

Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

Ein Marktcheck der Verbraucherzentrale Hessen

- Untersuchungsbericht –

Januar 2007



INHALTSVERZEICHNIS

1. KONZEPTION, HINTERGRUND UND ZIELE2

 PROBLEMBESCHREIBUNG 2

 RECHTSLAGE..... 3

 ZIELE 4

2. AUSWERTUNG DES MARKTCHECKS4

 ERGEBNISSE DES VORCHECKS 4

 ERGEBNISSE DES MARKTCHECKS 4

 HERKUNFTSKENNZEICHNUNG DER ANGEBOTE 6

 AUFFÄLLIGKEIT DER BEZEICHNUNG „KÜCHENFERTIG ZUBEREITET“ 7

 ZUTATENLISTE 8

 BESONDERHEITEN..... 9

 ZUSAMMENFASSUNG UND ERGEBNISSE 9

 FORDERUNG UND TIPPS DER VERBRAUCHERZENTRALE 10

3. ANHANG11

 1. MARKTÜBERSICHT 11

 2. ERHEBUNGSBOGEN 12



1. Hintergrund und Ziele

Problembeschreibung

Seit geraumer Zeit bieten neben Supermärkten auch Discounter abgepacktes frisches Fleisch an. Es fällt auf, dass insbesondere Rindfleischangebote häufig die Bezeichnung „küchenfertig zubereitet“ tragen. Dieser vorgenommene Verarbeitungsschritt ist zwar gekennzeichnet, allerdings oft unscheinbar, so dass er beim Einkaufen leicht übersehen werden kann.

Die küchenfertige Zubereitung von frischem Fleisch bedeutet, dass das Fleisch unter Zugabe von Speisesalz und würzenden Komponenten sowie Zusatzstoffen zur Stabilisierung der Farbe aufbereitet wird. Laut Hersteller sollen hiermit ein optimaler Geschmacks- und Zartheitsgrad sowie gleich bleibende Qualität gewährleistet werden.¹

Die Kennzeichnung „küchenfertig zubereitet“ bewirkt aber auch, dass bei Rindfleisch die seit der BSE-Krise vorgeschriebene Herkunftsangabe laut Rindfleischetikettierungsgesetz nicht mehr erfolgen muss. Die Herkunftskennzeichnung ist nämlich nur bei unverarbeitetem Rindfleisch obligatorisch. Sie umfasst Angaben über das Geburts-, Mast- und Schlachtland sowie Angaben über das Land, in dem das Tier zerlegt wurde.

Die Angabe des Herkunftslandes lässt Verbrauchern die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Alternativen zu wählen. Mit einem Herkunftsnachweis verbessern sich für Verbraucher auch die Rückverfolgbarkeit und Transparenz der Produkte, was in zunehmendem Maße aus Gründen der Sicherheit und gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln bei einer Kaufentscheidung von Interesse ist.

Der Marktcheck sollte klären, inwieweit die Bezeichnung „küchenfertig zubereitet“ genutzt wird, um die vorgeschriebene Herkunftsangabe für schieres Rindfleisch zu umgehen und ob es Unterschiede zwischen den Angeboten von Discountern und Supermärkten gibt.

¹ KnackPunkt: „SB-verpacktes Rindfleisch: „Frisch“ oder „frisch, küchenfertig zubereitet“?, April 2006, S. 5-6

Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

Rechtslage

Vor dem Hintergrund der BSE-Krise trat am 01. September 2000 in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union die obligatorische Rindfleischetikettierung in Kraft. Die Etikettierungsvorschriften beziehen sich auf frisches, gekühltes und gefrorenes Rindfleisch, einschließlich Hackfleisch.

In allen EU-Mitgliedsstaaten sind **folgende Angaben auf dem Etikett vorgeschrieben:**

- die Referenznummer, die der Rückverfolgbarkeit des Fleisches dient
- Angaben zu Geburts-, Mast- und Schlachtort des Tieres
- der Zerlegeort des Fleisches

die Zulassungsnummern des Schlacht- (ES-Nr.) und Zerlegebetriebs (EZ-Nr.)



Durch Verarbeitung gewonnene Erzeugnisse wie Wurstwaren oder Rindfleisch in Fertiggerichten fallen allerdings nicht unter das Rindfleischetikettierungsrecht. Als Verarbeitung gilt auch das küchenfertige Würzen von Rindfleisch.³ Das bedeutet, sobald Rindfleisch die Auszeichnung „küchenfertig zubereitet“ trägt, muss kein Herkunftsnachweis mehr erfolgen.

² Quelle: <http://www.bizerba.com/de/presse/2000/rindfleisch1.html>

³ Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: „Merkblatt zur obligatorischen Etikettierung von Rindfleisch“, Mai 2006



Ziele des Marktchecks

- Ø Anhand eines Marktchecks soll festgestellt werden, wie groß das Angebot an küchenfertig zubereitetem Fleisch im Verhältnis zum Gesamtangebot des Marktes an abgepacktem, frischem Fleisch ist. D.h. Rindfleisch, aber auch andere Fleischarten (Schwein, Geflügel), die möglicherweise die Bezeichnung „küchenfertig zubereitet“ tragen, sollen erfasst werden.
- Ø Das Sortiment soll sowohl in Discountern als auch in Supermärkten überprüft werden, um eventuelle Angebotsunterschiede zu ermitteln.
- Ø Die Angebote sollen auf die Herkunftskennzeichnung des Fleisches überprüft werden.
- Ø Die Sichtbarkeit und Lesbarkeit der Kennzeichnung „küchenfertig zubereitet“ soll dokumentiert werden.
- Ø Die Verbraucher sollen über dieses Marktangebot aufgeklärt werden.

2. Auswertung des Marktchecks

Ergebnisse des Vorchecks

Am 06.12.2006 wurde in Frankfurt ein Vorcheck durchgeführt. Es wurden vier Geschäfte begangen, darunter zwei Supermärkte und zwei Discounters.

Hierbei wurde nur in den Discountern „küchenfertig zubereitetes“ Fleisch gefunden, wobei es sich um Rindfleisch und ein Geflügelangebot handelte. Küchenfertig verarbeitetes Schweinefleisch wurde nicht gefunden.

Die Ergebnisse des Vorchecks wurden für den eigentlichen Marktcheck verwendet, da keine Änderungen am Fragebogen mehr vorgenommen werden mussten.

Bei dem Marktcheck am 08., 15. und 16.12.2006 in Darmstadt und naher Umgebung wurden nochmals 3 Discounters und 4 Supermärkte begangen. Damit wurden insgesamt elf Märkte in den Marktcheck mit einbezogen, darunter fünf Discounters.

Ergebnisse des Marktchecks

Es wurden in elf Geschäften insgesamt 259 abgepackte Frischfleischangebote erhoben, davon 111-mal Rindfleisch und 148-mal Geflügelfleisch.

Von den 111 Rindfleischangeboten wurden 21 in den Discountern gefunden.

Frisches, abgepacktes Rindfleisch mit dem Hinweis „küchenfertig zubereitet“ wurde ausschließlich in allen Discountern gefunden. Über Dreiviertel (16 von 21) der abgepackten Rindfleischangebote in den Discountern trugen den Hinweis „küchenfertig zubereitet“.



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

In den folgenden zwei Tabellen werden Angebotsumfang von Rind- und Geflügelfleisch getrennt voneinander betrachtet und nach Supermärkten und Discountern ausgewertet.

Tabelle 1: Angebot an frischem, abgepacktem Rindfleisch

Geschäft	verpackte frische Rindfleischangebote insgesamt	davon küchenfertig zubereitetes Rindfleisch	Anteil des küchenfertigen Fleisches in % am Gesamtangebot
Supermarkt			
Galeria Kaufhof	22	0	
Karstadt	18	0	
Rewe	11	0	
tegut	8	0	
toom markt	14	0	
Wal-Mart	17	0	
Gesamt	90	0	
Discounter			
Aldi Süd	6	6	
Lidl	4	4	
Netto	4	4	
Penny	5	1	
Plus	2	1	
Gesamt	21	16	
Gesamt Supermarkt & Discounter	111	16	14,41%

Es ist auffällig, dass bei Aldi Süd, Lidl und Netto alle frischen Rindfleischangebote „küchenfertig zubereitet“ waren. Plus und Penny führten jeweils ein „küchenfertig zubereitetes“ Rindfleischangebot im Sortiment.

Bei Geflügelfleisch ist das Angebot an „küchenfertig zubereitetem“ Fleisch sehr viel geringer. Von den 148 untersuchten verpackten frischen Geflügelfleischangeboten fanden sich 25 in Discountern. „Küchenfertig zubereitetes“ Geflügelfleisch wurde insgesamt nur in drei Märkten gefunden, zweimal im Discounter und einmal im Supermarkt.



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

Tabelle 2: Angebot an frischem, abgepacktem Geflügelfleisch

Geschäft	verpackte frische Geflügelfleischangebote insgesamt	davon küchenfertig zubereitetes Geflügelfleisch	Anteil des küchenfertigen Fleisches in % am Gesamtangebot
Supermarkt			
Galeria Kaufhof	24	0	
Karstadt	30	0	
Rewe	16	1	
tegut	15	0	
toom markt	23	0	
Wal-Mart	15	0	
Gesamt	123	1	
Discounter			
Aldi Süd	6	1	
Lidl	5	0	
Netto	6	0	
Penny	4	0	
Plus	4	1	
Gesamt	25	2	
Gesamt Supermarkt & Discounter	148	3	2,0%

Von den insgesamt 19 (16 Rindfleisch / 3 Geflügelfleisch) gefundenen, küchenfertig zubereiteten Angeboten stammen 18 von Discountern. Jeder der im Test aufgesuchten Discounter hatte mindestens ein küchenfertig zubereitetes Angebot im Sortiment.

Herkunftskennzeichnung der Angebote

Von den insgesamt 16 „küchenfertig zubereiteten“ Angeboten im Rindfleischsortiment waren nur zwei freiwillig nach der Rindfleischetikettierungsvorschrift gekennzeichnet. Diese beiden Angebote stammen von Plus und Penny.

Fast 90% der Angebote brachte keine Aufklärung über die Herkunft des Rindfleisches. Dafür bedienen sich fünf dieser 14 Angebote einer allgemeinen Kennzeichnung wie z.B. „südamerikanisches Rindfleisch“. Diese Kennzeichnung klärt allerdings nicht ausreichend über die Herkunft des Fleisches auf. Der Verbraucher erfährt nicht, ob die Rinder in Südamerika geboren, aufgewachsen oder geschlachtet worden sind.

Für Geflügel gibt es keine vorgeschriebene Herkunftskennzeichnung, sondern nur eine freiwillige Kennzeichnung der deutschen Geflügelwirtschaft und der Orgainvent GmbH, welche garantiert, dass Geburt, Mast und Schlachtung in Deutschland stattgefunden haben.



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

Auch die „küchenfertig zubereiteten“ Angebote an Geflügelfleisch wurden auf die freiwillige Herkunftskennzeichnung überprüft. Nur Aldi Süd kennzeichnet die Herkunft des Putenhackfleischs. Plus und Rewe dagegen kennzeichnen die Herkunft ihrer Angebote nicht.

Tabelle 3 zeigt im Überblick die Kennzeichnung der Angebote an küchenfertig zubereitetem Fleisch der sechs betreffenden Discounter.

Tabelle 3: Herkunftskennzeichnung des küchenfertig zubereiteten Rind- und Geflügelfleisches

Markt	Artikel	Herkunftskennzeichnung
Supermarkt		
Rewe	Geflügelhackfleisch	-
Discounter		
Aldi Süd	Rinder-Rumpsteak	südamerikanisch
	Suppenfleisch	-
	Rinderrouladen	-
	Rinder-Hüftsteaks	südamerikanisch
	Rinder-Hackfleisch	-
	Rinder-Gulasch	-
	Putenhackfleisch	Deutschland (D/D/D/D/D)
Lidl	Roastbeef Rumpsteak	Südamerika
	Rindersuppenfleisch	-
	Rinderrouladen	-
	Rindergulasch	-
Netto	Rinderhackfleisch	-
	Rindergulasch	-
	Rinderrouladen	-
	Rinderbeinscheibe	-
Penny	Rinder-Hüftsteaks	Argentinien (Kennzeichnung nach Vorschrift)
Plus	Rindersuppenfleisch	Deutschland (D/D/D/D)
	Putenbrustfilets	-

Auffälligkeit der Bezeichnung „küchenfertig zubereitet“

Beim Marktcheck fiel auf, dass die Bezeichnung „küchenfertig zubereitet“ in der Regel auf der Vorder- und auf der Rückseite zu finden ist und meist direkt unter der Verkehrsbezeichnung steht. Der Schriftzug „küchenfertig zubereitet“ war bei den untersuchten Angeboten jedoch schlecht lesbar. Die Schrift ist oft klein im Vergleich zur Verkehrsbezeichnung und „verschwindet“ zwischen mehreren anderen Angaben.

Grafik 1 und 2 zeigen exemplarisch Etiketten mit der Aufschrift „küchenfertig zubereitet“ unter der Verkehrsbezeichnung. Letztere ist sehr groß geschrieben und gut lesbar, vergleichsweise klein und unauffällig ist dagegen die weitere Aufschrift. In Grafik 2 sind die Worte „küchenfertig zubereitet“ farblich anders unterlegt als die Verkehrsbezeichnung und damit sind sie noch unauffälliger und schwerer lesbar.



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

Grafik 1: Etikett von Rindersuppenfleisch mit der Aufschrift „küchenfertig zubereitet“



Grafik 2: Etikett von Rinder-Rumpsteak mit der Aufschrift „küchenfertig zubereitet“



Zutatenliste

Die Zutatenlisten ähneln sich bei allen Produkten, egal ob Rind- oder Geflügelfleisch. Der reine Fleischanteil liegt in den meisten Fällen bei 98%. Den Rest machen Gewürze und Zusatzstoffe aus.

In 18 von 19 küchenfertig zubereiteten Produkten wird Speisesalz eingesetzt, Antioxidationsmittel und Aroma in fast der Hälfte aller Produkte. Auch Glukosesirup und Säureregulator werden relativ häufig verwendet.

Die folgende Tabelle zeigt die Zutaten, die laut Zutatenliste in den küchenfertig zubereiteten Angeboten zu finden sind und deren Verwendungshäufigkeit.

Tabelle 4: Zutaten in küchenfertig zubereitetem Fleisch

Zutaten /Zusatzstoffe	Anzahl der Produkte, mit der Zutat /dem Zusatzstoff
Speisesalz	18
Antioxidationsmittel	10
Aroma	9
Glukosesirup	8
Säureregulator	7
Stabilisator	6
Gewürze	5
Trinkwasser	2
Maltodextrin	2
Säuerungsmittel	1
Würze	1
Dextrose	1
Natriumascorbat	1
Ascorbinsäure	1



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

In Grafik 3 ist eine typische Zutatenliste von küchenfertig zubereitetem Rindfleisch zu sehen.

Grafik 3: Beispiel einer Zutatenliste

Zutaten: Rindfleisch (98%), Speisesalz, Glukosesirup, Säureregulator: Natriumdiacetat, Natriumcitrat, Natriumcarbonat, Aroma.

Besonderheiten

- Ø Die Rinder-Hüftsteaks der Marke Penny waren nicht mit der Bezeichnung „küchenfertig zubereitet“ gekennzeichnet und trugen die Herkunftskennzeichnung. Allerdings ist auf der Vorderseite der Hinweis „Zutaten auf der Rückseite“ vermerkt. Die Zutaten entsprechen den Zutatenlisten der anderen Angebote. Auch wenn nicht der Hinweis „küchenfertig zubereitet“ zu lesen war, so ist dieses Fleisch offensichtlich zubereitet und wurde deshalb in den Marktcheck miteinbezogen.
Hier handelt es sich um eine irreführende Deklaration des Produktes. Der Konsument erfährt auf der Vorderseite der Packung nicht, dass dieses Produkt schon eine Zubereitung hinter sich hat. Lediglich ein sehr klein geschriebener Hinweis deutet darauf hin, dass sich in dieser Packung eventuell mehr als nur Rindfleisch befinden könnte. Diese Deklaration ist aus Verbrauchersicht mangelhaft. In einer Nachbegehung war das Produkt nach Angaben der Penny-Filiale bereits aus dem Sortiment genommen worden.
- Ø Auf den „Frischen Putenbrustfilets“ des Discounters Plus ist der Begriff „küchenfertig“ zu lesen. Allerdings gibt es auf der Verpackung keine Zutatenliste. Eine Anfrage bei dem Hersteller dieser Putenbrustfilets, ob sie sich mit dem Begriff „küchenfertig“ lediglich darauf beziehen, dass von Seiten des Verbrauchers keine weitere Verarbeitung mehr notwendig ist oder ob Zutaten verwendet wurden, blieb unbeantwortet. Dieses Angebot wurde an die zuständige Behörde der Lebensmittelüberwachung weitergegeben.

Zusammenfassung und Ergebnisse

In dem Marktcheck wurden insgesamt 259 Produkte von sechs Supermärkten und fünf Discountern erfasst, darunter 111 Rindfleischangebote und 148 Geflügelfleischangebote. Das Ergebnis des Marktchecks ist sehr deutlich ausgefallen. Die Vermutung, dass Hersteller ihr Fleisch küchenfertig zubereiten, um die Herkunftsangabe umgehen zu können, hat sich bestätigt. Von den insgesamt 16 küchenfertig zubereiteten Angeboten im Rindfleischsortiment von fünf Discounterketten waren nur zwei Angebote nach der Rindfleischetikettierungsvorschrift gekennzeichnet. Bei fast 90 % der Angebote wird der Herkunftsnachweis des Rindfleisches umgangen. Auffällig ist, dass es sich hier ausschließlich um Produkte von Discountern handelt. In den anderen Einkaufsstätten wurde kein küchenfertig zubereitetes Rindfleisch gefunden. Alle Rindfleischangebote der Supermärkte waren mit den vorgeschriebenen Herkunftsangaben ausgezeichnet.

Auch die Annahme, dass die Bezeichnung „küchenfertig zubereitet“ in vielen Fällen sehr unscheinbar auf der Verpackung platziert ist, konnte durch diesen Marktcheck bestätigt werden. Der Verbraucher ist aus zweierlei Hinsicht im Nachteil. Zum einen wird er nicht darüber informiert, woher sein Rindfleisch kommt, zum anderen ist das Fleisch mit Zutaten und Zusatzstoffen versehen, die möglicherweise nicht erwartet werden bzw. nicht erwünscht sind.



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

Der Verarbeitungsschritt und die Zutatenliste sind zudem so unscheinbar gekennzeichnet, dass sie Verbrauchern beim Einkauf kaum auffallen.

Auch bei Geflügelprodukten wurden „küchenfertig zubereitete“ Produkte gefunden. Allerdings in sehr viel geringerem Ausmaß (3 Produkte). Auch hier ist eine Kennzeichnungspflicht nicht gegeben, da die Herkunftsangaben bei Geflügelfleisch ohnehin freiwillig sind. In den insgesamt elf Märkten wurden nur drei küchenfertig zubereitete Geflügelprodukte entdeckt. Wie beim Rindfleisch ist der Hinweis „küchenfertig zubereitet“ unauffällig und schlecht lesbar.

Die Zutatenlisten des küchenfertig zubereiteten Geflügelfleischesangebote ähneln häufig denen der verarbeiteten Rindfleischangebote. Die beigefügten Zutaten und Zusatzstoffe machen ebenfalls etwa 2 % der Produkte aus.

Forderungen und Tipps der Verbraucherzentrale Hessen

- Ø Auch küchenfertig zubereitetes Rindfleisch muss unter die Rindfleischetikettierungspflicht fallen. Für den Hersteller darf es nicht möglich sein, die Herkunftsangabe des Rindfleischs zu verschweigen, nur weil das Fleisch gewürzt wurde. Die Verbraucherzentrale fordert den Gesetzgeber auf, solche Kennzeichnungslücken zu schließen.
- Ø Die Verbraucherzentrale fordert eine auf den ersten Blick sichtbare, deutlich lesbare und einheitliche Kennzeichnung von „küchenfertig zubereiteten“ Fleischprodukten. Momentan ist es für den Verbraucher sehr schwer, sich in dem Fleischangebot der Discounter zu orientieren. Aufgrund der unscheinbaren Kennzeichnung ist es wahrscheinlich, dass viele Verbraucher zu dem bereits zubereiteten Fleisch greifen, ohne es zu wissen.
- Ø Die Verbraucherzentrale fordert eine vollständige und verpflichtende Herkunftskennzeichnung für alle Fleischarten sowie den daraus hergestellten Fleischerzeugnissen.
- Ø Tipp: Verbraucher, die wissen wollen, woher ihr Rindfleisch kommt und Zusatzstoffe vermeiden wollen, sollten bei der Auswahl von verpacktem frischem Rindfleisch genau auf das Etikett schauen. Sie sollten „küchenfertig zubereitete“ Angebote mit langer Zutatenliste meiden und besser zu frischem, unverarbeitetem Rindfleisch greifen. Hier ist die Herkunftsangabe mit der Identifikationsnummer gesetzlich vorgeschrieben und keine Zusätze schmälern den Fleischgenuss.



3. Anhang

1. Marktübersicht

Adressenliste der Märkte, die im Rahmen des Marktchecks begangen wurden.

Supermarkt	Straße	PLZ	Ort
Aldi Süd	Ludwigsplatz 6	64283	Darmstadt
Galeria Kaufhof Feinschmecker Paradies	Zeil 116-126	60313	Frankfurt
Karstadt Feinkost	Zeil 90	60313	Frankfurt
Lidl	Stiftstr. 8-10	60313	Frankfurt
Netto Marken-Discount	Arheilger Weg 1	64380	Roßdorf
Penny	Berger Straße 23	60316	Frankfurt
Plus	Ottostraße 1	64347	Griesheim
Rewe	Luisenplatz 5	64283	Darmstadt
tegut	Ludwigstraße 2-4	64283	Darmstadt
toom markt	Flughafenstraße 7	64347	Griesheim
Wal-Mart	Eschollbrücker Str.44	64295	Darmstadt



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

2. Erhebungsbogen Nr. 1

Marktbegeher/In:

Anschrift:

Datum:

Supermarkt:

.....

Anschrift:

.....

.....

Sortiment

Fleischarten: () Rind () Schwein () Geflügel

Welche Fleischart ist „küchenfertig zubereitet“ erhältlich?

() Rind () Schwein () Geflügel

Wie viele Fleischsorten an verpacktem Frischfleisch gibt es insgesamt im Angebot?

....Rind Schwein Geflügel

Davon „küchenfertig zubereitet“:

....Rind Schwein Geflügel

Datum:..... **Unterschrift:**.....

Alle Fleischarten, die „küchenfertig zubereitet“ in diesem Supermarkt erhältlich sind, werden mittels eines Erhebungsbogens Nr. 2 dokumentiert.

Erhebungsbogen Nr.1 ist nur jeweils einmal pro Markt auszufüllen.



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

3. Erhebungsbogen Nr. 2

Marktbegeher/In:

Anschrift:

Supermarkt:

.....

Anschrift:

.....

Datum:

Sortiment

Fleischart: () Rind

(..).....

Verkehrsbezeichnung:

.....

Herkunftsangabe allg.:

.....

Herkunftsangabe nach

Rindfleischetikettierung: () ja () nein

Bezeichnung.

„küchenfertig zubereitet“: () ja () nein

Wo?.....

Groß / klein

geschrieben?.....

Zutaten:

.....

.....

Allergikerkennzeichnung: () ja () nein

Hygienehinweis: () ja () nein



Marktcheck: Frischfleisch „küchenfertig zubereitet“

Nährwertkennzeichnung: () ja () nein

Qualitätssiegel: () ja () nein

Welches?.....

Marke:

.....

Hersteller:

.....

.....

Haltbarkeitsangabe: Wie kühlen?

.....

Haltbar bis:

.....

() MHD () Verbrauchsdatum

Werbung / bes. Hinweis:

.....

Datum:.....

Unterschrift:.....