

Pressemitteilung 14/2007

## Frisches Rindfleisch mit Zusatzstoffen?

**Marktcheck der Verbraucherzentrale Hessen deutet auf Umgehung der Herkunftskennzeichnung bei Rindfleisch hin**

*Frankfurt/M., 2.2.2006.* Seit einiger Zeit bieten auch Discounter verpacktes frisches Rindfleisch an. Erst beim genauen Studieren des Etiketts fällt häufig der unscheinbare Hinweis „küchenfertig zubereitet“ und eine Zutatenliste mit zahlreichen Zusatzstoffen auf. Durch diesen Verarbeitungsschritt können Hersteller die für schieres Rindfleisch vorgeschriebene Herkunftskennzeichnung legal umgehen. Ein Marktcheck der Verbraucherzentrale Hessen im Dezember 2006 zeigte, dass bei rund 90% der „küchenfertig zubereiteten“ Rindfleisch-Angeboten der Discounter die Herkunft im Dunkeln bleibt. Verbraucher, die wissen wollen, woher ihr Fleisch kommt und keine Zusatzstoffe wünschen, sollten frisches, unverarbeitetes Rindfleisch mit obligatorischem Herkunftsnachweis bevorzugen.

Im Marktcheck der Verbraucherzentrale Hessen wurden in elf Geschäften in Frankfurt und Darmstadt (sechs Supermärkte, fünf Discounter) 111 abgepackte frische Rindfleischangebote begutachtet. Nur in den Discountern fanden die Verbraucherschützer bei über Dreiviertel (16 von 21) der Angebote „küchenfertig zubereitetes“ Rindfleisch. Davon trugen nur zwei eine Herkunftsangabe, in fast 90% der Fälle fehlte diese. „Offensichtlich umgehen die Hersteller mit dem Verarbeitungsschritt die Kennzeichnungspflicht der Herkunft nach der Rindfleischetikettierungsverordnung. Diese gilt seit der BSE-Krise für unverarbeitetes Rindfleisch in allen EU-Mitgliedsstaaten“, so Andrea Schauff von der Verbraucherzentrale Hessen. „Wir fordern den Gesetzgeber auf, solche Kennzeichnungslücken zu schließen und auch bei verarbeitetem Rindfleisch die Herkunftskennzeichnung vorzuschreiben.“

Zusätzlich war die Bezeichnung „küchenfertig zubereitet“ häufig unauffällig und schlecht lesbar auf dem Etikett versteckt. Außerdem zeigte sich auf der Rückseite der Verpackung, dass der Verbraucher beim Discounter-Angebot nur 98% Rindfleisch erhält. Den Rest machen hauptsächlich Gewürze und Zusatzstoffe wie Aromen und Antioxidationsmittel aus.

Weitere Ergebnisse und Hintergrundinformationen zum Marktcheck der Verbraucherzentrale liefert der Untersuchungsbericht im Internet unter [www.verbraucher.de/ernaehrung](http://www.verbraucher.de/ernaehrung) in der Rubrik Fleischqualität.

**Beispiel für eine mustergültige Kennzeichnung nach den Rindfleisch-Etikettierungsvorschriften:**



Quelle: [www.bizerba.com/de/presse/2000/rindfleisch1.html](http://www.bizerba.com/de/presse/2000/rindfleisch1.html)

**Ergänzende Informationen für Verbraucher:**

- Telefonische Beratung der Verbraucherzentrale Hessen zum Thema Fleisch unter 0900-1-972012 (0,90 Euro/Minute aus dem Festnetz der DTAG).
- Infoline Ernährung zu aktuellen Themen und Lebensmittelkandalen unter 01805 / 972012 (0,12 Euro pro Minute) rund um die Uhr.
- Weitere Informationen hält der Ratgeber „Fleisch. Iss gut!“ bereit. Er kostet 2,00 Euro. Bestellungen für zusätzlich 2,50 Euro bei Einzelversand unter [infodienst@verbraucher.de](mailto:infodienst@verbraucher.de) oder 069-972010-30 (AB).
- **Hessenweites Servicetelefon 01805-972010** (14 Cent/Minute aus dem Festnetz der DTAG). Informationen über das Beratungs- und Seminarangebot sowie die Öffnungszeiten der Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen; teilweise auch Terminvereinbarung möglich. Keine Beratung!

Frei zum Nachdruck, Belegexemplar erbeten

**Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen:** Borken, Bahnhofstraße 36 b · Kassel/Nordhessen, Bahnhofplatz 1 (Kulturnahnhof) Gießen, Südanlage 4 · Fulda, Karlstraße 2 · Frankfurt/Rhein-Main, Große Friedberger Straße 13-17 (Nähe Konstablerwache) · Darmstadt/Region Starkenburg, Luisenplatz 6 (Carreegalerie) · Rüsselsheim/Groß Gerau, Marktstr. 29 · Wiesbaden, Luisenstr. 19 (im Umweltladen)