

Schwerpunktaufgabe 3 - 2011:
Untersuchung von als Kochschinken in den Verkehr gebrachten
Erzeugnissen aus Dienstleistungsbetrieben

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Im Jahr 2010 war in der Medienberichterstattung das Thema „Schinkenimitate“ wiederum sehr präsent. Prinzipiell ist es durch nationales oder gemeinschaftliches Lebensmittelrecht, anders als früher, nicht verboten „nachgemachte“ Erzeugnisse herzustellen. Der Hersteller ist nur verpflichtet über das Instrument der Kenntlichmachung die Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung den Verbraucher, über die tatsächliche Beschaffenheit des Erzeugnisses zu unterrichten. Dabei sollte er sich an der Prämisse *Wahrheit und Klarheit* orientieren. Zusammengefügte Schinken müssen als Formfleischschinken, „Schinken-Imitate“ können z. B. als *Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch* in den Verkehr gebracht werden.

Doch finden sich diese Erzeugnisse nicht im Supermarktregal, weil der Verbraucher sie eigentlich nicht will. Untergejubelt werden sie ihm in Restaurants, Imbiss- und Dienstleistungsbetrieben. Die Ergebnisse des Jahres 2010 (wie auch die der Jahre zuvor) zeigen, dass es die Betreiber offenbar wenig bis gar nicht kümmert, was dem Verbraucher dort als Schinken auf der Pizza oder dem Salat angeboten wird. Auf den letzten Metern zum Kunden verwandelt sich das brühwurstähnliche Erzeugnis in Schinken und wird als das vom Verbraucher geschätzte Original angeboten.

Analytisch sind die nachgemachten Erzeugnisse leicht von Originalen zu unterscheiden: das Schinkenimitat „zeichnet sich aus“ durch seinen niedrigen Eiweiß-, hohen Wassergehalt und Stärke, die man benötigt, damit das Produkt „schnittfest“ bleibt. Von 72 Probeneinsendungen „Schinken“ aus Dienstleistungseinrichtungen (Imbiss, Pizzeria, usw.) des Jahres 2010 mussten 27 Proben (37,5 %) wegen Verwendung einer irreführenden Bezeichnung oder fehlender Kenntlichmachung der wertgeminderten Beschaffenheit beanstandet werden. Damit liegt die Beanstandungsquote fast dreimal so hoch wie bei Fleischerzeugnissen üblich und fast viermal so hoch wie bei dem Durchschnitt aller Warengruppen üblich.

Die Ergebnisse dieses Schwerpunktes zeigen, dass das Problem des Inverkehrbringens wertgeminderter Erzeugnissen ohne ausreichende Kenntlichmachung bzw. das Inverkehrbringen unter irreführender Verkehrsbezeichnung in Restaurants, Imbiss- und Dienstleistungsbetrieben weiterhin ein großes Problem darstellt. Insofern wird eine intensive

Kontrolle im Rahmen der Routineüberwachung als zwingend angesehen.

Anlass zur Hoffnung geben die im Jahr 2010 verkündeten Urteile¹ zu dieser Problematik, die allesamt im Sinne des Verbrauchers entschieden haben und nunmehr auch für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden als Leitfaden dienen müssen.

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

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

¹ VG Aachen, 30.07.2010, 7 K 1467/09 und VG Kassel, 28.06.2010, 5 L 208/10

