



Bern, Juli 2020

---

# OPSON IX – Kampagne 1

## Überprüfung von Fremdmilchanteilen in Käse

37 Käse aus der Schweiz und 3 aus Liechtenstein wurden auf die Beimischung von Kuhmilch zu reinen Büffel-, Schaf- oder Ziegenkäsen untersucht, die laut Deklaration zu 100 % Büffel-, Schaf- oder Ziegenmilch enthalten sollten. Dies erfolgte durch Überprüfung auf das Vorhandensein von Kuhmilch-DNA mittels quantitativer Echtzeit-Polymerase-Kettenreaktion (qPCR).

In 38 von 40 Proben war keine Kuhmilch nachweisbar. Beim einen Käse konnte das Vorhandensein von Kuhmilch-DNA auf den Herstellungsprozess des Käses zurückgeführt werden. Eine Beimischung von Kuhmilch konnte ausgeschlossen werden. Beim anderen Käse dauern die Ursachenabklärungen zum Nachweis von Kuhmilch-DNA durch die zuständige kantonale Lebensmittelvollzugsbehörde an.

---

### 1. Hintergrund

INTERPOL und Europol koordinieren seit 2011 international die OPSON-Operationen<sup>1</sup>. Diese zielen auf die Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen Praktiken in der Lebensmittelkette ab. Jedem Land ist es freigestellt, welches Thema es für die Operation auswählt. Die Schweiz beteiligt sich seit OPSON VI (2016/2017), Liechtenstein seit OPSON VII (2017/2018) an diesen Operationen.

Unter Milch wird landläufig Kuhmilch verstanden, die gegenwärtig 99 % der konsumierten Milch ausmacht. Die Milch von Büffeln, Schafen und Ziegen macht nur 0.5 % der gesamten Milchproduktion in der Schweiz aus.

Am Beispiel Büffelmozzarella wird ersichtlich, dass aufgrund grosser Nachfrage und Preisunterschiede eine Beimischung von Kuhmilch bei Büffelmilchprodukten als wirtschaftlich vorteilhaft angesehen werden könnte.

Die Plattform COFF<sup>2</sup> hat entschieden, im Rahmen von OPSON IX schweizweit diesem Täuschungsbeziehungsweise Betrugspotenzial bei Käse vertieft nachzugehen.

### 2. Untersuchungsziele

Mit der Untersuchung auf die Beimischung von Kuhmilch zu reinen Büffel-, Schaf- oder Ziegenkäsen, die als zu 100 % aus Büffel-, Schaf-, oder Ziegenmilch bestehend deklariert werden, soll gezeigt werden, ob ein ungerechtfertigter wirtschaftlicher Gewinn zu erzielen versucht wird.

---

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

<sup>2</sup> **C**oordination **F**ood **F**raud: eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertreterinnen und Vertretern des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW), des Bundesamtes 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.

### **3. Gesetzliche Grundlagen**

Die Untersuchungskampagne stützt sich auf Artikel 7 (Lebensmittelsicherheit) und Artikel 18 (Täuschungsschutz) des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0, LMG).

### **4. Probenerhebung und -untersuchung**

Zwischen dem 10. Februar und dem 09. März 2020 haben die Lebensmittelvollzugsbehörden in der Schweiz (37 Proben) und in Liechtenstein (3 Proben) insgesamt 40 Proben bei grösseren Büffel-Schaf- oder Ziegenkäseherstellern erhoben. Die Proben bestanden aus 2 Verpackungseinheiten mit mindestens 50 Gramm Käse mit der gleichen Chargennummer. Diese wurden im kantonalen Labor Zürich auf Kuhmilch-DNA untersucht.

### **5. Ergebnisse und Massnahmen**

In 38 von 40 untersuchten Proben konnte keine Kuhmilch nachgewiesen werden. In zwei Proben wurde Kuhmilch-DNA gefunden. Bei der einen Probe wurde der Käse aus Lab von Kälbern und mit deklariertem Rahm von der Kuh hergestellt, was die gefundene Kuhmilch-DNA erklärt. Massnahmen mussten keine ergriffen werden. Bei der anderen Probe laufen die Ermittlungen durch die kantonale Lebensmittelvollzugsbehörde noch, weshalb Kuhmilch-DNA im Käse gefunden wurde.

### **6. Fazit**

Die Untersuchungen zeigen erfreulicherweise, dass bei der Herstellung von als rein deklarierten Büffel-, Schaf- und Ziegenkäsen keine Kuhmilch beigefügt wird, um einen wirtschaftlichen Vorteile zu erhalten und die Konsumentinnen und Konsumenten zu täuschen.

Nur in einer von 40 untersuchten Käseproben wurde Kuhmilch-DNA gefunden, was auf eine Zumischung von Kuhmilch hindeuten könnte. Wie es zu diesem Ergebnis kommen konnte, überprüft die kantonale Lebensmittelvollzugsbehörde. Sollte dabei eine Absicht festgestellt werden, werden entsprechende Massnahmen gegenüber dem Betrieb ergriffen.