

**17. Juli 2009**

**Marktcheck der Verbraucherzentralen und des  
Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv)**

**zur Kennzeichnung von Milch**

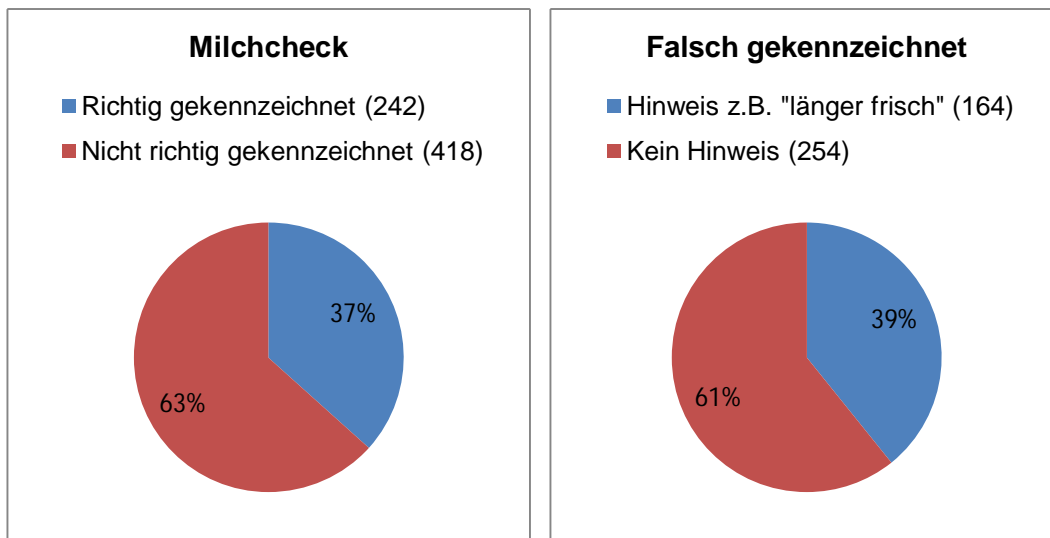
## Marktcheck der Verbraucherzentralen und des Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv):

Vom 13.6.2009 bis 25.6.2009 haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Verbraucherzentralen bundesweit in 80 Lebensmittelgeschäften (Discounter, Supermärkte, Reformhäuser, Naturkostläden und Biosupermärkten) die Kennzeichnung von Milch überprüft. In jedem aufgesuchten Geschäft wurden alle Milchverpackungen in den Marktcheck mit einbezogen. So wurden insgesamt 660 Milchtüten und -flaschen auf die Einhaltung der freiwilligen Selbstverpflichtung untersucht.

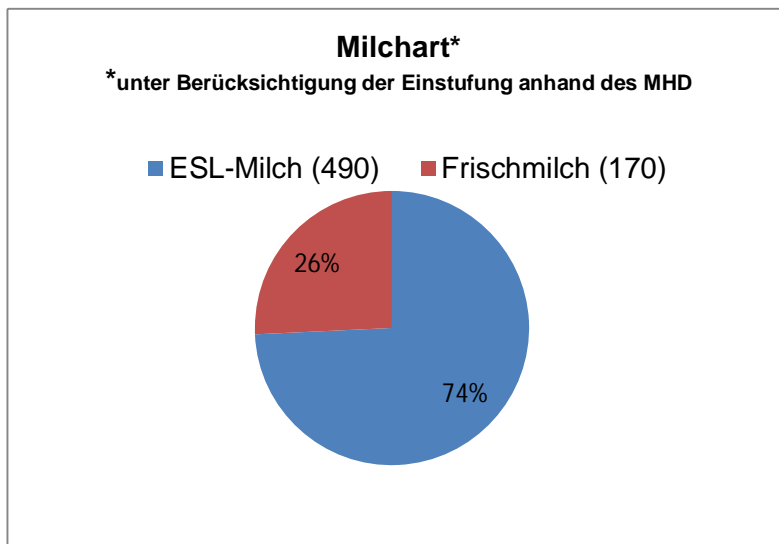
Auf diese hatten sich Anfang Februar dieses Jahres das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), der Milchindustrieverband (MIV) und der Hauptverband des deutschen Einzelhandels (HDE) geeinigt und eine schnelle Umsetzung angekündigt. Es wurde vereinbart, dass die durch Hocherhitzung oder Mikrofiltrierung bis zu vier Wochen haltbare ESL-Milch (ESL = Extended Shelf Life) als Frischmilch bezeichnet werden darf, allerdings mit dem Zusatz „länger haltbar“. Die herkömmliche Frischmilch soll den Zusatz „traditionell hergestellt“ erhalten.

### Zwei Drittel der Proben nicht korrekt gekennzeichnet

Der Marktcheck ergab, dass nur ein Drittel der Milchpackungen die richtige Kennzeichnung aufweist. Von den 660 Proben waren lediglich 202 mit dem Zusatz „länger haltbar“, 40 mit „traditionell hergestellt“ versehen. Der Rest war nicht korrekt gekennzeichnet.



Auf weiteren 164 Packungen ließen Aussagen wie „länger frisch“, „extra langer Frischegenuss“ oder „maxifrisch“ oder eine Erläuterung im Kleingedruckten vermuten, dass es sich um ESL-Milch handelt. Bei den restlichen 254 Milchpackungen können die Verbraucher nicht erkennen, ob es sich um herkömmliche Frischmilch oder um ESL-Milch handelt. Hier kann nur das Mindesthaltbarkeitsdatum als Anhaltspunkt dienen. Um eine Einstufung zu ermöglichen, wurde im Rahmen der Erhebung die Grenze der Mindesthaltbarkeit bei 10 Tagen gezogen. Dennoch: Verbraucher können sich nicht darauf verlassen, dass Milch ohne Hinweise auf eine längere Haltbarkeit wirklich herkömmliche Frischmilch ist.



### **Discounter führen kaum noch echte Frischmilch**

In 29 der 80 überprüften Lebensmittelgeschäfte war überhaupt keine herkömmliche Frischmilch mehr im Angebot. Häufig ist dies der Fall in Discountern wie Aldi, Lidl, Penny oder Norma, aber auch in einigen Supermärkten oder im Reformhaus. Gut schnitten hierbei die Biosupermärkte und Naturkostläden ab: Hier war immer Frischmilch im Angebot, meist zusätzlich noch ESL-Milch. Bei der Kennzeichnung hingegen schnitten Bioprodukte schlechter ab. Dies ist teilweise darauf zurückzuführen, dass es im Biobereich noch mehr herkömmliche Frischmilch gibt als im konventionellen Bereich und sich die neue Kennzeichnung gerade für herkömmliche Frischmilch noch kaum durchgesetzt hat.

### **Irreführende Fantasiebezeichnungen**

Auffällig war auch, dass auf vielen Milchpackungen Fantasiebezeichnungen oder Auslobungen zu finden waren, deren Bedeutung unklar bleibt und die vor allem nicht, wie sicherlich von vielen Verbrauchern angenommen, auf die herkömmliche Frischmilch schließen lassen. Beispiele hierfür sind „Landmilch“, „Alpenmilch“, „Fitmilch“, „frische Heumilch“, „extra lange nordseefrisch“ oder „täglich almfrisch“.