

# Außen sicher, innen süß

Lebensmittelfälscher machen weltweit hohe Gewinne. »Fake Food« ist ein trauriger Trend. Auch Süßwaren sind beliebte Nachahmerprodukte. Wie lassen sich Verbraucher und Hersteller besser schützen? — von Peter Reckenthäler

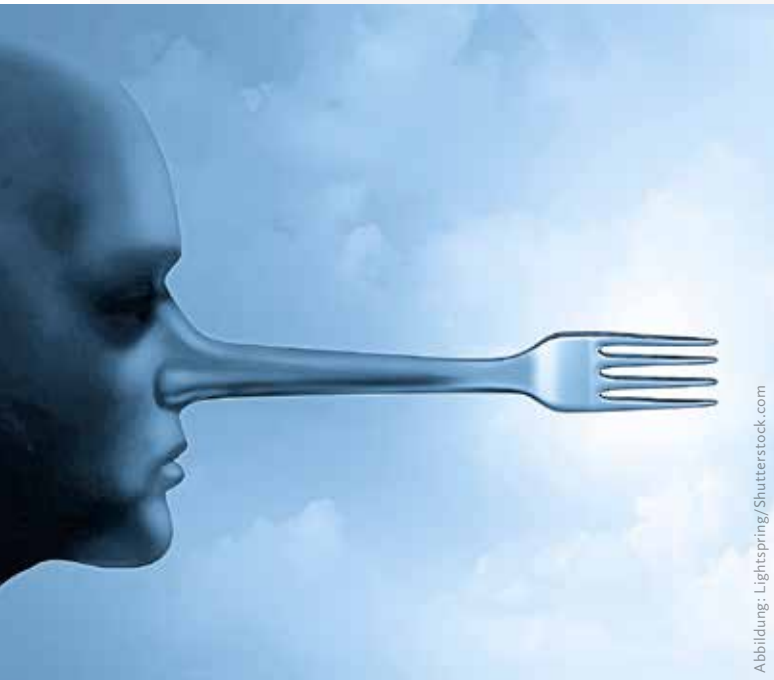


Abbildung: Lightspring/Shutterstock.com


Schokolade ist Nervennahrung. Erst recht in einer Zeit wie dieser, in der die Nerven oft besonders stark gefordert sind: Nach Angaben von Statista vom September 2020 ist der Verzehr von Süßwaren und Snacks seit Ausbruch der Corona-Pandemie bei 20,9 Prozent der Verbraucher in Deutschland gestiegen. Auch die zurückliegende Weihnachtszeit dürfte bei vielen die Lust auf Süßes verstärkt haben. Das ist – um im Bild zu bleiben – ein gefundenes Fressen für Produktpiraten. Denn diese haben es nicht mehr nur auf teure Handys, Designerhandtaschen und andere Luxusgüter abgesehen, sondern bringen längst auch gefälschte Massenprodukte aus dem Süßwarenssegment in Umlauf. Diese fallen unter die wenig rühmliche Kategorie »Fake Food« – ein Trend, der auch in Europa und Deutschland längst angekommen ist.

Für Konsumenten bedeutet das im »besten« Fall, dass das Plagiat einfach nur schlecht schmeckt. Weit gravierender ist es jedoch, wenn in Pralinen, Keksen & Co. gefährliche Inhaltsstoffe enthalten sind, die der Gesundheit schaden. Neben den Konsumenten gefälschter und qualitativ minderwertiger

Produkte sind aber auch die Hersteller der hochwertigen Originalware samt ihrer Produkte zu schützen. Nur wie?

Andere Branchen machen es schon vor. So werden Verpackungen von Arzneimitteln etwa mit Codierungen oder funktionalen Beschichtungen versehen, durch die eine Fälschung vergleichsweise teuer und damit uninteressanter wäre: für den Fälscher, der mehr Aufwand für die Nachahmung betreiben müsste, aber auch für den Kunden, an den die Kosten für die vergleichsweise teure Verpackung gleich weitergegeben werden.

Ein Vorteil solcher Codierungen für Lebensmittel wie Süßigkeiten und Snacks wäre zum Beispiel, dass sich hiermit auch Inhaltsstoffe speichern ließen. Insbesondere Händler könnten so überprüfen, ob ihnen tatsächlich Originalware geliefert wurde. Aber auch Zollbehörden oder Lebensmittelkontrolleuren könnten solche Codierungen auf Verpackungen die Arbeit erleichtern. Eine wichtige Rolle gerade im Kampf gegen gefälschte Arzneimittel spielt die Radio-Frequency-Identification-Technologie (RFID). Diese ist in mancherlei Hinsicht dem gängigen Barcode überlegen, zum Beispiel durch die Möglichkeit der berührungslosen Auslesung. Die entsprechenden RFID-Chips, die auf Verpackungen aufgebracht werden, haben ein Speichervolumen von 512 Bit und lassen sich mit allen relevanten Daten wie Verfallsdatum, Herstellungsdatum oder Pharmazentralnummer bespielen. Aber auch für Lebensmittel könnte diese Technologie, sobald sie etwas ausgereifter und etablierter ist, durchaus interessant werden. Sogenannte Smart Label sind ultraflache passive RFID-Transponder, die auf eine Folie aufgebracht werden. Diese können aufgrund ihrer komplexeren Elektronikkomponenten Informationen zum Produkt anzeigen, also beispielsweise, ob eine Verpackung geöffnet wurde. In bestimmten Fällen können sie sogar mit Sensorik ausgestattet werden, durch die etwa eine Temperaturüberwachung möglich wäre. Damit ließe sich unter anderem überprüfen, ob die Kühlkette von Eis oder anderen Süßigkeiten eingehalten wurde.

Für Süßwarenhersteller könnte sich die Investition in solche Verpackungstechnologien womöglich eines Tages lohnen. Denn Produktpiraten, die auf schnellen Gewinn durch gefälschte Massenware aus sind, ist die Nachahmung einer solchen Verpackung hoffentlich viel zu aufwendig. Wer will sich daran schon die Zähne ausbeißen?! 



**Dr. Peter Reckenthäler**  
Cohausz & Florack Patent- und Rechtsanwälte  
Düsseldorf  
[www.cohausz-florack.de](http://www.cohausz-florack.de)