

Lebensmittelimitate – ein Problem?!



Lebensmittelimitate – ein Problem?!

Verbraucherinnen und Verbraucher müssen eindeutig erkennen können, was sie kaufen. Das Lebensmittelrecht schreibt deshalb vor, dass Lebensmittel so zu kennzeichnen sind, dass eine Verbrauchertäuschung ausgeschlossen ist.

Wer überwacht die Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften?

Die Hauptverantwortung für die rechtskonforme Kennzeichnung von Lebensmitteln obliegt dem Lebensmittelunternehmer. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden haben die Aufgabe, dies zu kontrollieren. Dazu gehören auch Überprüfungen in Herstellerbetrieben, aber auch in Gaststätten und im Handel zur Vermeidung einer irreführenden Kennzeichnung bzw. Verbrauchertäuschung. Probleme bereiten seit einigen Jahren in Deutschland Schinken- und Vorderschinkenimitate, die unter der falschen Bezeichnung „Schinken“, „Vorderschinken“, „Formfleischvorderschinken“ oder „Pizzaschinken“ verkauft werden.

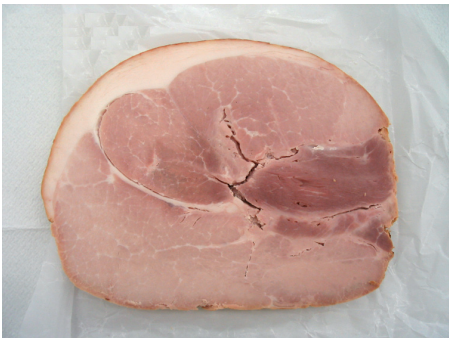


Abbildung 1: Kochschinken
(Quelle: LUA Sachsen)

Was sind Schinkenimitate und wo werden sie angeboten?

Diese Lebensmittel werden nach den Erkenntnissen der Überwachungsbehörden vor allem in Gaststätten angeboten und dort als Zutat in Pizzen und Nudelgerichten verwendet. Derartige „Imitate“ unterscheiden sich hinsichtlich Aussehen, Geruch, Geschmack und Zusammensetzung erheblich von den Lebensmitteln, die sie ersetzen

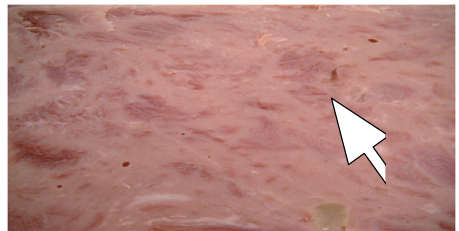


Abbildung 2: Kochschinken - Imitat (ALIUD)
(Quelle: LUA Sachsen)

sollen. In der Abbildung 2 (Pfeil) sind überwiegend brühwurstartige, schwammige Strukturen und kaum Muskelfasern wie bei gewachsenem Fleisch deutlich zu erkennen.

So weisen derartige Imitate oft einen Fleischgehalt von nur circa 50 bis 65 Prozent auf, während „echter“ Schinken, Vorderschinken und Form-

fleischerzeugnisse in Deutschland nach der allgemeinen Verkehrsauffassung einen Fleischgehalt von 95 Prozent haben müssen und einen Gehalt an fleischfremdem, das heißt über die Pökellake zugesetztem Wasser, von maximal fünf Prozent haben dürfen. Teilweise werden den Imitaten auch Bindemittel (wie Stärke), Gelier- und Verdickungsmittel oder Eiweißhydrolysate zugesetzt, damit aus der Mischung von Fleischstücken und Wasser eine schnittfeste Masse entsteht.

Was sind Käseimitate oder Analogkäse?

Hierbei handelt es sich um Phantasiebezeichnungen, die als Verkehrsbezeichnung für ein Erzeugnis nicht zulässig sind.

Hierunter werden Erzeugnisse verstanden, die ähnlich aussehen wie Käse, aber nicht aus Milch hergestellt wurden. In der Produktion wird das Milchfett durch billigere pflanzliche Öle bzw. Fette ersetzt. Zudem können noch Stärke, Salze, Emulgatoren, Aromen, Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Wasser, pflanzliches Eiweiß bzw. Milchpulver oder Magermilch verwendet werden. Teilweise werden auch Mischungen aus Käse und Analogkäse (z. B. geriebene Mischungen) in den Handel gebracht.

Wo kommen Käseimitate zum Einsatz?

Käseimitate werden vor allem bei der Zubereitung von Speisen in der Gastronomie bzw. im Imbissbereich, (z. B. Lasagne, Pizza und Salat) und im Bäckereibereich (z. B. überbackene Brötchen, Croissants, Käsestangen) verwendet. Ferner befindet er sich in Fertigprodukten, wie streufähigem Backbelag für Pizza, „Pizza-„ bzw. „GastroMix“, „Bäckermischung“.

Wie müssen Käseimitate gekennzeichnet werden?

Nach geltendem Recht ist der Begriff „Käse“ Erzeugnissen vorbehalten, die ausschließlich aus Milch hergestellt werden. Wird ein Milchbestand-

teil ganz oder teilweise ersetzt, z. B. Milchfett durch pflanzliche Öle bzw. Fette, darf die Bezeichnung „Käse“ – auch in Wortbestandteilen nicht mehr verwendet werden. Bezeichnungen wie „Analogkäse“, „Käseimitat“, „Kunstkäse“, „Laborkäse“ oder „Plastikkäse“, für Erzeugnisse, bei denen Milchfett gegen Pflanzenfette ausgetauscht wurde, sind demnach verboten.

Lebensmittelrechtlich ist ein Käseimitat an sich durchaus verkehrsfähig. Die Bezeichnung oder Aufmachung darf allerdings nicht zu einer Verwechslung mit „echtem“ Käse führen. Als sogenannte „Erzeugnisse eigener Art“ müssen solche Lebensmittel mit einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung versehen sein, in der die Angabe „Käse“ nicht vorkommt.

Ob entsprechende Produkte verwendet wurden, kann der Verbraucher bei verpackten Produkten daran erkennen, dass in der Zutatenliste nicht das Wort „Käse“ oder eine bestimmte Käsesorte auftaucht, sondern pflanzliche Fette, Öle, Stärke und Aromastoffe.



Abbildung 3: Etikett Lebensmittelzubereitung in Salzlake (Quelle: LUA Sachsen)

Problematisch ist die Verwendung einer Mischung aus Käse und Käseimitaten, da in der Zutatenliste der Käse erwähnt wird, jedoch vom „Imitat“ nur die Bestandteile angegeben sind. Bei loser Ware und in der Gastronomie muss die Verwendung von Analogkäse in der Bezeichnung des Lebensmittels im Aushang, in der Speisekarte bzw. auf dem Schild an der Ware deklariert werden.

Verbrauchertipps

Bei verpackten Lebensmitteln sollte das Zutatenverzeichnis darauf hin genau studiert werden, ob tatsächlich Schinken und Käse oder aber Ersatzprodukte eingesetzt wurden. Auch bei unverpackten Lebensmitteln muss für Verbraucher klar erkennbar sein, wenn es sich um Imitate handelt oder Imitate verwendet wurden; so darf z. B. ein Brötchen mit Käseimitat nicht als „Käsebrötchen“ verkauft werden. Das heißt: die Verwendung von Käse- oder Schinkenimitaten muss in geeigneter Weise eindeutig kenntlich gemacht werden (z. B. auf einem Schild an der Ware bzw. in der Speisekarte). Im Zweifel sollte nachgefragt werden. Im Zweifelsfall stehen zudem die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise bzw. kreisfreien Städte für zweckdienliche Auskünfte zur Verfügung.



Herausgeber:

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz (SMS)

Redaktion:

Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen, Sitz Dresden (LUA)

Jägerstraße 8/10, 01099 Dresden

www.lua.sachsen.de

Gestaltung und Satz:

SMS, Titelfoto: pixelio.de

Druck:

SMS

Redaktionsschluss:

1. September 2009

Bezug:

www.gesunde.sachsen.de/129.html