



Vegane und vegetarische Ersatzprodukte mit Ähnlichkeit zu tierischen Lebensmitteln- mikrobiologische Beschaffenheit und rechtliche Bewertung

Die Nachfrage nach veganen und vegetarischen Ersatzprodukten, die Ähnlichkeit zu tierischen Lebensmitteln aufweisen, wächst stetig. Sie sind nicht nur für Veganer und Vegetarier eine Alternative, sondern auch für Flexitarier, die ihren Konsum an tierischen Produkten reduzieren, aber nicht auf dessen Geschmack verzichten wollen.

Dabei verwenden Hersteller insbesondere bei Erzeugnissen aus dem Fleischbereich bevorzugt bekannte Bezeichnungen, um die Ähnlichkeit der veganen/vegetarischen Alternativprodukte zu beschreiben.

Besonders gern werden Hackfleisch, Schnitzel, Burger, Gyros, Frikadellen sowie Wurstwaren wie Mortadella, Lyoner, Salami und Leberwurst als Bezug verwendet.

Lehnen sich die Bezeichnungen an bestimmte Fleischerzeugnisse und Wurstwaren an, so muss je nach Bezeichnung eine gewisse Ähnlichkeit in Aussehen und Mundgefühl gegeben sein. Strengere Vorgaben gelten bei der Verwendung von Produktnamen, die sich auf gewachsene Fleischteilstücke wie. z. B. „Steak“ oder „Filet“ beziehen. Diese Produkte müssen eine weitestgehende Ähnlichkeit in Aussehen, Textur und Konsistenz aufweisen.

Weiterhin ist der Bezeichnungsschutz für Milch und Milcherzeugnisse zu beachten. Bezeichnungen wie „Vegane Milch“, aber auch „Art“, „Typ“ etc. sind deswegen nicht zulässig, einzige Ausnahme ist die Angabe „Käse-Alternative“. Unzulässig sind auch Anspielungen auf geschützte geographische Bezeichnungen, geschützte Ursprungsbezeichnungen und Bezeichnungen für garantiert traditionelle Spezialitäten.

Im Landesamt für Verbraucherschutz wurden in den Jahren 2023 und 2024 insgesamt 122 Ersatzprodukte mit Ähnlichkeit zu tierischen Lebensmitteln unter die Lupe genommen, darunter 44 Fleisch-/Wurst-Ersatzprodukte und 40 Milcherzeugnis-/Käse- Alternativen. Die restlichen Proben nehmen Bezug zu Fisch-, Feinkost- und Ei-Erzeugnissen. Drinks

Presseinformation

Freimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)

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

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

auf pflanzlicher Basis waren von der Auswertung ausgenommen.

Der Fokus der Untersuchungen lag neben der Überprüfung der Kennzeichnung auf der sensorischen und mikrobiologischen Beschaffenheit der eingesandten Erzeugnisse. Geschulte Prüfleiter verkosteten die Proben anhand einheitlicher Kriterien unabhängig voneinander. Hierbei konnte bei drei Erzeugnissen (Steak auf Basis von Weizenprotein, vegane Leberwurst, Lyoner) keine ausreichende Ähnlichkeit zum Bezugslebensmittel festgestellt werden. Eine Probe veganes Ersatzprodukt für Käse in Salzlake wies mikrobiell bedingten Verderb auf. Zwei weitere Erzeugnisse zeigten Auffälligkeiten in Bezug auf den Gehalt an *Bacillus cereus* und Hefen. Krankmachende Keime (Salmonellen und Listerien) waren erfreulicherweise in keiner der untersuchten Proben nachweisbar.

17 Proben entsprachen nicht den kennzeichnungsrechtlichen Vorschriften und wurden beanstandet. So wurde u. a. eine Probe veganer No Bazda Aufstrich beanstandet, da es sich bei dieser Bezeichnung und der sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses um eine deutliche Anspielung auf das geschützte Produkt "Obazda/Obatzter" handelt.

Auch wenn bei den in Sachsen-Anhalt untersuchten Erzeugnissen keine krankmachenden Keime nachweisbar waren, zeigen bundesweit erste Rückrufe aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen bei veganen und vegetarischen Ersatzprodukten, dass diese Erzeugnisse abhängig von der Zusammensetzung (Rohware), Herstellungsverfahren und Betriebshygiene ein gewisses mikrobiologisches Risiko beherbergen können. Deshalb und aufgrund der ständigen Neuentwicklungen wird in der amtlichen Lebensmitteluntersuchung weiterhin eine regelmäßige Prüfung dieser Produktgruppe erfolgen.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter

verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/