

# Lebensmittel tierischer Herkunft

## Mayonnaise versus Salatmayonnaise – ein „fettes“ Problem?

Dr. Andrea Fraske – CVUA-MEL

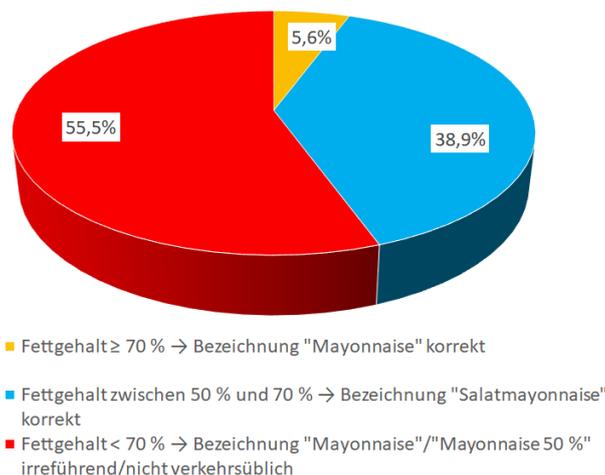
„Einmal Pommes mit Mayo bitte“ – eine solche Bestellung ertönt in vielen Imbissbetrieben des Landes mehrfach am Tag. Doch was erwartet den Verbraucher in Imbiss- und Dienstleistungsbetrieben, wenn er „Mayonnaise“ bzw. synonym „Mayo“ bestellt? Und was ist der Unterschied einer Mayonnaise zu einer Salatmayonnaise?

Laut den Anforderungen des Europäischen „Code of Practice Mayonnaise“ handelt es sich bei Mayonnaise um eine emulgierte Sauce, die aus Pflanzenöl, Eigelb, Essig, Zucker, Salz und Gewürzen hergestellt wird und einen Fettgehalt von mindestens 70 % aufweist.

Produkte mit Fettgehalten zwischen 50 % und 70 % dürfen hingegen nicht als „Mayonnaise“ bezeichnet werden; für diese Art von Produkten ist laut den Vorgaben der nationalen Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) die Bezeichnung „Salatmayonnaise“ verkehrszüblich.

Das CVUA-MEL ist der Fragestellung nachgegangen, ob es sich bei lose in den Verkehr gebrachten Produkten mit den Bezeichnungen „Mayonnaise“ bzw. „Salatmayonnaise“ um verkehrszübliche Mayonnaisen und Salatmayonnaisen mit den jeweils an den Fettgehalt gebundenen korrekten Bezeichnungen handelt.

Zur Beantwortung dieser Frage wurden insgesamt 18 Proben, die in Imbiss- und Dienstleistungsbetrieben als lose Ware angeboten wurden, auf ihren Fettgehalt und ihre Bezeichnung vor Ort geprüft.



**Abbildung 49** Auswertung des Fettgehaltes von Mayonnaisen und Salatmayonnaisen in Verbindung mit ihrer Bezeichnung in Imbiss- und Dienstleistungsbetrieben

7 der 18 untersuchten Proben (38,9 %) waren vor Ort als „Salatmayonnaise“ ausgelobt. Bei der chemischen Untersuchung stellte sich heraus, dass alle diese Proben einen Fettgehalt zwischen 50 % und 70 % aufwiesen und die Bezeichnung „Salatmayonnaise“ somit korrekt verwendet wurde.

Problematischer stellte sich dagegen die Verwendung der Bezeichnung „Mayonnaise“ in den beprobten Imbiss- und Dienstleistungsbetrieben dar. So lag der Fettgehalt

bei acht Proben, die vor Ort als „Mayonnaise“ deklariert wurden, zwischen 50 % und 70 %, so dass es sich statt um Mayonnaisen de facto um Salatmayonnaisen handelte. Die Bezeichnung wurde in diesen Fällen daher als geeignet zur Irreführung angesehen. Zwei Proben wurden mit der Bezeichnung „Mayonnaise 50 %“ in den Verkehr gebracht; aus dieser Bezeichnung geht hervor, dass der Fettgehalt des Produktes 50 % beträgt, was mittels Laboranalyse bestätigt werden konnte. Die Bezeichnung „Mayonnaise 50 %“ ist – auch wenn mit der Angabe „50 %“ auf den eigentlichen Fettgehalt hingewiesen wird – nicht verkehrsüblich, da sich die Angabe „Mayonnaise“ in Verbindung mit der Angabe eines Fettgehaltes von 50 % durch die geltende Verkehrsauffassung gegenseitig ausschließen; auch in diesen beiden Fällen handelte es sich de facto um Salatmayonnaisen.

Lediglich bei einer der 18 Proben (5,6 %) stimmte der im Labor ermittelte Fettgehalt von über 70 % mit der vor Ort deklarierten Bezeichnung „Mayonnaise“ überein.

Insgesamt war damit bei zehn Proben (55,5 %) die in den Imbiss- und Dienstleistungsbetrieben verwendete Bezeichnung „Mayonnaise“ als irreführend bzw. nicht verkehrsüblich zu bewerten. Es handelt sich somit vor allem bei Produkten mit der Bezeichnung „Mayonnaise“ um ein „fettes“ Problem, das auch in Zukunft im Fokus der Lebensmittelüberwachung stehen sollte.