Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Was mich am Lebensmittelrecht nervt

Datum der Veröffentlichung:
13. Mai 2010

Was mich am Lebensmittelrecht nervt

Quelle:
Bernd Leitenbergers Blog [1]

Quarks & Co erinnerte mich am Dienstag wieder an was, das ich garantiert nicht vermisse: Das Lebensmittelrecht. Jeder der wohl Lebensmittelchemie studiert hasst es. Man studiert das Fach ja weil man sich für die Chemie, den Aufbau und die Analyse von Lebensmitteln interessiert. Es ist sicher notwendig, denn schließlich müssen die Staatsanwälte oder Rechtsanwälte eine Einschätzung der Situation bekommen, wenn es um komplizierte Sachverhalte geht. Sie verstehen umgekehrt ja nichts von Lebensmittelchemie. Leider verstehen sie auch wenig von Lebensmittelrecht, so dass in der Praxis Lebensmittelchemiker auch schon eine korrekte rechtliche Beurteilung bei reinen Rechtsfragen treffen müssen, für die man keine chemische Analyse braucht.
In dem Fall den Quarks & Co beschreiben, ist das aber nicht der Fall. Es handelte sich um ein Dessert von Campina, das gut sichtbar als ?Rote Grütze? aufgemacht wurde. Die Verkehrsbezeichnung, nicht mal in ein Drittel der Größe ist dagegen ?Feine Dessertcreme Himbeergeschmack mit geschlagener Sahne?. Den Filmausschnitt wo dann das Dessert in der Untersuchungsanstalt verkostet und mikroskopisch untersucht wurde, hätte sich dann Quarks & Co sparen können und auch die Landesuntersuchungsanstalt (NRW wirft wohl gerne Steuergelder zum Fenster raus), denn das Urteil, das dann zugemailt wurde und das der Chemiker erklärte, kann auch alleine durch das Lesen des Zutatenverzeichnisses gefällt werden: Dort steht drin, dass das Dessert keine Früchte enthält sondern eine Wasser/Gelatine/Zuckermischung ist, die eingefärbt wurde.
Die Begründung ist nun aber die, die leider immer wieder zu hören ist: Das es keine Grütze ist, sieht man an der Verkehrsbezeichnung und am Zutatenverzeichnis. Das kann ein ?aufmerksamer Verbraucher? dann lesen und sich ein Urteil bilden. Das ist leider die von Gerichten vertretene und daher auch Beurteilungsbasis gewordene Meinung vom mündigen Verbraucher. Nur: das ist völlig irreal. Ich bilde mir ein öfters als die meisten Verbraucher mal das Zutatenverzeichnis durchzulesen oder andere Angaben, und ich stelle vieles danach auch wieder ins Regal zurück. Aber das ist auch bei mir die Ausnahme. Ich kenne niemanden, der die Zeit hat bei einem Einkauf bei jedem Artikel sich Zutatenverzeichnis und Beschreibung durchzulesen.
Bei dem Dessert hat dann das Untersuchungsamt (wahrscheinlich um keine zu schlechte P&R zu bekommen) dann den Hersteller aufgefordert freiwillig die Verpackung zu ändern, was allerdings sich dann erst in der nächsten Produktionsanpassung auswirkt. Aber ich wette das dies bei einem x-beliebigen anderen Produkt das ein Verbraucher ohne Fernsehbericht im Nacken, anmahnt nicht passiert.
Ich habe das schon gehasst als ich studiert habe, weil es weder einem Chemiker plausibel ist, noch dieser Tatbestand einem Verbraucher erklärt werden kann: Jeder wird wenn er den Wortlaut von §11 LFBG liest,

dies als eine Täuschung ansehen: Ein Dessert gibt sich den Namen ?Rote Grütze?, also den eines etablierten Produktes, für das es Leitsätze mit vorgeschriebenen Qualitätsanforderungen gibt und enthält keine Frucht (vorgeschrieben >50 % für Grütze). Das bezeichnet jeder als Betrug oder Täuschung. Solche Beispiele sehr ich häufig. Selten so dreist, öfters mit völlig falschen Darstellungen oder irreführenden Fantasienamen. Leider haben wir seit Jahrzehnten eine recht verbraucherfreundliche Bundesregierung. Der bisherige Tiefpunkt war Seehofer, aber bislang sieht man auch keine Besserung. Meine Meinung wäre es endlich an der Zeit den Verbraucherbegriff der Realität anzupassen: Nicht dem ?aufgeklärten? oder ?mündigen? Verbraucher, den es nicht gibt. Einfach deswegen weil die Materie für einen Verbraucher zu kompliziert ist. Sondern den ?flüchtigen? Verbraucher zu nehmen: Welchen Eindruck vermittelt das Dessert wenn man es wie beim Einkauf ein paar Sekunden lang flüchtig anschaut, bevor man es in den Einkaufswagen packt? Und dann wäre auch Schluss mit vielen dieser Tricks und Unverschämtheiten.
Ansonsten war die Sendung recht gut. Es wurde zwar auch gefragt ob so viele Zusatzstoffe notwendig sind, aber zum einen auch der sinnvolle Einsatz gezeigt und an einem Stand konnten Besucher zwischen Produkten mit und ohne Zusatzstoffen wählen. Raten sie mal wie das ausfiel? Auch das zu recht gebrandmarkte Thema Lebensmittelimitate wurde aufgegriffen: Nicht nur das bei einigen Produkten die Fehlerquote bei 50 % lag (also reiner Zufall bei zwei Möglichkeiten zum Auswählen), sondern bei Käse und Feta bevorzugten auch rund 50 % der Verbraucher das Imitat aufgrund des Geschmacks. Das zeigt durchaus, dass es gute Gründe gibt warum diese Imitate eingesetzt werden ? nicht nur preisliche.

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *10.11.2026 - 05:00*): http://www.easyhaccp.eu/news/was-mich-am-lebensmittelrecht-nervt

Links:
[1] http://www.bernd-leitenberger.de/blog/2010/05/13/was-mich-am-lebensmittelrecht-nervt/
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news