

Pressemitteilung**Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V.****Dr. Renate Hoer**

08.09.2009

<http://idw-online.de/de/news332493>Wissenschaftliche Tagungen, Wissenschaftspolitik
Chemie, Ernährung / Gesundheit / Pflege, Recht, Tier / Land / Forst
überregional**"Analog-Käse" - Brauchen wir strengere Gesetze?**

Berichte der Medien über Lebensmittelimitate wie "Analog-Käse" oder Formfleisch-Schinken haben in den vergangenen Monaten in der breiten Öffentlichkeit großes Aufsehen erregt und nicht selten die Forderung nach einem verbesserten Verbraucherschutz durch strengere Gesetze laut werden lassen. Brauchen wir tatsächlich neue Gesetze oder muss die Einhaltung der bestehenden Anforderungen besser überwacht werden? Auf dem Deutschen Lebensmittelchemikertag, den die Lebensmittelchemische Gesellschaft, die größte Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) vom 14. bis 16. September 2009 in Berlin veranstaltet, diskutieren etwa 500 Lebensmittelchemiker neben dieser Frage weitere aktuelle Themen aus den Bereichen Verbraucherschutz und Lebensmittelwissenschaften.

In den vergangenen Monaten gab es immer wieder öffentliche Diskussionen über die Verwendung von Lebensmittelimitaten. Verbraucherzentralen, Verbrauchervereine und Spitzenpolitiker haben vor allem im Zusammenhang mit Begriffen wie "Analog-Käse" und Formfleisch-Schinken wiederholt den Vorwurf einer groben Verbrauchertäuschung erhoben und nicht selten strengere Gesetze zum Schutz der Verbraucher gefordert.

Lebensmittelimitate zählen seit Jahrzehnten zu unserem Lebensmittelangebot und spielen zum Teil eine bedeutende Rolle in den Speiseplänen. Margarine (als Ersatz für Butter), kakaohaltige Fettglasur (als Ersatz für Schokolade) oder Kunsthonig (als Ersatz für Bienenhonig) sind nur einige besonders hervorragende Beispiele. Die meisten Lebensmittelimitate sind aufgrund ihrer Zutaten geringwertiger als ihre Vorbilder. Die Gefahr einer Verbrauchertäuschung liegt bei diesen Erzeugnissen auf der Hand.

Bereits seit den 1960er Jahren enthalten unser Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seine Vorgänger deshalb strenge Verbotsvorschriften zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung und Irreführung. Lebensmittelimitate, so genannte nachgemachte Lebensmittel, dürfen demnach nicht ohne ausreichende Kenntlichmachung, die eine Verwechslung mit dem Vorbild verhindern muss, in den Verkehr gebracht werden. Von dem Vorbild abweichende Bezeichnungen und Zutatenlisten müssen eine eindeutige Unterscheidung der Imitate vom Vorbild zulassen. Für einige Lebensmittel gibt es zusätzlich einen EU-weit geltenden Bezeichnungsschutz. Erzeugnisse aus Pflanzenfetten und anderen Zutaten, die wie Käse aussehen, dürfen weder als "Käse" oder "Analog-Käse" bezeichnet werden, noch darf der Begriff "Käse" in der Kennzeichnung verwendet werden. Dies gilt auch, wenn die Lebensmittelimitate als Zutat anderer Lebensmittel verwendet werden. Verstöße gegen diese Vorschriften sind in der Regel Ordnungswidrigkeiten, die bei ihrer Erkennung mit empfindlichen Bußgeldern geahndet werden.

Verschiedene Untersuchungen haben gezeigt, dass Verstöße gegen die genannten Verbote zum Schutz vor Täuschung im Zusammenhang mit nachgemachten Lebensmitteln nur sehr selten bei Produkten zu finden sind, die in Fertigpackungen und somit mit einer vollständigen Kennzeichnung angeboten werden. Relativ häufig werden dagegen Lebensmittelimitate unter falscher Bezeichnung in gastronomischen Betrieben sowie im Thekenverkauf, wo keine Zutatenlisten angegeben werden können und müssen, angeboten.

Die systematische Kontrolle von Lebensmitteln aus der Gastronomie und handwerklichen Lebensmittelbetrieben wie Bäckereien ist mit einem sehr großen Personal- und Sachaufwand verbunden. Industriebetriebe und große Einzelhandelsunternehmen lassen sich dagegen vergleichsweise leicht überwachen, weil die Stückzahlen, die unter gleichen Bedingungen und nach gleichen Rezepturen hergestellten Produkte groß sind. Die angespannte Lage der meisten öffentlichen Haushalte verhindert oftmals eine flächendeckende Überwachung der handwerklichen Lebensmittelbetriebe und der Gastronomie. Die Abgabe einer mit Formfleischerzeugnissen belegten "Schinken-Pizza", einer mit Margarine bestrichenen "Butter-Brezel" oder eines mit Pflanzenfetterzeugnissen hergestellten "Käsebrötchens" an den Verbraucher bleiben deshalb zu häufig unbemerkt durch die Behörden der Lebensmittelüberwachung.

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG) vertritt die Auffassung, dass eine Verbesserung des Schutzes der Verbraucher vor Täuschung durch Lebensmittelimitate nicht durch zusätzliche gesetzliche Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung erreicht werden kann. Vielmehr hält es die LChG für sinnvoller, die amtliche Lebensmittelüberwachung und -untersuchung durch Zuweisung von ausreichenden Sach- und Personalmitteln in die Lage zu versetzen, auch Lebensmittel aus gastronomischen Betrieben und Lebensmittel, die im Thekenverkauf angeboten werden, umfassender zu kontrollieren.

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit über 28.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie unterhält 26 Fachgruppen und Sektionen. Mit rund 2.800 Mitgliedern ist die Lebensmittelchemische Gesellschaft die größte Fachgruppe in der GDCh. Sie veranstaltet mit dem Deutschen Lebensmittelchemikertag die zentrale Jahrestagung der Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker in Deutschland. Mehr als 500 Wissenschaftler aus der Wirtschaft sowie aus Behörden, Handelslaboratorien, Hochschulen oder anderen Forschungseinrichtungen treffen sich hier, um die Weiterentwicklung ihrer Wissenschaft in Vorträgen und Postern vorzustellen und zu diskutieren. 2009 findet der Deutsche Lebensmittelchemikertag vom 14. bis 16. September in Berlin statt. Einen Einblick in ihre Arbeiten gibt die Lebensmittelchemische Gesellschaft in diesem Jahr auch in der Aktuellen Wochenschau (www.aktuelle-wochenschau.de).

URL zur Pressemitteilung: <http://www.gdch.de>