

Schwerpunktaufgabe 15 - 2011: Mengenkennzeichnung bei Wurstwaren und Fleischerzeugnissen

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Mit der Einführung des § 8 in die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung kam im Jahr 1999 für die Hersteller die Verpflichtung bestimmte Zutaten in Lebensmitteln mengenmäßig anzugeben. Diese Mengenkennzeichnung entsprang dem EU-Recht (RL 97/4/EG zur Änderung der RL 79/112/EWG). Entsprechend der englischen Bezeichnung **quantitative ingredient declaration** für die Mengenkennzeichnung entwickelte sich rasch das Kunstwort **quiden**. Derjenige Hersteller, der eine Mengenkennzeichnung angeben musste, musste quiden. Nach anfänglichen Widerständen setzte sich die Mengenkennzeichnung nicht zuletzt aufgrund der massiven Forderung aus dem Handel durch. Eine Gruppe von Herstellern, die noch lange versuchte eine Ausnahme für ihre Erzeugnisse zu beanspruchen, waren die Fleischwarenhersteller. Spätestens 2002, nachdem der Klassenname „...fleisch“ gesetzlich definiert wurde, hatten sich jedoch auch diese damit abgefunden, dass sie an dieser Regelung nicht vorbeikommen.

Da die Angaben der Hersteller natürlich der Wahrheit entsprechen sollten, bestand von Anfang an die Aufgabe der Amtlichen Lebensmittelüberwachung nicht nur zu fordern, dass die entsprechenden Produkte mit einer Mengenkennzeichnung versehen werden mussten, sondern auch darin, die Richtigkeit der angegebenen Menge zu kontrollieren.

Dazu wurde von der AG Fleischwaren eine Berechnungsweise¹ [1] entwickelt, um den Fleischgehalt aus den analytischen Daten abschätzen zu können.

Nachdem sich die Mengenkennzeichnung bei Wurstwaren und Fleischerzeugnissen etabliert hat und nur noch wenige Erzeugnisse ohne die Mengenkennzeichnung des Fleischanteils in den Verkehr gelangen, kann noch in einer geringen Anzahl von Fällen eine irreführende Angabe des Fleischanteils festgestellt werden. Mit den im Jahr 2010 durchgeführten Untersuchungen sollte der aktuelle Stand überprüft werden.

Untersucht wurden 58 unterschiedliche Wurstwaren. Dabei handelte es sich um Brüh-, Koch- und Rohwürste in Fertigpackungen aus dem Einzelhandel. Die durchschnittliche Abweichung des deklarierten von dem analytisch abgeschätzten Fleischanteil betrug lediglich 4,4 % absolut. Von den 58 Wurstwaren mussten nur 2 (3,4 %) wegen Angabe einer zu hohen Fleischanteils im Sinne des § 11 (1) Nr. 1 LFGB als irreführend beanstandet werden.

¹ Arbeitsgruppe Fleischwaren der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Berechnung des Fleischanteils gemäss LMKV, Lebensmittelchemie 58 (2004) S.37

Die Ergebnisse dieses Schwerpunktes zeigen, dass die Hersteller unter Berücksichtigung von akzeptablen Toleranzen in der Lage sind, Wurstwaren entsprechend der geforderten Mengenkennzeichnung zu etikettieren. Insofern wird eine stichprobenartige Kontrolle im Rahmen der Routineüberwachung als ausreichend angesehen.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403