



Fischereierzeugnisse oft verwässert – Betrug bei dem Verkauf?

Fischereierzeugnisse sind ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Im Jahr 2021 wurden in Deutschland insgesamt 1,1 Millionen Tonnen Fischereierzeugnisse verzehrt. Dies entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von 12,7 kg. Zu 90 % wurde der deutsche Markt für Fisch und Fischereierzeugnisse durch Importe aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern versorgt. Die Haupt-Bezugsländer für Fischerei und Aquakulturerzeugnisse innerhalb der EU blieben auch 2021 Polen, die Niederlande und Dänemark. Außerhalb der EU sind Norwegen und China die größten Handelspartner für den Import, gefolgt von den USA und Vietnam. [FIZ, 2022]

Vom Fang bis zur Abgabe an Verbraucher werden die Fischereierzeugnisse nicht selten mehreren Verarbeitungsschritten unterzogen. Bei der Reinigung sowie beim Filetieren und Entschalen werden Fische, Krebstiere, Muscheln oder Tintenfische mit Wasser behandelt, wobei eine geringere Wasseraufnahme technisch unvermeidbar ist. Eine Wasseraufnahme, die über das technisch vermeidbare Maß hinausgeht, ist lebensmittelrechtlich als zugesetztes Wasser anzusehen und zu kennzeichnen.

Der Zusatz von Wasser bei der Herstellung von tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen schützt die Ware vor Austrocknen und Entstehung von Gefrierbrand. Andererseits kann ein Wasserzusatz zum Erhöhen des Verkaufsgewichts, um einen höheren Gewinn zu erzielen, genutzt werden.

2022 wurden im Landesamt für Verbraucherschutz Untersuchungen zur Ermittlung des nicht bzw. nicht ausreichend deklarierten Wasserzusatzes zur Aufdeckung möglicher „Wässerung“ durchgeführt. Insgesamt wurden 74 Proben von Filets verschiedener Fischarten, Garnelen, Muschelfleisch und Tintenfische aus dem Einzelhandel, den Vertriebsunternehmen sowie gastronomischen Einrichtungen untersucht.

Presseinformation

Freimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)

Telefon (0345) 52162-200
Telefax (0345) 52162-401

LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de
verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

Aufgrund des hohen Wassergehaltes in Kombination mit Nachweis von wasserbindenden Zusatzstoffen und sensorischen Abweichungen wurde die Kennzeichnung von 16 der untersuchten Produkte (21,6 %) als irreführend beanstandet. Die „Verwässerung“ des Produktes war oft durch ein sulziges oder schwammiges Muskelgewebe gut erkennbar. Beim Garen schrumpfte das Erzeugnis und nahm eine gummiartige, leicht zähe Konsistenz an. Beim Andrücken der Probe trat Wasser aus. Es ist anzumerken, dass die beanstandeten Proben überwiegend im Großhandel oder aus gastronomischen Einrichtungen entnommen wurden. Die Untersuchungsergebnisse auffälliger Proben wurden zwecks Ermittlung bzw. Strafverfolgung an die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden übermittelt.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter

verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/