

Fälschungen halten Luzerner Lebensmittelkontrolleure auf Trab

Die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz im Kanton Luzern hat im vergangenen Jahr 560 Proben und 124 Betriebe beanstandet.



Bild: Ian Allenden/123RF

Die Luzerner Lebensmittelkontrolleure wurden 2018 in zwei Fällen von Lebensmittelbetrug aktiv, dabei ging es um Wein und Zitronensaft aus Italien.

Rund 6500 Proben aus den Bereichen Lebensmittel, Trinkwasser und Gebrauchsgegenstände wie Modeschmuck untersuchte die Dienststelle, wie sie am Dienstag mitteilte. Davon wurden 8,6 Prozent beanstandet. Dabei ging es etwa um Hygiene-Mängel, die vielfach auf eine unsachgemässe Handhabung wie die Lagerung bei zu hohen Temperaturen, ungenügende Warentrennung oder Überschreiten der Verbrauchsfristen zurückzuführen waren.

Dazu kamen 1650 Inspektionen in den Bereichen Trinkwasserversorgungen sowie in Industrie-, Gewerbe-, Handels- und Verpflegungsbetrieben. Bei 124 Betrieben oder rund acht Prozent fanden die Kontrolleure grössere Mängel vor.

Zu schaffen machten ihnen im vergangenen Jahr auch zwei Fälle von Lebensmittelfälschungen. In einem Fall wurde die Dienststelle aktiv, weil ein italienischer Weinproduzent bemängelte, dass ein Wein, den er gar nicht produziert habe, unter seiner Marke zu tiefen Preisen verkauft werde. Die Abklärungen ergaben, dass mehrere gefälschte Weine von einem Schweizer Händler vertrieben wurden, darunter auch im Kanton Luzern.

Zitronensaft-Fälscher am Werk

Seinen Ursprung im Kanton Luzern hatte dagegen der Fall eines gefälschten Zitronensaftkonzentrats, wie Kantonschemiker Silvio Arpagaus auf Anfrage der Nachrichtenagentur Keystone-SDA sagte.

Einem Betrieb sei aufgefallen, dass in der italienischen Region, aus der das ihm gelieferte Konzentrat stammte, die Ernte miserabel ausgefallen sei, sich aber laut dem Lieferanten weder am Preis noch an der Qualität des Produktes etwas geändert habe.

Der Luzerner Betrieb gelangte mit seinem Verdacht an die Behörden. Diese stellten fest, dass es sich beim Konzentrat nicht um ein hochwertiges Naturprodukt, sondern um ein künstliches Produkt handelte, wie man es im Chemielabor herstellen kann.

Der betroffene Betrieb bezieht laut Arpagaus jährlich rund 40 Tonnen Zitronensaftkonzentrat. In diesem eher untypischen Fall seien die grossen Mengen dieses unauffälligen Produkts interessant für die Fälscher.

Die Professionalität und die kriminelle Energie, mit der Lebensmittelbetrug betrieben werde, seien neu. Das äussere sich einerseits in amtlichen Berichten und Etiketten, die täuschend echt und somit schwierig als Fälschung zu erkennen seien. Andererseits stehen heute internationale Netzwerke und das organisierte Verbrechen dahinter, weil mit wenig Aufwand viel Geld zu ergattern sei. (sda)

Publiziert am Dienstag, 14. Mai 2019