

Antrag

der Fraktion GRÜNE

und

Stellungnahme

des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum

Lebensmittelimitate – Täuschung der Verbraucher durch fehlende oder mangelhafte Deklarationsverpflichtungen

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen,

I. zu berichten,

1. welche EU-, bundes- und landesrechtlichen Regelungen aktuell die Deklaration von Lebensmittelimitaten regeln;
2. wann Lebensmittelkontrollen in Baden-Württemberg erstmals den Nachweis welcher Lebensmittelimitate erbrachten sowie wann und welches ihre ersten Maßnahmen waren, um die Verbraucher darüber aufzuklären und nicht zulässige Deklarationen zu verhindern;
3. wie viele Verstöße gegen bestehende Regelungen durch die Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg absolut und prozentual, getrennt nach inländischen und ausländischen Erzeugnissen bei verpackten Lebensmitteln im Zeitraum 2006 bis heute festgestellt wurden;
4. wie viele Verstöße gegen bestehende Regelungen durch die Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg absolut und prozentual bei zubereiteten Lebensmitteln in der Gastronomie im Zeitraum 2006 bis heute festgestellt wurden;
5. ob und wie die bei den Kontrollen festgestellten Verstöße sanktioniert wurden und ob die Namen der betreffenden Betriebe veröffentlicht wurden;
6. ob und in welchem Umfang das Thema Lebensmittelimitate Teil der Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure ist;
7. welche Stoffe als Lebensmittelimitate eingesetzt werden und welche davon bei regelmäßigem Verzehr als gesundheitlich bedenklich einzustufen sind;

Eingegangen: 21.07.2009 / Ausgegeben: 19.08.2009

1

8. wie sie eine Kennzeichnungspflicht im Einzelnen und zwar getrennt nach verarbeiteten verpackten Lebensmitteln in Lebensmittelproduktion und -handel und zubereiteten Speisen im Gastronomiebereich für möglich erachtet;
9. ob ihr bekannt ist, wie sich die Verwendung von Lebensmittelimitaten anstelle der ersetzten Lebensmittel (Schinken, Milch) auf die heimische Landwirtschaft auswirkt;

II.

1. sich auf Bundes- und EU-Ebene für eine Neuregelung der Deklarationspflichten dahin gehend einzusetzen, dass bisher erlaubte, aber missverständliche Deklarationen verboten und die Verwendung von Lebensmittelimitaten unmissverständlich, klar lesbar auf der Verpackung dargestellt werden;
2. die Behörden anzuweisen, Lebensmittelproduzenten, Handelsbetriebe und Gastronomiebetriebe, denen im Rahmen der Lebensmittelkontrolle betrügerische Verwendung von Lebensmittelimitaten nachgewiesen wurde, zu veröffentlichen und unter Ausschöpfung des Sanktionsrahmens Bußgelder zu verhängen;
3. verstärkte Kontrollen auf Einhaltung der Deklarationspflichten hinsichtlich Lebensmittelimitaten sowohl im Lebensmittelhandel als auch in der Gastronomie anzuordnen und durchzuführen;
4. die Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg entsprechend der steigenden Anforderungen besser finanziell und personell auszustatten.

14.07.2009

Kretschmann, Pix
und Fraktion

Begründung

Im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie werden in zunehmendem Maß Lebensmittelimitate eingesetzt. Diese werden definiert als Produkte, die ein anderes Lebensmittel nachahmen, ihm in Aussehen und Geschmack also weitgehend gleichen. Die zur Herstellung von Lebensmittel-Imitaten verwendeten Rohstoffe haben aber meist nichts mit dem Lebensmittel zu tun, das sie ersetzen und bergen zum Teil gesundheitsgefährdende Risiken.

Für Verbraucherinnen und Verbraucher sind die Lebensmittelimitate teils durch falsche oder fehlende, teils durch missverständliche Deklarationen nicht oder nur sehr schwer zu erkennen.

Dadurch werden die Verbraucherinnen und Verbraucher über Wertigkeit und Zusammensetzung der Produkte getäuscht und sind daher nicht in der Lage, eine bewusste Kaufentscheidung zu treffen.

Die bisher bestehenden Deklarationspflichten sind angesichts der jüngst presseöffentlich gemachten Problemfälle offenkundig nicht ausreichend.

Die Verwendung von Lebensmittelimitaten ist jedoch nicht nur eine Verbrauchertäuschung, sondern schadet konkret den Erzeugern hochwertiger Lebensmittel sowie der korrekt arbeitenden Gastronomie. Dadurch wird zudem die mit Steuergeldern beworbene Marke Feinschmeckerland Baden-Württemberg beschädigt. Daher erfordert es konkrete und konsequente Maßnahmen, um kriminelle Missbräuche und bewusst eingesetzte Verbraucher täuschende Deklarationen zu unterbinden.

Im Rahmen der Diskussionen um das VIG (Verbraucherinformationsgesetz) hat die Regierung zugesagt, dass die Unternehmen, die gegen die dort formulierten Bestimmungen verstoßen, öffentlich benannt werden. Dies muss nun auch erfolgen.

Stellungnahme

Mit Schreiben vom 10. August 2009 Nr. 36(Z)-0141.5 (14/4882) nimmt das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum zu dem Antrag wie folgt Stellung:

I. 1. Welche EU-, bundes- und landesrechtlichen Regelungen regeln aktuell die Deklaration von Lebensmittelimitaten?

Zu I. 1.:

Als allgemeine Lebensmittel unterliegen auch sogenannte „Lebensmittelimitate“ den einschlägigen horizontalen und spezifischen vertikalen Vorschriften der EU und des Bundes über Regelungen zur Kennzeichnung und zum Täuschungsschutz.

Zu nennen sind beispielsweise

a) EU-weit geltendes Recht

- EU-Lebensmittel-Rahmenverordnung – VO (EG) Nr. 178/2002
- EU-Lebensmittel-Gesundheitsangabenverordnung – VO (EG) Nr. 1924/2006
- EU-Novel-Food-Verordnung – VO (EG) Nr. 258/97
- EU-Verordnung über garantiert traditionelle Spezialitäten – VO (EG) Nr. 509/2006
- EU-Verordnung zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel – VO (EG) Nr. 510/2006
- EU-Spirituosenbezeichnungsverordnung 2008 – VO (EG) Nr. 110/2008
- EU-Verordnung über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse – VO (EG) Nr. 1234/2007
- EU-Rinderkennzeichnungs- und Rindfleischetikettierungsverordnung – VO (EG) Nr. 1760/2000)

und

b) Bundesrecht

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)
- Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung (NLV)
- Lebensmittelspezialitätengesetz (LSpG)
- Milcherzeugnisverordnung (MilchErzV)
- Butterverordnung (ButterV)
- Margarine- und Mischfettverordnung (MargMFV)
- Käseverordnung (KäseV)
- Fleischverordnung (FleischV)
- Fischetikettierungsgesetz und -verordnung (FischEtikettG, FischEtikettV)

- Rindfleischetikettierungsgesetz und -verordnung (RiFLEtikettG, RiFLEtikettV)
- Bierverordnung (BierV).

Darüber hinaus gibt es internationale Normen, wie den Codex Alimentarius, in dem z. B. Mindeststandards für Schinken definiert sind.

Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass der Begriff „Lebensmittelimitat“ weder im EU- noch im nationalen Lebensmittelrecht verwendet wird. Der Begriff „Imitat“ taucht lediglich vereinzelt in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches auf, z. B. in den Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Für nachgemachte Krebstiererzeugnisse ist hier z. B. die Verkehrsbezeichnung „Surimi Krebsfleisch-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt“ vorgeschrieben. Zudem wird der Begriff „-ersatz“ bei z. B. „Lachsersatz“ verwendet. Bei beiden Beispielen ist die Zusammensetzung und Kennzeichnung des Lebensmittels eindeutig festgelegt.

Bei allen Lebensmitteln, deren Zusammensetzung und Kennzeichnung nicht explizit rechtlich geregelt ist und der Verdacht nahe liegt, dass es sich um ein Imitat handeln könnte, kommt der Frage des Täuschungsschutzes des Verbrauchers eine besondere Bedeutung zu. Der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung ist u. a. in folgenden Rechtsgrundlagen geregelt:

- Artikel 16 der VO (EG) Nr. 178/2002: bestimmt den Grundsatz des Verbots der Irreführung des Verbrauchers in allgemeiner Form. Zitat: *„Unbeschadet spezifischer Bestimmungen des Lebensmittelrechts dürfen Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung von Lebensmitteln oder Futtermitteln auch in Bezug auf ihre Form, ihr Aussehen oder ihre Verpackung, die verwendeten Verpackungsmaterialien, die Art ihrer Anordnung und den Rahmen ihrer Darbietung sowie die über sie verbreiteten Informationen, gleichgültig über welches Medium, die Verbraucher nicht irreführen.“*
- Richtlinie 2000/13/EG (Etikettierungs-RL): enthält detaillierte Vorschriften zum Irreführungsverbot, die mit § 11 LFGB und der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung in nationales Recht umgesetzt worden sind.
- § 11 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB): enthält Vorschriften zum Schutz vor Täuschung durch Lebensmittel in Fertigpackungen sowie offene Ware. Nach § 11 Abs. 2 Nr. 2 a), b) und c) LFGB ist es verboten, nachgemachte Lebensmittel, Lebensmittel, die hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abweichen und dadurch in ihrem Wert oder in ihrer Brauchbarkeit nicht unerheblich gemindert sind, und Lebensmittel, die geeignet sind, den Anschein einer besseren als der tatsächlichen Beschaffenheit zu erwecken, ohne ausreichende Kenntlichmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.
- Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung (LMKV): detaillierte Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel in Fertigpackungen, u. a. zu Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches: beschreiben die Verbrauchererwartung bezüglich der Zusammensetzung eines Lebensmittels bzw. die Verkehrsauffassung der am Lebensmittelverkehr Beteiligten und definierten verkehrssübliche Bezeichnungen. Derzeit gibt es Leitsätze für Brot/Kleingebäck, Erfrischungsgetränke, Feine Backwaren, Feinkostsalate, Fische/Krebs-/Weichtiere, Fleisch/Wurst, Fruchtsäfte, Gemüseerzeugnisse, Gewürze, Honig, Kartoffelerzeugnisse, Obsterzeugnisse, Ölsamen, Süßwaren, Pilze, Puddinge/Desserts, Speiseeis, Speisefette/-öle, Tee, Teigwaren, wein- und schaumweinähnliche Getränke.

I. 2. *Wann erbrachten Lebensmittelkontrollen in Baden-Württemberg erstmals den Nachweis welcher Lebensmittelimitate sowie wann und welches waren ihre ersten Maßnahmen, um die Verbraucher darüber aufzuklären und nicht zulässige Deklarationen zu verhindern?*

Zu I. 2.:

Das Nachmachen bzw. Schönen von Lebensmitteln ist keine grundsätzlich neue Erfahrung. Das bekannteste „Imitat“ ist Margarine als nachgemachte Butter. Be-

reits im alten Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) aus dem Jahre 1974 war es nach § 17 Abs. 1 Nr. 2 a) bzw. c) verboten, nachgemachte Lebensmittel bzw. Lebensmittel, die geeignet sind, den Anschein einer besseren als der tatsächlichen Beschaffenheit zu erwecken, ohne ausreichende Kenntlichmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen. Die baden-württembergische Lebensmittelüberwachung hat deshalb auch schon in früheren Jahren entsprechende Kontrollen vorgenommen.

I. 3. Wie viele Verstöße gegen bestehende Regelungen wurden durch die Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg absolut und prozentual, getrennt nach inländischen und ausländischen Erzeugnissen bei verpackten Lebensmitteln im Zeitraum 2006 bis heute festgestellt?

Zu I. 3.:

In den Jahren 2006, 2007, 2008 und 2009 bis zum Berichtszeitpunkt sind von insgesamt 204.187 untersuchten Lebensmittelproben (offene und verpackte Ware) bei 29.675 Proben (= 15 %) Verstöße gegen bestehende lebensmittelrechtliche Regelungen beanstandet worden.

Als Folge der Vielzahl von Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln (s. auch unter I. 1.) sind Verstöße gegen diese Vorgaben lebensmittelrechtlich unterschiedlich zu beurteilen. Von allen Lebensmittelproben waren aufgrund derartiger Kennzeichnungsmängel zu beanstanden:

- 1,2 % (2.374 Proben), da sie hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abwichen bzw. als nachgemacht ohne ausreichende Kenntlichmachung zu beurteilen waren,
- 2,6 % (5.362 Proben) wegen irreführenden Angaben oder sonstiger zur Täuschung geeigneter Aussagen und
- 4,6 % (9.328 Proben) wegen sonstiger Mängel in der Kennzeichnung.

Betrachtet man speziell den Bereich der Warenobergruppen von Käse, Fleisch-erzeugnissen und Fertiggerichten, bei denen die Imitatproblematik vorrangig zutrifft, so ergibt sich folgendes Bild:

In den Jahren 2006, 2007, 2008 und 2009 bis zum Berichtszeitpunkt stammten 20.322 Proben (= 10 %) von allen untersuchten Lebensmittelproben aus den Gruppen Käse, Fleischerzeugnisse und Fertiggerichte. Bei 4.976 (= 2,4 %) dieser Proben wurden Verstöße gegen bestehende lebensmittelrechtliche Regelungen festgestellt. Kennzeichnungsmängel waren bei 3.467 (= 1,7 %) Proben zu beanstanden, die sich wie folgt verteilten:

- 0,2 % (376 Proben) wichen hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung ab bzw. waren als nachgemacht zu beurteilen,
- 0,6 % (1.328 Proben) trugen irreführende Angaben oder sonstige zur Täuschung geeignete Aussagen und
- 0,9 % (1.763 Proben) wiesen sonstige Mängel in der Kennzeichnung auf.

Die Untersuchungsergebnisse der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter zeigen insgesamt keinen signifikanten Unterschied in den Beanstandungsgründen und den Beanstandungsquoten zwischen Proben aus dem Inland und Proben aus den anderen EU-Ländern. Der Probenanteil aus Drittländern ist zu gering, um für diese eine sichere Aussage über die Beanstandungsquoten im Verhältnis zu EU-Proben treffen zu können.

Die hohen Beanstandungsraten bei Käse- und Schinkenimitaten ergeben sich vor allem aufgrund der speziellen risikoorientierten Kontrollen.

Bezüglich weiterer Untersuchungsergebnisse wird auf die Daten unter I. 4. verwiesen.

I. 4. Wie viele Verstöße gegen bestehende Regelungen wurden durch die Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg absolut und prozentual bei zubereiteten Lebensmitteln in der Gastronomie im Zeitraum 2006 bis heute festgestellt?

Zu I. 4.:

Zu Verstößen aufgrund der Verarbeitung von Imitaten im Bereich der Gastronomie liegt den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern speziell für Schinken eine große Datensammlung vor. In den Jahren 2006, 2007 und 2008 wurden 269 Schinkenproben aus gastronomischen Betrieben zur Untersuchung vorgelegt. Von diesen mussten 140 Proben (= 52%) wegen fehlender oder mangelhafter Kennzeichnung der Verarbeitung von minderwertigen Kochpökelwaren oder Schinkenimitaten beanstandet werden. Detaillierte Daten sind der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Tabelle 1: Befunde der als „Schinken“ bezeichneten Proben aus der Gastronomie

Proben aus Gastronomie, die auf der Speisekarte als „Schinken“ bezeichnet wurden		
Jahr	Proben gesamt	Beanstandungsgrund „Irreführung“
2008	141	60 (43 %)
2007	79	53 (67 %)
2006	49	27 (55 %)

Im Bereich der Warenobergruppe Käse wurden in den Jahren 2007 und 2008 schwerpunktmäßig insgesamt 488 Proben Salzlakenkäse, Schafskäse und Feta aus Gastronomie, Imbissbetrieben und Handel auf Fremdfettgehalt untersucht. Die Situation der Beanstandungen im Bereich der Gaststätten und Imbissbetriebe hat sich gegenüber den Zahlen aus dem Jahr 2006 kaum verändert. Die Befunde lauten im Detail wie folgt:

Tabelle 2: Befunde der Proben Weichkäse/Feta aus den Jahren 2007 und 2008

Betriebsart	Proben, gesamt	Beanstandung wegen Pflanzenfett (Irreführung)
Gaststätte, Imbiss (offene Ware)	158	36 (23 %)
Handel (offene Ware)	115	3 (3 %)
Fertigpackungen und Herstellerproben	215	3 (1 %)

I. 5. Ob und wie wurden die bei den Kontrollen festgestellten Verstöße sanktioniert und wurden die Namen der betreffenden Betriebe veröffentlicht?

Zu I. 5.:

Werden Mängel in der Kennzeichnung von Lebensmitteln festgestellt, werden die Gewerbetreibenden von der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde in der Regel belehrt. Bei uneinsichtigen Personen wurden Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet. Bei Vermutung von Vorsatz und in gravierenden Fällen wurden die Verfahren an die Staatsanwaltschaft zur weiteren Ermittlung abgegeben. Da die Mehrzahl der Verstöße in der Gastronomie und im Einzelhandel festzustellen war, konnten die Kennzeichnungsmängel umgehend behoben werden. Die Voraussetzungen für eine Information der Öffentlichkeit auf der Grundlage von § 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches waren in diesen Fällen nicht gegeben. Die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden wurden unabhängig davon aufgefordert, in jedem Einzelfall die Frage einer öffentlichen Information zu prüfen.

I. 6. Ob und in welchem Umfang ist das Thema Lebensmittelimitate Teil der Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure?

Zu I. 6.:

Der Lehrplan für die theoretische Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure an der Akademie der Polizei sieht insgesamt 28 Unterrichtsstunden über die horizontalen Vorschriften des Lebensmittelrechts (VO [EG] Nr. 178/2002, LFGB und LMKV) vor. Zudem sind allein zur Lebensmittelkennzeichnungsverordnung neben dem Theorieteil mindestens 10 Unterrichtsstunden in Form von Übungseinheiten integriert. Die Rechtsbestimmungen beinhalten die horizontalen lebensmittelrechtlichen Vorgaben bezüglich des Schutzes des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung.

Bezüglich der vertikalen Vorschriften des Lebensmittelrechts sind im Unterricht insgesamt 80 Unterrichtsstunden für die einzelnen Lebensmittelgruppen vorgesehen. Hierbei werden Kenntnisse über die speziellen produktspezifischen Vorschriften zum Schutz vor Täuschung und Irreführung vermittelt.

Zusätzlich werden die Auszubildenden im Rahmen ihrer praktischen Ausbildung an der unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde sowie während ihrer sechswöchigen Praktikas bei den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern von den jeweiligen Sachverständigen theoretisch und praktisch in dieser Problemstellung geschult.

I. 7. Welche Stoffe werden als Lebensmittelimitate eingesetzt und welche davon sind bei regelmäßigem Verzehr als gesundheitlich bedenklich einzustufen?

Zu I. 7.:

Die Stoffe, die zur Herstellung von nachgemachten Lebensmitteln eingesetzt werden, richten sich nach der Zusammensetzung der ursprünglichen Lebensmittel, aber mitunter auch nach speziellen technologischen Erfordernissen.

So wird z. B. Kochpökelfleisch (wie Schinken) durch Verarbeitung von Zutaten wie pflanzlicher Stärke und/oder Dickungsmitteln und Bindemitteln (wie Phosphaten) hergestellt, um erhöhte Mengen an Wasser in das Fleisch einzuarbeiten. Hinzu kommt noch der gezielte Einsatz von speziellen technologischen Behandlungsverfahren (wie das Tumbeln oder Poltern) um bei der „Schinken“-Herstellung Ausbeuten von deutlich mehr als 100% zu erreichen. Um die erforderliche Schnittfestigkeit und Eigenfärbung zu erhalten, wird in der Regel der Zusatz von weiteren Zusatzstoffen (wie Farbstoffe etc.) und sonstigen Zutaten erforderlich. Durch den Einsatz von Separatorenfleisch oder fremden Eiweißstoffen (wie Sojaprotein) können die Rohstoffkosten reduziert werden, nicht zuletzt auch durch die Verarbeitung von hohen Anteilen an stark bindegewebshaltigen Fleischteilen.

Käse wird durch den Ersatz von Milcheiweiß oder anderem Eiweiß und Ersatz von Milchfett durch andere Fette nachgemacht. Auch hier ist der Zusatz von Zusatzstoffen erforderlich, um das gewünschte Aussehen und die richtige Stabilität des Erzeugnisses zu gewährleisten. Mit Aromen wird der typische Geruch und Geschmack eingestellt.

Neben gängigen Lebensmittelzutaten werden zur Herstellung von nachgemachten Lebensmitteln oder von Imitaten oft zulässige Zusatzstoffe (u. a. Farbstoffe, Stabilisatoren) und Aromen verwendet. Diese Stoffe durchlaufen ein EU-weit geregeltes Zulassungsverfahren einschließlich toxikologischer Sicherheitsbewertung und sind als nicht gesundheitlich bedenklich eingestuft.

I. 8. Wie erachtet sie eine Kennzeichnungspflicht im Einzelnen und zwar getrennt nach verarbeiteten verpackten Lebensmitteln in Lebensmittelproduktion und -handel und zubereiteten Speisen im Gastronomiebereich für möglich?

Zu I. 8.:

Es wird auf Frage II. 1. verwiesen.

I. 9. Ist ihr bekannt, wie sich die Verwendung von Lebensmittelimitaten anstelle der ersetzten Lebensmittel (Schinken, Milch) auf die heimische Landwirtschaft auswirkt?

Zu I. 9.:

Belastbare Daten, in wie weit sich die Verwendung von Lebensmittelimitaten (Ersatz von Käse, Schinken) derzeit auf die heimische Landwirtschaft auswirkt, liegen hier nicht vor. Nach einer Studie der französischen Marktforschungsgesellschaft GIRA¹ wird der Markt in der EU für Analogkäse derzeit auf 20.000 t geschätzt, bei einer vergleichbaren Verarbeitungsmenge von Käse von ca. 1,3 Mio. t. Daraus ist eine Auswirkung auf den Erzeugermilchpreis nicht erkennbar. Für den Analogkäse z. B. stammen die Rohstoffe z. T. aus dem Milchsektor (Magermilchpulver).

II. 1. Sich auf Bundes- und EU-Ebene für eine Neuregelung der Deklarationspflichten dahin gehend einzusetzen, dass bisher erlaubte, aber missverständliche Deklarationen verboten und die Verwendung von Lebensmittelimitaten unmissverständlich, klar lesbar auf der Verpackungen dargestellt werden.

Zu II. 1.:

Die Landesregierung hat eine Bundesratsinitiative gestartet, deren Zweck es ist, im Bundesrat einen Beschluss herbeizuführen, mit dem die Bundesregierung gebeten wird, sich auf europäischer Ebene für transparentere und strengere Regelungen bei der Kennzeichnung von Lebensmittel-Imitaten einzusetzen.

Der Grundgedanke der Initiative ist, dass neue Produkte nicht zu Lasten der Verbraucher auf dem Markt positioniert werden dürfen. Auf der anderen Seite dürfen Innovationen nicht durch einen überzogenen Verbraucherschutz verhindert werden. Ziel muss es sein, eine für alle Wirtschaftsbeteiligten tragbare Lösung zu finden. Die derzeit geltenden Kennzeichnungsvorschriften reichen nicht aus, um eine klare, gut sichtbare und leicht verständliche Kennzeichnung von Imitaten und ihre Abgrenzung vom Original zu gewährleisten.

Imitate sollen daher zukünftig direkt in Verbindung mit der in Bezug genommenen Verkehrsbezeichnung auf der Schauseite der Verpackung kenntlich gemacht werden (beispielsweise wie früher üblich: Lachsersatz oder Kunsthonig) und nicht erst nach sorgfältigem Studium der Zutatenliste identifizierbar sein. Die Kennzeichnung von Imitaten bei loser Ware (z. B. bei Pizza oder einer überbackenen Laugenstange) in der Gastronomie oder im Handwerk sollte entsprechend geregelt werden.

II. 2. Die Behörden anzuweisen, Lebensmittelproduzenten, Handelsbetriebe und Gastronomiebetriebe, denen im Rahmen der Lebensmittelkontrolle betrügerische Verwendung von Lebensmittelimitaten nachgewiesen wurde, zu veröffentlichen und unter Ausschöpfung des Sanktionsrahmens Bußgelder zu verhängen.

Zu II. 2.:

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden haben gemäß § 1 des Gesetzes zur Ausführung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (AGLMBG) vom 9. Juli 1991 (GBl. 1991, S. 473) darüber zu wachen, dass die Vorschriften des Rechts der Lebensmittel, der Tabakerzeugnisse, der Kosmetika und sonstigen Bedarfsgegenstände (Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht) sowie des Weinrechts eingehalten und die auferlegten Verpflichtungen erfüllt werden. Hierzu zählen auch die umfangreichen Kennzeichnungsvorschriften des Lebensmittelrechtes. Dieser Aufgabe sind sich die Überwachungsbehörden bewusst, wie die Kontrollen und Beanstandungen in der Vergangenheit zeigen. Auf die Antwort der Landesregierung zu Drucksache 14/4468 wird insofern hingewiesen.

¹ www.girafood.com; 2009; „The main trends in the cheese as an ingredient market“

Im Rahmen ihrer Überwachungstätigkeit treffen die Behörden gemäß § 39 Abs. 2 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 26. April 2006 (BGBl. I S. 945) die notwendigen Anordnungen und Maßnahmen, die zur Feststellung oder zur Ausräumung eines hinreichenden Verdachts eines Verstoßes oder zur Beseitigung festgestellter Verstöße oder zur Verhütung künftiger Verstöße sowie zum Schutz vor Gefahren für die Gesundheit oder vor Täuschung erforderlich sind. Dies ist eine Frage des Einzelfalles, gerade wenn es um Betrugsabsichten geht. Hier haben die Lebensmittelüberwachungsbehörden, gegebenenfalls unter Einschaltung der zuständigen Staatsanwaltschaften, zu klären, ob Anhaltspunkte für ein vorsätzliches Verhalten, um sich einen rechtswidrigen Vermögensvorteil zu erschleichen, vorliegen oder lediglich fahrlässige Unkenntnis bestehender Kennzeichnungsvorschriften. Spezieller Anweisungen hierzu bedarf es aus Sicht der Landesregierung nicht. Generell sind die Lebensmittelüberwachungsbehörden durch eine gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum, des Justizministeriums und des Innenministeriums vom 19. Januar 2009 (GABl. 2009, S. 39) auf eine verbesserte Zusammenarbeit der Verwaltungs- und Strafverfolgungsbehörden bei der Bekämpfung von Verstößen im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes verpflichtet worden. Außerdem wurde mit Erlass vom 3. Januar 2008 (Az. 36-5470.00) ein einheitlicher Bußgeldrahmen als Handlungshilfe für die Lebensmittelüberwachungsbehörden eingeführt. Dieser Bußgeldrahmen im Bereich der Lebensmittelüberwachung wird zur Zeit evaluiert. Sollten sich hierbei gravierende Lücken im Bereich des Kennzeichnungsrechtes zeigen, werden diese geschlossen, da aus Sicht der Landesregierung generell im Bereich des Verbraucherschutzes die bestehenden Sanktionsmöglichkeiten nach dem geltenden Ordnungswidrigkeitsrecht ausgeschöpft werden sollten. Bezüglich der Veröffentlichung von Betriebsnamen wird auf Frage I. 5. verwiesen.

II. 3. Verstärkte Kontrollen auf Einhaltung der Deklarationspflichten hinsichtlich Lebensmittelimitaten sowohl im Lebensmittelhandel als auch in der Gastronomie anzuordnen und durchzuführen.

Zu II. 3.:

Wie die Ergebnisse der vergangenen Jahre zeigen, ist die Kontrolle auf Einhaltung einschlägiger Kennzeichnungspflichten auf allen Ebenen des Verkehrs mit Lebensmitteln gängige Praxis. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden und die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter wurden gebeten, auch weiterhin im Rahmen der üblichen Kontrolltätigkeit besonders auf Irreführung und Täuschung durch nachgemachte Lebensmittel zu achten und festgestellte Verstöße gegen geltendes Recht konsequent zu ahnden und zu sanktionieren.

II. 4. Die Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg entsprechend der steigenden Anforderungen besser finanziell und personell auszustatten.

Zu II. 4.:

Die Lebensmittelkontrolle in Baden-Württemberg vor Ort wird im Wesentlichen von Lebensmittelkontrolleuren durchgeführt. Diese sind Bedienstete der unteren Verwaltungsbehörden. Die unteren Verwaltungsbehörden erhalten dafür pauschale Zuweisungen über das FAG. In der Gemeinsamen Finanzkommission laufen derzeit Gespräche über die künftige Höhe dieser Zuweisungen.

In Vertretung

Dr. Rittmann

Ministerialdirektor