



Schwerpunktbericht 08-2016

Kennzeichnung von vegetarischen Fleisch- und Wurstanaloga

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

In Deutschland leben rund 7,8 Millionen Vegetarier und 900.000 Veganer (Quelle: Vegetarierbund). In den letzten Jahren erfuhren vegetarische Fleisch- und Wurstanaloga einen enormen Aufschwung. So konnte z.B. in 2015 bei diesen Erzeugnissen eine Umsatzsteigerung um 26% auf rund 454 Millionen Euro verzeichnet werden (Quelle: Institut für Handelsforschung Köln).

Getragen wird dieser Boom vor allem von der Käuferschicht der unter 39-jährigen. Diese machen rund ein Drittel der Käufer dieser Produkte aus (Quelle: GfK ConsumerScan). Dabei handelt es sich in rund 80% der Fälle nicht um reine Vegetarier Haushalte. Weiterhin profitieren die Hersteller von einer hohen Probierbereitschaft der Verbraucher von rund 50%. Bei den bereits im Markt etablierten Erzeugnissen handelt es sich um Würstchen, Schnitzel, Frikadellen, Hackfleisch, Nuggets etc.

Zur Kennzeichnung dieser realistisch gestalteten Fleisch- und Wurstanaloga auf pflanzlicher Basis werden prominent hervorgehobene Begriffe verwendet, die auch als Bezeichnungen für Erzeugnisse in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Fleisch und Fleischerzeugnisse aufgeführt werden. Gemäß Beschluss von ALTS und ALS sind an die Kennzeichnung derartiger Erzeugnisse gewisse Mindestanforderungen zu stellen, um eine Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.

Im Rahmen dieses Schwerpunktes gelangten 32 Proben von vegetarischen Fleisch- und Wurstanaloga zur Untersuchung und Beurteilung. Dabei handelte es sich ausschließlich um vorverpackte Erzeugnisse. Das lose Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse ist bislang verkehrsunüblich.

Auffällig ist ebenfalls, dass sich unter den Herstellern dieser Erzeugnisse eine große Anzahl etablierter Hersteller von Fleisch- und Wursterzeugnis befinden. Offensichtlich versucht man sich den geänderten Verbrauchergewohnheiten anzupassen und die eigene Marktmacht im Segment Fleisch- und Wurst zu nutzen, um die neuen Erzeugnisse prominent zu platzieren.

Zur Herstellung dieser Erzeugnisse wurden vor allem Hühnereiweiß (47 %) und Soja (50 %) verwendet, wobei allerdings Erzeugnisse die nur eine Proteinsorte als Grundlage enthalten nur rund die Hälfte der Erzeugnisse ausmachen. So wird neben den Hauptbestandteilen Hühnereiweiß und Soja häufig Weizenprotein verwendet. Reis-, Erbsen- und Milchprotein allein oder in Kombination mit Hühnereiweiß und Soja werden nur selten verwendet.

In den rein oder überwiegend aus Soja hergestellten Erzeugnissen wurden neun Proben auch auf den Einsatz von GVO-Soja untersucht. In keiner Probe war GVO-Soja nachweisbar. Stichprobenartig wurde auf Säugetier-DNA untersucht. Jedoch konnte in keiner der vier untersuchten Proben Säugetier-DNA festgestellt werden. Bei drei Erzeugnissen erfolgte eine Supplementierung von Vitaminen.

Bei nur einem Erzeugnis ergab sich eine Beanstandung auf Grund einer nicht den ALS/ALTS-Anforderungen genügenden Bezeichnung des Lebensmittels. Ein Erzeugnis wurde wegen irreführender Nährwertdeklaration eines Vitamins beanstandet. Bei zwei Erzeugnissen wurde die Angabe der Zutat Hibiskusextrakt als nicht ausreichende Kennzeichnung angesehen.

Mit einer Beanstandungsquote von rund 13 % liegen diese Erzeugnisse im Durchschnitt von anderen Warengruppen und sind insofern nicht besonders auffällig. Eine routinemäßig Untersuchung dieser Erzeugnisse im Rahmen der normalen Planprobenanforderung wird daher als ausreichend angesehen.

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