

## **Sauerstoffbehandeltes Fleisch ist zu kennzeichnen**

Ein durch Sauerstoff behandeltes Frischfleisch muß im Einzelhandel als solches gekennzeichnet werden. Das entschied das Niedersächsische Obergerverwaltungsgericht in einem am vergangenen Donnerstag veröffentlichten Urteil. Demnach darf Fleisch, das zur Stabilisierung der roten Farbe einer Sauerstoffhochdruckbehandlung unterzogen wurde, nicht ohne einen Hinweis in der Theke angeboten werden.

Das Gericht bestätigte damit ein Urteil des Verwaltungsgerichts Braunschweig aus dem Dezember 2008 und wies die Klage eines Lebensmitteleinzelhändlers ab. Begründet wurde das damit, daß beim Fehlen eines Hinweises die Verbraucher in die Irre geführt werden, da das Fleisch einen frischeren Eindruck mache.

Bei dem Verfahren wird Sauerstoff unter hohem Druck mehrere Stunden in einen Behälter mit Fleisch eingeleitet. Dadurch wird zwar nicht die Haltbarkeit des Fleisches verlängert, aber dem »Vergrauen« entgegengewirkt. Das Fleisch behält so länger seine kräftige rote Farbe. (dapd/jW)

*<https://www.jungewelt.de/artikel/151305.sauerstoffbehandeltes-fleisch-ist-zu-kennzeichnen.html>*