Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt

Ihr Ansprechpartner
Juliane Morgenroth

Durchwahl
Telefon +49 351 564 55055
Telefax +49 351 564 55060

presse@sms.sachsen.de*

27.12.2010

Kontrollprogramm deckt Mängel bei Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten auf

Im Rahmen eines Sonderkontrollprogrammes überprüften die sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden im Zeitraum von Februar bis Oktober 2010 mehr als 250 sächsische Lebensmittelbetriebe, wie Pizzerien, Pizzalieferservice, Dönerstände, Imbisseinrichtungen/Gaststätten, Fast-Food-Ketten sowie Bäckereien und Fleischereien mit Imbissangebot. Ziel der Kontrollen war es, genauere Informationen über eingesetzte „Käse“ – Zutaten und deren Zusammensetzung (reiner Käse, Mischung aus Käse und Käseimitat, reines Käseimitat) bzw. über „Schinken“ - Zutaten und deren Zusammensetzung zu erhalten. Gleichzeitig sollte die korrekte Bezeichnung dieser Zutaten in Speisekarten bzw. an der Ware überprüft werden.

Ca. 59 Prozent der Kontrollen wurden in Imbisseinrichtungen durchgeführt, knapp 35 Prozent in Speisegaststätten und 6 Prozent in Bäckereien/ Bäckereifilialen. Käse- oder Schinkenimitate wurden in 120 (47 Prozent) aller kontrollierten Betriebe als Zutaten eingesetzt bzw. als Bestandteil von Fertigerzeugnissen vorgefunden. „Problematisch war dabei, dass die Verwendung dieser Imitate in 101 (84 Prozent) der genannten Betriebe nicht oder nicht ausreichend kenntlich gemacht worden war. In sieben besonderen Verdachtsfällen, z.B. wenn die Originalkennzeichnung der verwendeten Ware nicht mehr vorhanden und insofern eine Klärung direkt vor Ort nicht möglich war, wurden Proben entnommen und in der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen (LUA) untersucht. Fünf dieser Proben waren zu beanstanden“, erklärte Verbraucherschutzministerin Christine Clauß.

Eine detailliertere Betrachtung der Ergebnisse zeigte, dass in mehr als 50 Prozent der kontrollierten Imbisseinrichtungen und in ca. 40 Prozent der kontrollierten Gaststätten Lebensmittelimitate eingesetzt wurden. In 85,4 Prozent der Imbisseinrichtungen, die Imitate verwendet hatten, war die Angabe der Zutaten nicht korrekt bezeichnet, bei den Gaststätten betraf dies 80,6 Prozent. In diesem Zusammenhang

Hausanschrift:
Sächsisches Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt
Albertstraße 10
01097 Dresden

www.sms.sachsen.de

Zu erreichen mit den Straßenbahnlinien
3, 7, 8 Haltestelle Carolaplatz.

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

wurde auch festgestellt, dass nicht selten die „herausgehobene“ Bezeichnung Feta oder Schafskäse verwendet wurde, obwohl es sich lediglich um Salzlakenkäse aus Kuhmilch handelte. Bei derartigen oder anderen festgestellten Kennzeichnungsmängeln leiteten die Behörden entsprechende Sanktionsmaßnahmen ein, wie Auflagen, Verfügungen, kostenpflichtige Verwarnungen oder Bußgeldverfahren. In zwei Fällen erfolgten sogar Anzeigen bei der Staatsanwaltschaft.

Verbraucherschutzministerin Christine Clauß machte deutlich, dass die sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden die Problematik „Lebensmittelimitate“ auch zukünftig „im Auge behalten“ werden. Im Übrigen erwarte sie, so Ministerin Clauß, dass die neue EU-Kennzeichnungsverordnung auch hierzu noch klarere Regelungen vorsehe. Dies liege sowohl im Interesse der Verbraucherschaft als auch der redlichen Lebensmittelunternehmer.

Die Herstellung und das Inverkehrbringen von Käseimitaten, bei denen etwa das Milchfett gegen pflanzliche Fette/Öle ausgetauscht wurde, sowie von Formfleischschinken oder „Klebeschinken“ sind nicht grundsätzlich verboten. Allerdings müssen solche Erzeugnisse derart gekennzeichnet sein, dass Verbraucher sie mit den „Originalen“ nicht verwechseln können. Vor allem bei unverpackt abgegebenen Lebensmitteln muss die Verwendung von Käse- oder Schinkenimitat als Zutat für Verbraucher deutlich erkennbar sein. Hierfür hat der Lebensmittelunternehmer durch entsprechende Bezeichnung des Lebensmittels im Aushang, in der Speisekarte bzw. auf einem Schild an der Ware Sorge zu tragen. Darauf wies Sachsens Verbraucherschutzministerin heute mit Blick auf das Ergebnis eines speziellen Kontrollprogramms „Lebensmittelimitate“ der sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Dresden hin. Verbrauchern empfahl sie, Speisekarten, Aushänge und Angebote in Imbisseinrichtungen und Gaststätten aufmerksam zu lesen und im Zweifelsfall nachzufragen. Darüber hinaus erinnerte Ministerin Clauß an einen entsprechenden Flyer ihres Ministeriums „Lebensmittelimitate – ein Problem“, der im vergangenen Jahr herausgegeben wurde, aber nach wie vor aktuell sei.