

Sender: **WDR** **Sendung: markt** **12**
Sendedatum: **03.03 2008**
Thema: **Fertigpackungen (SG 3.3)**

Füllmengen: Wie viel Schwund ist erlaubt?



„Darf es auch etwas mehr sein?“, heißt es gern an der Wursttheke. Allzu oft müsste es im Supermarkt aber heißen: „Darf es auch etwas weniger sein - zum selben Preis?“ Denn vielfach steckt in Verpackungen deutlich weniger Inhalt als angegeben. Manchmal ist das zulässig, ab bestimmten Grenzen aber illegal.

Die letzte Füllmengenstatistik brachte es mal wieder an den Tag: Der Kunde zahlt den vollen Preis, bekommt aber nicht hundert Prozent der Ware. Unterfüllung nennt sich das. Jede zehnte Weinflasche war zuletzt zu beanstanden, 23,7 Prozent der untersuchten Tiefkühlprodukte, fast 20 Prozent aller Gewürze, selbst 8,4 Prozent aller Stichproben in der Rubrik Nichtlebensmittel. Gesamtquote der Beanstandungen: 8,7 Prozent. Das ermittelte der **Landesbetrieb Mess- und Eichwesen Nordrhein-Westfalen (LBME)**. Die Zahlen geben die Kontrollen in 2006 wieder, die von 2007 sind noch nicht ausgewertet. Noch schlechter sieht es zum Beispiel in Baden-Württemberg aus. Dort werden rund zehn Prozent aller Stichproben regelmäßig wegen Unterfüllung beanstandet, berichtet das Regierungspräsidium Tübingen und stellt fest: *„Die Möglichkeiten des Verbrauchers, Unterfüllungen festzustellen und sich dagegen zu wehren, sind gering.“*

Kontrollen der Eichämter sollen Konsumenten davor schützen, übervorteilt zu werden. Schwund- und Schrumpfware findet sich vor allem in *„Fertigpackungen, bei denen der Füllungsgrad von außen nicht erkennbar ist“*, berichtet Ralf Tillekamp vom Landesbetrieb Mess- und Eichwesen Nordrhein-Westfalen. Das kann die Packung Tiefkühlkrabben, eine Dose Tomaten oder die Tafel Schokolade sein.

Zweiter Dauertatort: Wurst- und Käsetheken.

Dort wird die Verpackung oft mitgewogen - entgegen der Vorschrift. Die Plastiksachtel für den Fleischsalat oder die Flusskrebsschwänze schlägt dann schnell mit zehn Cent und mehr zu Buche - das summiert sich.

Doch nicht jede Beanstandung geht auf Nepp und Betrug zurück. Obst, Gemüse, Kartoffeln und Brot verändern ihr Gewicht. Je älter und trockener, desto leichter wird die Frischware. Manche Ladenbedienung kennt sich mit Tara und Vorschriften nicht aus, auch Befüllmaschinen können Aussetzer haben.

Ganz legal: Schokoladentafel zu 91 Gramm

Wie viel die Dosensuppe oder ein Kartoffelsack im Gewicht von der Nennfüllmenge höchstens abweichen dürfen, regelt das Eichrecht. Beispiel: eine Kilopackung Mehl. Der Mittelwert aller untersuchten Packungen einer Stichprobe darf 1.000 Gramm nicht unterschreiten. Im Visier haben die Eichprüfer jeweils ein Produkt eines Herstellers. Die erlaubte maximale Minusabweichung darf bei 1.000 Gramm höchstens 1,5 Prozent, also 15 Gramm, betragen. Bei Waren bis 50 Gramm darf sogar um 18 Prozent nach unten abgewichen werden. Beispiel: Wer 50 Gramm Trockenpilze in der Tüte kauft, muss sich bei vollem Preis zur Not mit 41 Gramm begnügen - und zahlt dann fast 20 Prozent drauf. Bei einer Schokoladentafel von 100 Gramm ist eine Abweichung von 4,5 Prozent erlaubt.

All das ist laut der geltenden Verpackungsverordnung von 1972 legal, solange die Hersteller die auf der Verpackung abgedruckte „Nennfüllmenge“ im Durchschnitt einhalten - „Mittelwertprinzip“ nennt sich das. Wiegt eine Tafel Schokolade nur 97 Gramm, muss eine andere rein rechnerisch 103 Gramm wiegen. Verbraucherschützer halten das für Nepp und fordern als Konsequenz die Einführung des sogenannten Mindestprinzips anstelle des Mittelwertprinzips. Dann müsste jede Tafel mindestens 100 Gramm wiegen.

Bei Fertigpackungen macht der Staat aber noch mehr Konzessionen an Handel und Industrie: Bei jeder 50. Kilopackung Mehl zum Beispiel ist sogar ein Minus von 30 Gramm (- 3%) erlaubt. Und für die Schokoladentafel heißt das: Jede 50. darf ganz legal mit nur 91 Gramm Inhalt (- 9%) verkauft werden - solange das Mittelwertprinzip eingehalten wird. Diese absoluten Toleranzgrenzen dürfen in keinem Fall mehr unterschritten werden.

Geheime Sünderprotokolle

Beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) in Bonn sieht man den Verbraucher nicht generell im Nachteil. BLL-Geschäftsführer Michael Welsch nennt die heutigen Regeln „*ausgesprochen verbraucher- und wirtschaftsfreundlich*“. Der BLL, ein Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft, hält auch die Gesetze für ausreichend.

Dass es Mengenabweichungen gebe, sei den Produktionsabläufen geschuldet. „*Man könnte punktgenau befüllen*“, sagt Welsch. Dazu müssten die Maschinen aber langsamer laufen. „*Dann würden die Produkte wesentlich teurer*.“ Das sei nicht durchsetzbar. „*Der Verbraucher ist an der Kasse sehr preisorientiert*.“ Geizen manche Hersteller absichtlich bei der Befüllung im Toleranzbereich? Welsch: „*Ich weiß nicht, ob man das so gezielt steuern kann*.“

Verbraucherzentralen würden gerne Hersteller an den Pranger stellen, die bei Füllmengen tricksen. Um die Auskunftsrechte der Öffentlichkeit steht es aber nicht gut. Die Sünderprotokolle der Eichämter sind geheim. Der Verbraucherzentrale Bundesverband holte sich bereits 2002 in Schleswig-Holstein vor dem Verwaltungsgericht eine Abfuhr, als er Ross und Reiter erfahren wollte. Das Geheimhaltungsinteresse der Hersteller, so die Schleswiger Richter, wiege schwerer als das Informationsinteresse der Bürger, es sei denn, der Verbraucher hat erhebliche gesundheitliche und wirtschaftliche Nachteile zu fürchten. Das ist bei einer zu knickerig angerührten Dosensuppe nicht der Fall.

Eichverwaltung fordert mehr Überwachung

Vor allem fehle es an Kontrollen. „*Die heutigen Kontrollen reichen nicht aus*“, kritisiert Ralf Tillekamp. In Nordrhein-Westfalen erreichte sein Eichbetrieb in 2006 bei den Fertigpackungsarten nur einen Überwachungsgrad von etwa zwölf Prozent, bei der Anzahl der Betriebe nur 38 Prozent. Besserung ist nicht in Sicht. „*Aufgrund der angespannten Personalsituation ist ein Anstieg des Überwachungsgrads nicht zu erwarten*.“

Für die Einhaltung der Füllmengen sind Hersteller und Handel verantwortlich. Bei Fertigpackungen vom Joghurtbecher bis zur Nudelpackung sind allein die Hersteller haftbar zu machen, bei offenen Packungen wie Erdbeerschalen Hersteller und Handel. BLL-Geschäftsführer Welsch rät, sich bei Auffälligkeiten an die Behörden oder direkt an das Unternehmen zu wenden. „*Der Wettbewerb ist hart. Wer seine Kunden nicht zufriedenstellend behandelt, verliert sie*.“ Eichfachmann Tillekamp empfiehlt,

beim Discounter die Gewichtsangabe mit der Kundenwaage zu kontrollieren, an der Käsetheke zu schauen, ob die Tara-Funktion genutzt werde und sich im Zweifel an den Filialleiter oder das Eichamt zu wenden.



Kunden können Ware zwar nachwiegen, aber nicht verlangen, dass die Packungen bis zur Nennfüllmenge der Packungsaufschrift aufgefüllt werden. Unterschreitet die Ware die „absolute Toleranzgrenze“, kann der Kunde die Ware zurückgeben.

Differenziert sieht es in Gaststätten aus. Ist das Glas Bier oder Apfelsaft nicht bis zum Füllstrich gefüllt, kann der Gast sich beim Kellner oder beim Geschäftsführer beschweren. Bei Spirituosen, Wein, Bier, Saft und alkoholfreien Erfrischungsgetränken muss das Schankgefäß mit Füllstrich und Nennvolumen gekennzeichnet sein. Bei Kaffee, Tee, Kakao und alkoholischen Mischgetränken ist das nicht erforderlich.

Autor:

Kai Althoetmar

Links

-  Adressverzeichnis aller deutschen Eichbehörden
[<http://www.agme.de/Fachinformation/Eichbehoerden/content.html>] .
Arbeitsgemeinschaft Mess- und Eichwesen (AGME)
-  Infos der deutschen Lebensmittelwirtschaft
[<http://www.bll.de>] . Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)

URL: http://www.wdr.de/tv/markt/extras/berichte/080303_fuellmengen.jsp