen ist traditionell auf den Tag genau festgelegt: am 24. Juni, dem Johannistag, endet die Spargelsaison.

Bereits vor Weihnachten wird das „königliche Gemüse“ aus Übersee, insbesondere aus Peru, wo eine ganzjährige Spargelernte möglich ist, angeboten. Die Lieferung nach Deutschland erfolgt per Frachtflugzeug. Frische gilt beim Spargel als entscheidendes Qualitätsmerkmal, denn mit zunehmender Transport- und Lagerungsdauer verliert der Spargel Geschmacks- und Aromastoffe. Dies erklärt unter anderem die hohe Beliebtheit des einheimischen, regional angebauten Spargels. Hier ermöglichen kurze Transportwege, dass der Spargel frisch auf den Tisch gelangt.

Spargel stellt, bedingt durch den pflege- und arbeitsintensiven Anbau, ein hochpreisiges Gemüse dar. Dennoch sind die meisten Verbraucher bereit, für Spargel aus heimischem Anbau noch tiefer in den Geldbeutel zu greifen.

Aber gerade die Möglichkeit, Produkte mit regionaler Herkunftsbezeichnung zu höheren Preisen absetzen zu können, führt immer wieder dazu, dass billigere Ware anderer Herkunft durch Etikettenschwindel „regionalisiert“ wird und so auf unredliche Weise ein höherer Gewinn erzielt werden kann. Dabei wird zum einen der Verbraucher über die Herkunft des Spargels getäuscht, aber auch der ehrliche heimische Erzeuger wird geschädigt.

Die Überprüfung der Herkunftsangabe bei Spargel durch die amtliche Lebensmittelüberwachung erfolgt risikoorientiert, gezielt zu Beginn der Spargelsaison. Zu diesem Zeitpunkt ist das Angebot an heimischer Ware noch rar und der Preis hoch, wodurch auch der wirtschaftliche Anreiz für eine Falschdeklarationen erhöht ist.

Isotope geben Aufschluss über die Herkunft

Die Kontrolle der Herkunftsangaben bei Lebensmitteln erfolgt häufig durch die Überprüfung von Dokumenten wie Lieferscheinen oder Rechnungen, doch Papier kann anfällig für Manipulationen sein. Auch anhand der üblichen konventionellen Analysemethoden lässt sich die Herkunft kaum überprüfen, da die stoffliche Zusammensetzung von der Herkunft nicht nachweislich beeinflusst wird.

In diesem Fall liefert die Stabilisotopenanalytik einen wertvollen Beitrag zum Täuschungsschutz vor falschen Herkunftsangaben. Mit der Stabilisotopenanalyse steht der Lebensmittelüberwachung eine Methode zur Verfügung, die Herkunft von Lebensmitteln im Labor zu überprüfen. Das Verfahren beruht auf der Tatsache, dass die leichten Bioelemente wie Sauerstoff, Wasserstoff, Kohlenstoff, Stickstoff und Schwefel als Bausteine unserer Lebensmittel immer in Form mehrerer stabiler Isotope vorliegen. Das Verhältnis dieser stabilen Isotope wird durch lokale Effekte beeinflusst, wodurch sich das Isotopenverhältnis eines Produktes an verschiedenen Standorten unterscheidet.

Neben den Spargelproben aus dem Handel werden jährlich Referenzproben bekannter Herkunft analysiert. So stehen jahresaktuelle Referenzdaten zur Verfügung, die z. B.

witterungsbedingte Variationen der Isotopenwerte erkennen lassen. Die Beurteilung der Herkunft erfolgt durch den Vergleich der Stabilisotopenwerte der unbekannt Probe mit denen der Referenzproben.

Lebensmittelrechtlich werden unzutreffende geographische Herkunftsangaben als zur Täuschung geeignete Angaben im Sinne von § 11 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs beurteilt, nach dem es verboten ist, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen.

Der BLC spricht sich aus:

- Für die Berücksichtigung des Täuschungsschutzes neben dem Gesundheitsschutz bei der Probenahme und der Untersuchung.
- Für den Landes-/Bundes- und EU-weiten Datenaustausch zwischen den Lebensmittelüberwachungsbehörden.

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org