

59. Arbeitstagung des ALTS

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 4 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) die auf der **59. Arbeitstagung vom 12. bis 14. Juni 2006 in Berlin** gefassten Beschlüsse:

TOP 4

Bezeichnung für „Kochpökelwaren“, die nicht die weltweit geltenden Mindestanforderungen für Kochschinken und Vorderschinken erfüllen

Zusammenfassung/Erläuterung

Es werden in Deutschland Erzeugnisse für den Gastronomiebedarf mit Bezeichnungen wie „Spalla Cotta Deutsches Vorderschinken-Erzeugnis aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, teilweise fein zerkleinert“ (deutscher Hersteller) oder „Vorderschinken nach italienischer Art aus Vorderschinkenteilen geformt ohne Fett und Schwarte, mit x % Sojaweiß“ oder „Spalla cotta Vorderschinken nach italienischer Art aus Vorderschinkenteilen geformt, teilweise fein zerkleinert“ (belgische Hersteller) vermarktet, die jedoch nicht die weltweit geltende absolute Mindestanforderung für Vorderschinken von 16 % Fleischiweiß im fettfreien Anteil erfüllen.

Schon aufgrund ihres sensorischen Eindrucks (Geruch und Geschmack: süßlich, leer, cooked-over-Flavour; Kaugindruck: gelee- bzw. gummiartig, kurz im Bis) und ihrer geweblichen Zusammensetzung (erhebliche Mengen an feinporiger bzw. geleeartiger Masse) stellen sie Produkte mit einem völlig anderen Charakter als Vorderschinken bzw. Formfleisch(vorder-)schinken dar.

Sie bestehen zu mehr oder minder großen Anteilen aus einem schnittfesten Stärkegel (mit bis zu 12 % Stärke), in das kleinste bis walnussgroße Fleischstücke, z. T. wie gerissen, eingebettet sind. Dabei liegt der Gehalt an Fleischiweiß mit 7,7 bis 12 % im Vergleich zu Vorderschinken bzw. Formfleisch(vorder-)schinken sehr niedrig und der Gehalt an Fremdwasser mit bis 30 % sehr hoch, so dass sich Fleischanteile von maximal 55 % ergeben, vereinzelt auch unter 50 % („Spitzenreiter“ 43 %). Die für Kochpökelwaren weltweit geltenden Mindestanforderungen für den Gehalt an Fleischiweiß im fettfreien Anteil werden bei weitem nicht erreicht. Die Werte dieses Qualitätskriteriums liegen bei den Produkten zwischen 8 und 12,5 %.

Wie aus der nachfolgenden Tabelle hervorgeht, entspricht die Zusammensetzung der Erzeugnisse

- weder der deutschen Verkehrsauffassung für Hinterschinken und Vorderschinken bzw. Formfleisch(vorder-)schinken,
- noch der Verkehrsauffassung im Herstellerland Belgien für Erzeugnisse, die als Jambon oder gekooht Schouder in den Verkehr gebracht werden,
- noch der Verkehrsauffassung für Vorderschinken und Schinken in dem Land, auf das in der Bezeichnung der Produkte häufig Bezug genommen wird (Italien).

Diese Feststellung ist für die Beurteilung der ausländischen Produkte von ausschlaggebender Bedeutung. Denn nur Produkte, die im Herstellungsmitgliedstaat rechtmäßig hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, sind in anderen Mitgliedsstaaten - unter angemessener

Kenntlichmachung eventueller Abweichungen von der Verkehrsauffassung im Vermarktungsmitgliedstaat - verkehrsfähig. Die in Frage stehenden Produkte sind also häufig entgegen den Behauptungen von Herstellern, Importeuren und Großhändlern nicht einmal im Herstellungsland unter der gewählten Bezeichnung verkehrsfähig, somit auch nicht in einem anderen EU-Land.

Beispiele für Regelungen in einzelnen EG-Ländern:

Produkte aus Fleisch wie gewachsen	Jeweiliges landes-sprach-liches Synonym	Verkehrsauffassung in	Fleisch-eiweiß im fettfreien Anteil	Wasser/ Fleisch-eiweiß max.	Wasser	Sonstiges
Kochpökelware aus Schweine-Hinterschinken	Jambon	Belgien 1. mit Hinweis auf handwerkliche Herstellung 2. ohne Hinweis auf handwerkliche Herstellung		3,6 4,0		Produkte, die diese Standards nicht einhalten, dürfen nicht mit der Bezeichnung „Jambon“ in den Verkehr gebracht werden
	Prosciutto	Italien				Aus Hinterschenkelfleisch wie gewachsen. Produkte, die diesen Standard nicht einhalten, dürfen nicht mit der Bezeichnung „Prosciutto“ in den Verkehr gebracht werden
	Kochschinken	BRD	min. 19,0 %	4,0	Kein berechnetes Fremdwasser	Aus Hinterschenkelfleisch wie gewachsen, kein Einsatz von zerkleinertem Fleisch oder Brät
		Codex Alimentarius Codex Stan 96-1981 , BI-4, Stand 01.02.02	im Mittel 18,0 %, min. 16,5 %			

Kochpökelware aus Schweine-Vorderschinken	Schouder	Belgien 1. mit Hinweis auf handwerkliche Herstellung 2. ohne Hinweis auf handwerkliche Herstellung		3,6 4,0		Produkte, die diese Standards nicht einhalten, dürfen nicht mit der Bezeichnung „Schouder“ in den Verkehr gebracht werden
	Spalla cotta	Italien				Aus Schweineschulter wie gewachsen Produkte, die diesen Standard nicht einhalten, dürfen nicht mit der Bezeichnung „Spalla cotta“ in den Verkehr gebracht werden
	Vorderschinken	BRD	min. 19,0 %	4,0	Kein berechnetes Fremdwasser	Aus Vorderschinkenfleisch (Schulter) wie gewachsen, kein Einsatz von zerkleinertem Fleisch oder Brät
		Codex Alimentarius Codex Stan 97-1981, BI-5, Stand 01.02.02	im Mittel 17,5 %, min. 16,0 %			
	Bov oder dansk bov	Dänemark (Bekanntmachung Nr. 392 vom 26. August 1985, Anlage 2 Nr. 2.18)			Beigemischtes Wasser max. 10 %	eingesetzter Fleischanteil (evtl. incl. Fett und Schwarte): mind. 83 % Fett max. 15 % Produkte, die diese Standards nicht einhalten, dürfen nicht mit Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden, die die Wörter „Schinken“ oder „Vorderschinken“ beinhalten.
Korrespondierende Formfleisch-erzeugnisse	Formfleischschinken, Formfleischvorderschinken	BRD	min. 19,0 Eiweiß im fettfreien Anteil	max.4,0	Kein berechnetes Fremdwasser	Anteil an Muskelabrieb max. 5 %, kein Einsatz von zerkleinertem Fleisch oder Brät

Produkte, die die weltweit geltenden Standards nicht einhalten, müssen nach dem Codex Alimentarius mit einer besonderen Angabe gekennzeichnet werden, die ihre wahre Natur so beschreibt, dass sie den Verbraucher nicht irreführen und nicht zu einer Verwechslung mit Produkten führen, die diesem Standard entsprechen. Bei dem Codex Alimentarius handelt es

sich um eine von der WHO und der FAO herausgegebene und im Rahmen des GATT-Abkommens weltweit akzeptierte Sammlung international angenommener und in einheitlicher Form dargebotener Lebensmittelstandards. Weltweit anerkannte Standards machen aber nur Sinn, wenn auch die Produktbezeichnungen gegenseitig anerkannt werden und Produktbezeichnungen aus anderen Sprachräumen nicht missbraucht werden, was zwangsläufig zur Irreführung zumindest eines Teils der Verbraucher in der Gemeinschaft führt.

Auch nach EU-Recht (Artikel 8 der VO (EG) Nr. 178/2002) muss die Täuschung des Verbrauchers verhindert werden. Deshalb ist nach Artikel 5 der RL 2000/13/EG die Verkehrsbezeichnung eines Erzeugnisses so zu wählen, dass eine Irreführung des Verbrauchers vermieden wird. Im Interesse des Verbraucherschutzes, auch unter Zugrundelegung des Leitbildes des „verständigen Verbrauchers“ hat der EuGH folgerichtig entschieden, dass die Bezeichnung eines Lebensmittels zu ändern ist, wenn dieses Erzeugnis nach seiner Zusammensetzung oder Herstellungsweise so stark von den in der Gemeinschaft unter dieser Verkehrsbezeichnung allgemein bekannten Waren abweicht, dass es nicht mehr der gleichen Kategorie zugerechnet werden kann (vgl. EuGH-Urteile „Geoffrey-Urteil“ vom 12.09.2000 C-366/98, Rdn. 22, „Emmentaler Käse-Urteil“ vom 05.12.2000 C-448/98, Rdn. 30, „Schokoladen-Urteil“ vom 16.01.2003 C-14/00, Rdn. 80, s. auch Fleischwirtschaft 3/2005 S. 125). Dies entspricht auch dem Artikel 5 Abs. 1c) der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG (vgl. hierzu § 4 Abs. 3 LMKV), wonach die Verkehrsbezeichnung des Herstellungsmitgliedstaats im Vermarktungsmitgliedstaat nicht verwendet wird, wenn das mit ihr bezeichnete Lebensmittel im Hinblick auf seine Zusammensetzung oder Herstellung von dem unter dieser Bezeichnung bekannten Lebensmittel derart abweicht, dass die Bestimmungen des Absatzes 1b) nicht ausreichen, um im Vermarktungsmitgliedstaat eine korrekte Unterrichtung des Verbrauchers zu gewährleisten.

Genau das trifft für die beschriebenen Produkte zu. Sie weichen in ihrer Zusammensetzung so weit von dem weltweit anerkannten Standard ab, dass sie nicht mehr der Kategorie Vorderkochschinken (italienisch: Spalla Cotta, belgisch „schouder“, dänisch „kogt bov“) zugerechnet werden können. Daher dürfen sie mit keinem der weltweit verwendeten Synonyme für Vorderkochschinken in den Verkehr gebracht werden (gilt entsprechend für Hinterschinken).

Dementsprechend gibt es in einigen EU-Ländern Regelungen, die festlegen, welche Verkehrsbezeichnungen für die beschriebenen Produkte verwendet werden dürfen bzw. welche nicht verwendet werden dürfen:

Nach belgischem Recht dürfen diese Produkte nicht unter den Bezeichnungen „Jambon“ und „Schouder“ in den Verkehr gebracht werden. Eine mögliche Bezeichnung für Produkte mit Wasser-Eiweiß-Quotienten über 4,0 ist „pic nic“ (jedoch nur bis zu einem Wasser-Eiweiß-Quotienten von 5,0)¹.

Nach italienischem Recht dürfen sie nicht unter der Bezeichnung „prosciutto“, auch nicht in Wortverbindungen, in Verkehr gebracht werden, da die Produkte nicht aus Hinterschinkenfleisch hergestellt sind. Die Bezeichnung „Spalla Cotta“ ist ebenfalls nicht möglich, da sie nicht aus Schulterfleisch wie gewachsen hergestellt sind; hier ist eine Phantasiebezeichnung zu verwenden.

Nach dänischem Recht dürfen sie nicht als „skinke“ oder „bov“ in den Verkehr gebracht werden. Die dänische Regierung hat festgelegt, dass solche Produkte mit Phantasiebezeichnungen wie z.B. „Pizzafyld fremstillet af bovkod“ (= Pizzabelag hergestellt aus Vorderschinkenfleisch) bezeichnet werden müssen.

¹ Fleischwaren-Spezialitäten aus Europa, W. Frey, Holzmann Buchverlag, 1. Auflage 1995, S. 95-96

Beschluss:

Die Ausführungen der Referenten werden als wertvolle und richtige Hinweise für die Beurteilung sowohl von Kochpökelwaren als auch von ALIUDS angesehen.

Zurückgezogen

TOP 5a

Separatorenfleisch; Veränderung der Struktur der Muskelfasern

Zusätzliche Informationen

Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang I (Begriffsbestimmungen):

Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck 1.14. „Separatorenfleisch“ ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird;

Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Erwägungsgrund (20):

Die Definition von Separatorenfleisch sollte so allgemein gefasst sein, dass sie alle Verfahren des mechanischen Ablösens abdeckt. Die rasche technologische Entwicklung in diesem Bereich lässt eine flexible Definition angebracht erscheinen. Ausgehend von einer Risikobewertung für die aus den unterschiedlichen Verfahren resultierenden Erzeugnisse sollten sich jedoch die technischen Anforderungen für Separatorenfleisch voneinander unterscheiden.

Zusammenfassung/Erläuterung

Ein Versuch, mechanisch gewonnenes Restfleisch aus der Definition „Separatorenfleisch“ zu entlassen, besteht darin, die Auflösung oder Veränderung der Struktur der Muskelfasern an mikroskopischen Veränderungen der Feinstruktur festzumachen.

Wie aus dem Erwägungsgrund Nr. 20 der VO (EG) Nr. 853/2004 hervorgeht, sollte die Definition von Separatorenfleisch so allgemein gefasst werden, dass sie alle Verfahren des mechanischen Ablösens abdeckt. Aus dieser Formulierung geht die Absicht der EU hervor, dass die Definition „Separatorenfleisch“, unabhängig von der Gewinnungstechnologie, alle Verfahren des mechanischen Ablösens beinhalten sollte.

Aus der umfassende Einbeziehung aller Verfahren des mechanischen Ablösens und der Formulierung der Separatorenfleisch-Definition („Struktur der Muskelfasern“, nicht „mikroskopischen Feinstruktur der Muskelfasern“) ergibt sich aus unserer Sicht, dass auch makroskopisch erkennbare Veränderungen der Struktur des Muskelfaser-Syncytiums eine Einbeziehung unter die Rechtsdefinition „Separatorenfleisch“ auslösen. Der mikroskopische Nachweis einer Veränderung der Feinstruktur ist nicht erforderlich.

Das BfR kommt mit Schreiben Az. 5121-03-2856598 vom 16.05.2006 nach gleichartigen Überlegungen zu folgendem Schluss: „Zusammenfassend kommt das BfR zur Auffassung, dass der Begriff Separatorenfleisch gemäß Anhang I Nr. 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 grundsätzlich eine weit gefasste Bezeichnung für ein Fleisch ist, das auf maschinelle Weise vom fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern so abgelöst wird, dass die Muskelfaserstruktur aufgelöst oder verändert wird.“

Eine Reduktion des Begriffs Muskelfaserstruktur auf den Begriff Muskelzelle ist dagegen nicht zielführend, da im Rechtstext ausdrücklich auf den Begriff „Muskelfaser“ abgehoben wird, der weit über den anatomischen Begriff Muskelzelle hinausgeht. Grundsätzlich ist bei einer Körnung von Fleisch im Bereich von 3 mm und kleiner davon auszugehen, dass die Muskelfaserstruktur zumindest verändert und in Teilen auch aufgelöst ist.

Beschluss:

Beim maschinellen Ablösen des Fleisches von fleischtragenden Knochen treten unterschiedliche Veränderungen der Muskelfaserstruktur auf. Das so gewonnene Separatorenfleisch kann auch eine Körnung wie Hackfleisch oder kleiner aufweisen.

Der Nachweis von Separatorenfleisch und dessen Verarbeitung in Fleischerzeugnissen kann nur in bestimmten Fällen (hohe Calciumgehalte, Nachweis von Knochenpartikeln) analytisch geführt werden.

Den Betriebsinspektionen – insbesondere der Kontrolle der Lieferwege, der Rezepturen, der Herstellung und der Kennzeichnung – kommt bei der Überprüfung der rechtskonformen Verarbeitung von Separatorenfleisch die zentrale Bedeutung zu.

Zurückgezogen

TOP 7

Beurteilung der Kennzeichnung von Schmelzkäse in Scheiben, der zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung mit der Bezeichnung einer schnittfesten Käsesorte gekennzeichnet ist.

Zusammenfassung/Erläuterung

Verschiedene Schmelzkäse in Scheiben werden mit folgender Kennzeichnung in den Verkehr gebracht:

- 1) „Geniesser Scheiben Maasdamer“, „Geniesser Scheiben Gouda“ bzw. „Chester“ auf der Schauseite der Verpackung in hervorgehobener Schrift
- 2) „Schmelzkäse“ auf der Rückseite der Fertigpackung im Zusammenhang mit dem Zutatenverzeichnis und des Fettgehaltes in der Trockenmasse

Die Kennzeichnung enthält zwei sich widersprechende Verkehrsbezeichnungen, die völlig unterschiedliche Verbrauchererwartungen implizieren. Die hervorgehobene Bezeichnung auf der Vorderseite „Geniesser Scheiben Gouda / Maasdamer“ „Chester“ erweckt beim Verbraucher den Eindruck, es handele sich um eine schnittfeste Käsesorte. Diese falsche Erwartung des Verbrauchers kann auch unter Zugrundelegung des europäischen Verbraucherleitbildes („durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbrauchers“) durch die auf der Rückseite gemachten Angaben nicht ausgeräumt werden.

Wenn auch „in der Regel“ die Zutatenliste der Platz ist, wo Abweichungen von einer gewählten Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden können (EuGH-Urteil „Sauce be-arnaise / Sauce hollandaise“ C 51/94), so ist doch bezüglich einer Irreführung immer die Gesamtaufmachung eines Erzeugnisses zu betrachten. Aus der Rechtsprechung des EuGH kann keinesfalls entnommen werden, dass mit den Angaben im Zutatenverzeichnis jede Fehlvorstellung durch Einzelemente einer Aufmachung als Irreführung ausscheidet (vgl. Zipfel/Rathke C102 §11 LFGB Rn. 73). So ist weiterhin im Einzelfall, insbesondere bei erheblichen Abweichungen von der traditionellen Beschaffenheit zu prüfen, ob eine ausreichende Kenntlichmachung möglich ist oder ob auch bei einer ausreichenden Kenntlichmachung die Verwendung der Bezeichnung irreführend bleibt.

Im Interesse des Verbraucherschutzes, auch unter Zugrundelegung des Leitbildes des „verständigen Verbrauchers“, hat das EuGH entschieden, dass die Bezeichnung eines Lebensmittels zu ändern ist, wenn dieses Erzeugnis nach seiner Zusammensetzung oder Herstellungsweise so stark von den in der Gemeinschaft unter dieser Bezeichnung allgemein bekannten Waren abweicht, dass es nicht mehr der gleichen Kategorie zugerechnet werden kann (vgl. EuGH-Urteile „Geffroy“ C-366/98, Rdn. 22, „Emmentaler Käse“ C-448/98, Rdn. 30, „Schokolade“ C-14/00, Rdn. 80; siehe auch „Erläuternde Mitteilung der Kommission über die Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln (91/C 270/02; ABL. Nr. C 270/2 vom 15.10.91“). Schmelzkäse weicht aufgrund seiner Herstellungstechnologie und Zusammensetzung derart deutlich von einem schnittfesten Käse ab, dass er nicht mehr der gleichen Kategorie zugerechnet werden kann.

Die Arbeitsgruppe „ALIUD“ des ALTS / ALS hat bezüglich der Wahl der Verkehrsbezeichnung folgende Grundsätze erarbeitet (Protokoll der 57. Arbeitstagung des ALTS S. 109): „Entspricht die stoffliche Beschaffenheit des Erzeugnisses nicht der gewählten Verkehrsbezeichnung, sondern erfüllt die Voraussetzungen einer anderen verkehrsüblichen, insbesondere in den Leitsätzen beschriebenen Verkehrsbezeichnung, handelt es sich um ein Aliud. Es ist die zutreffende Verkehrsbezeichnung zu verwenden.“

Beschluss:

Unbeschadet der Bestimmung des § 17 Abs. 1 der Käseverordnung, nach der Erzeugnisse aus Käse in der Kennzeichnung einen besonderen Hinweis auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse enthalten dürfen, ist im Einzelfall zu prüfen, ob die allgemeinen Anforderungen des Artikels 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingehalten werden, nach denen die Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung von Lebensmitteln auch in Bezug auf Form, Aussehen oder Verpackung, der verwendeten Verpackungsmaterialien, die Art ihrer Anordnung und den Rahmen ihrer Darbietung sowie die über sie verbreiteten Informationen die Verbraucher nicht irreführen dürfen und andernfalls irreführend nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB gekennzeichnet sind. Es ist von einer Irreführung auszugehen, wenn auf der Verpackung eines Produktes in nicht räumlichem Zusammenhang Angaben vorhanden sind, die auf zwei - nach allgemeiner Verkehrsauffassung - völlig unterschiedliche Erzeugnisse hinweisen (Van der LAAN-Urteil).

ersetzt durch 2020/86/28

TOP 8

Wie weitreichend ist der Schutz der „geschützten geographischen Angaben“ (g.g.A) gemäß VO (EG) Nr. 510/2006?

Zusammenfassung/Erläuterung

Gemäß dem Anhang der VO (EG) 2400/96 sind die Bezeichnungen „Nürnberger Bratwürste oder Nürnberger Rostbratwürste“, „Thüringer Rostbratwurst“, „Thüringer Rot-wurst“ und „Thüringer Leberwurst“ als geschützte geographische Angabe (g. g. A., vgl. Art. 2 Abs. 1 und Art. 17 der VO (EG) Nr. 510/2006) eingetragen. Die Bezeichnungen sind daher ausschließlich entsprechenden Erzeugnissen, die in Nürnberg bzw. Thüringen hergestellt werden, vorbehalten. „Thüringer Bratwurst“ ist nicht extra als eigene Bezeichnung eingetragen (im Gegensatz zu „Nürnberger Bratwürste / Rostbratwürste“).

Eingetragene Bezeichnungen sind nach Art. 13 (1) a VO (EG) Nr. 510/2006 geschützt gegen „jede direkte oder indirekte kommerzielle Verwendung eines eingetragenen Namens für Erzeugnisse, die nicht unter die Eintragung fallen, soweit diese Erzeugnisse mit den unter diesem Namen eingetragenen Erzeugnissen vergleichbar sind oder soweit durch diese Verwendung das Ansehen des geschützten Namens ausgenutzt wird“.

Entsprechend der Fußnote 12 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des DLMB sind Bezeichnungen wie Grillwurst oder Griller Synonyme zur Bezeichnung Bratwurst. Als „vergleichbar“ i. Sinne des o. g. Rechtstextes sind sicherlich auch die Bezeichnungen Rostbratwurst und Bratwurst einzustufen.

Obwohl sie als Bezeichnungen nicht explizit eingetragen sind, unterliegen damit auch z. B. „Thüringer Bratwürste“, „Nürnberger Griller“ oder „Thüringer Grillwurst“ dem Schutz der VO (EG) Nr. 510/2006.

Bezogen auf die geschützten geographischen Angaben „Thüringer Rot- bzw. Leberwurst“ bedeutet diese Art der Auslegung, dass dieser Bezeichnungsschutz für alle Rot- und Leberwurstsorten gilt, sobald namentlich ein Bezug zu Thüringen hergestellt wird (z. B.: „Thüringer Leberwurst I a“, „Thüringer Landleberwurst“, „Thüringer Fleischrotwurst“, „Thüringer Blutwurst“ oder „Thüringer Filet-Rotwurst“)! **zurückgezogen**

Darüber hinaus gilt der Schutz nach Art. 13 (1) b VO (EG) Nr. 510/2006 auch bei jeder widerrechtlichen Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn der wahre Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist oder wenn der geschützte Name in Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“, „Fasson“, „Nachahmung“ oder dergleichen verwendet wird. Demnach sind Auslobungen wie „nach Thüringer Rezept“ oder die Bezeichnung „Bratwurst Thüringer Art“ unzulässig.

Bei derart umfassendem Schutz dürfte sogar die folgende Auslobung auf der Packungsrückseite bei einer in Niedersachsen hergestellten „Original Rostbratwurst mit grünem Pfeffer Die Handgelegte“ als unzulässig einzustufen sein!? „Nach einem überlieferten Familienrezept aus dem thüringischen Apolda werden unsere traditionellen original Rostbratwürste in bester Metzgerqualität aus frischem Schweinefleisch handgelegt hergestellt.“

Da der Bezeichnungsschutz auch gilt, wenn der wahre Ursprung angegeben ist, sind Verstöße gegen die VO (EG) Nr. 10/2006 vollkommen unabhängig von einer möglichen Irreführung im Sinne des § 11 LFGB zu sehen! (vgl. auch Art. 2 RL 2000/13/EG und Art. 16 VO (EG) Nr. 178/2002). Diesbezüglich ist von besonderer Bedeutung, dass Verstöße gegen die EG-VO nicht strafbewehrt sind. Dazu wäre eine entsprechende Strafvorschrift gemäß § 144 (2) Markengesetz erforderlich. Nach hiesigem Kenntnisstand wurde von der Ermächtigung noch kein Gebrauch gemacht. Gemäß §135 Markengesetz sind nur Unterlassungs- und Schadensersatzansprüche geregelt.

Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ist ein Verstoß gegen die o. g. EG-VO daher nur dann von Bedeutung, wenn sich daraus ein Täuschungstatbestand ergibt.

Beschluss:

Wird beim Inverkehrbringen von Bratwürsten auch unter synonymen Bezeichnungen wie Rostbratwurst oder Griller in der Kennzeichnung ein konkreter Bezug zu Thüringen oder Nürnberg hergestellt, obwohl die Wurst nicht aus Thüringen bzw. Nürnberg stammt, liegt immer ein Verstoß gegen Artikel 13 VO (EG) Nr. 510/2006 vor.

Desgleichen ist beim Inverkehrbringen von Leber- und Rotwurstsorten jeder namentliche Bezug zu Thüringen als Verstoß gegen die o. g. Rechtsvorschrift anzusehen, wenn das jeweilige Erzeugnis nicht aus Thüringen stammt.

Ob darüber hinaus eine Irreführung bezüglich der tatsächlichen Herkunft im Sinne von § 11 (1) LFGB vorliegt, ist im Einzelfall zu prüfen. Eindeutige entlokalisierende Hinweise sind ausreichend, um die Irreführung zu vermeiden.

zurückgezogen

TOP 9

Widersprüchliche Verkehrsbezeichnungen auf Fertigpackungen - Systematischer Versuch der Verbrauchertäuschung oder korrekte Kennzeichnung?

Zusammenfassung/Erläuterung

Im Handel werden mit zunehmender Häufigkeit Fertigpackungen angeboten, die lediglich auf einer Packungsseite die vollständige und zutreffende Verkehrsbezeichnung des Packungsinhaltes tragen, während auf allen anderen Seiten eine unvollständige, meist ein hochwertigeres Produkt suggerierende Bezeichnung angebracht ist.

Ein Beispiel ist eine Kartonverpackung mit Hähnchenbrustfilets mit 8 % Flüssigwürzung. Auf 4 Seiten des Kartons ist die Bezeichnung „Hähnchenbrust-Filets“ aufgedruckt. Lediglich auf einer Seite des Kartons findet sich die korrekte Verkehrsbezeichnung „Hähnchenbrust-Filets Mit 8 % Flüssigwürzung, aus Hähnchenbrustfilet, küchenfertig, tiefgefroren, einzeln entnehmbar“. Da es sich hier um die Seite der Verpackung handelt, auf der sich auch die anderen im gleichen Sichtfeld mit der Verkehrsbezeichnung anzugebenden Kennzeichnungselemente befinden, ist die Fertigpackung nach Meinung der Hersteller damit korrekt gekennzeichnet.

Faktisch befindet sich jedoch auf vier Verpackungsseiten eine nicht zutreffende Bezeichnung, denn die Angabe „mit 8 % Flüssigwürzung“ ist als Teil der Verkehrsbezeichnung anzusehen und nicht als Zusatz zu dieser. Somit trägt die Fertigpackung zwei unterschiedliche Verkehrsbezeichnungen, die für verschiedene Produkte stehen.

Weitere Beispiele sind Fertigpackungen mit dem Produkt „Hähnchenschenkel mit Rückenstück“, bei denen die Worte „mit Rückenstück“ nur auf der einen Seite angegeben sind, oder deutlich räumlich getrennt von dem Wort „Hähnchenschenkel“. Dabei ist die Bezeichnung „Hähnchenschenkel mit Rückenstück“ sogar eine in Rechtsvorschriften festgelegte Verkehrsbezeichnung (vgl. Art. 1 Nr. 2 FVO (EWG)1538/91).

Obwohl die Rechtsprechung des EuGH verbreitet derart ausgelegt wird, dass für den interessierten und verständigen Verbraucher die Angabe der Verkehrsbezeichnung auf nur einer Packungsseite ausreichend ist, kann eine solche Praxis aus hiesiger Sicht durchaus als irreführend beurteilt werden. Durch weitere Beispiele soll gezeigt werden, wie von Herstellerseite offensichtlich versucht wird, die diesbezügliche Rechtsprechung des EuGH und das ihr zu Grunde liegende Verbraucherleitbild zum eigenen Vorteil und zum (Informations-)Nachteil großer Teile der Verbraucherschaft auszunutzen.

Entsprechend den Erwägungsgründen der Lebensmitteletikettierungsrichtlinie soll u. a. „jede Regelung der Etikettierung von Lebensmitteln vor allem der Unterrichtung und dem Schutz der Verbraucher dienen“. Außerdem „müssen die Regeln für die Etikettierung das Verbot enthalten den Käufer zu täuschen“ und „um wirksam zu sein, muss dieses Verbot auf die Aufmachung der Lebensmittel ausgedehnt werden“.

Unter diesen Aspekten soll an Hand der gezeigten Beispiele die Frage diskutiert werden, nach welchen Kriterien eine Beanstandung der Gesamtaufmachung als irreführend i. S. des § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB gerechtfertigt ist, und ob solche Beanstandungen zurzeit rechtlich durchsetzbar sind?

Beschluss:

Die bestehende Problematik bei der kennzeichnungsrechtlichen Beurteilung der Aufmachung von Fertigpackungen mit Lebensmitteln wird zur Kenntnis genommen. Die Gesamtaufmachung ist jeweils im Einzelfall hinsichtlich einer Täuschungsmöglichkeit zu beurteilen und ggf. zu beanstanden. Ergänzend wird auf den Beschluss zu TOP 7 hingewiesen.

TOP 12

Anpassung des abgestimmten Vorschlages zur Beurteilung des Nachweises von Viren in Lebensmitteln an die VO (EG) Nr. 178/2002

Zusätzliche Informationen

Auf der 58. Arbeitstagung des ALTS wurde ein zweistufiges Verfahren zur Beurteilung des Nachweises von Viren in Lebensmitteln beschlossen. Ein molekularbiologischer Nachweis von lebensmittelassoziierten Viren im Zusammenhang mit Erkrankungsgeschehen wird anders beurteilt als der Nachweis viraler Krankheitserreger in Planproben.

Am 29.03.2006 fand die Sitzung der Arbeitsgruppe „Viren in Lebensmitteln“ statt, um diesen Beurteilungsvorschlag an die aktuellen Rechtsnormen anzupassen. Neuere wissenschaftliche Erkenntnisse und epidemiologische Daten zu den durch Himbeeren verursachten Norovirusausbrüchen wurden berücksichtigt.

Diese Differenzierung der Beurteilung zwischen Proben, die im Zusammenhang mit Erkrankungsgeschehen entnommen wurden und von Planproben wird beibehalten. Zusätzlich wird ein Beurteilungsvorschlag für den Nachweis von Viren in Tupferproben formuliert.

Der nachstehend aufgeführte Text wurde zwischen den Sachverständigen der Länder abgestimmt:

I. Nachweis von Noroviren in Zusammenhang mit Erkrankungsgeschehen

- a) Sequenzvergleich zwischen den in klinischem Material und den in Lebensmitteln nachgewiesenen Noroviren bewies die Übereinstimmung der Virusstämme

In der Probe wurden Noroviren nachgewiesen.

Nach Artikel 14 (1) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden.

Lebensmittel gelten nach Artikel 14 (2) a) als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind. Gemäß Absatz 3 a) dieser Verordnung sind bei der Entscheidung, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, die normalen Bedingungen seiner Verwendung zu berücksichtigen.

Durch den Vergleich der im Lebensmittel nachgewiesenen Noroviren mit den aus Patientenmaterial stammenden Erregern konnte nachgewiesen werden, dass das in Rede stehende Erzeugnis am Erkrankungsgeschehen beteiligt war. Durch den Nachweis von Noroviren ist das Lebensmittel in der vorliegenden Form geeignet, die menschliche Gesundheit zu schädigen.

Die Probe ist wegen Verstoßes gegen Artikel 14 (1) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beanstanden.

- b) Sequenzvergleich erfolgte nicht oder Sequenzvergleich zeigte Unterschiede zwischen den in klinischem Material und den in Lebensmitteln nachgewiesenen Noroviren

In der Probe wurden Norovirus-RNA nachgewiesen. Dies spricht für eine Kontamination mit Noroviren durch menschliche Ausscheidungen.

Nach Artikel 14 (1) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden.

Lebensmittel gelten nach Artikel 14 (2) b) in Verbindung mit Absatz 5 als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie infolge einer Kontamination für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Die Probe ist wegen Verstoßes gegen Artikel 14 (1) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beanstanden.

II. Nachweis von Noroviren in Planproben

a) verzehrsfertige Lebensmittel

In der Probe wurden Norovirus-RNA nachgewiesen. Dies spricht für eine Kontamination mit Noroviren.

Nach Artikel 14 (1) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden.

Lebensmittel gelten nach Artikel 14 (2) b) in Verbindung mit Absatz 5 als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie infolge einer Kontamination für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Die Probe ist wegen Verstoßes gegen Artikel 14 (1) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beanstanden.

Auf Artikel 4 der VO (EG) 852/2004 wird hingewiesen.

b) nicht verzehrsfertige Lebensmittel

In der Probe wurden Norovirus-RNA nachgewiesen. Dies spricht für eine Kontamination mit Noroviren.

Nach Artikel 14 (1) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden.

Lebensmittel gelten nach Artikel 14 (2) b) in Verbindung mit Absatz 5 als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie infolge einer Kontamination für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

In der vorliegenden Form ist das Lebensmittel zum Verzehr ungeeignet.

Von einer lebensmittelrechtlichen Beanstandung kann abgesehen werden, wenn durch ein ausreichend sicheres Verfahren die Viren inaktiviert werden.

Auf Artikel 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 wird hingewiesen.

III. Nachweis von Noroviren in Tupferproben

Gemäß Artikel 4 (2) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

In Anhang II, KAPITEL V der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind Vorschriften für Ausrüstungen festgelegt. Danach müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, unter anderem gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden, wobei die Reinigung und die Desinfektion so häufig erfolgen muss, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

In Anhang II, KAPITEL IX (Vorschriften für Lebensmittel) wird unter 3. gefordert, dass Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen sind, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Aufgrund der nachgewiesenen Norovirus-RNA wird die Forderung nach Schutz der Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination nicht erfüllt.

Die Proben entsprechen nicht den allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Art. 4 (2) der VO (EG) Nr. 852/2004.

Zusammenfassung/Erläuterung

Diese Beurteilungsvorschläge wurden auf der Grundlage folgender Daten formuliert:

1. Die anhand der im Sommer 2005 gewonnenen Erkenntnisse der durch Noroviren hervorgerufenen Ausbrüche. In der als Ursache für diesen Ausbruch erkannten Partie Himbeeren wurden mehrere Virusstämme nachgewiesen. Die dänischen Behörden veranlassten den Rückruf der betroffenen Partie. Der unvollständige Rückruf der Himbeeren führte zu einem weiteren Ausbruch.
2. Das einzig bekannte Reservoir für humanpathogene Noroviren ist der Mensch.
3. Die fehlende Stabilität freier RNA in Lebensmitteln und die bislang begrenzte Sensitivität der Nachweisverfahren lassen falsch positive Ergebnisse durch Nachweis inaktiver Viruspartikel sehr unwahrscheinlich erscheinen.

Beschluss:

Der ALTS stimmt dem vorgeschlagenen Beurteilungsschema zu.

ZURÜCKGEZOGEN

TOP 18

Wiederverarbeitete Brühwurst – Deklaration

Durch einen immer stärkeren Preiskampf auf dem Lebensmittelsektor erlangt die Praxis der Wiederverarbeitung von Brühwurst zunehmend (wieder) an Bedeutung.

Die Wiederverarbeitung spielt v.a. in der industriellen Fertigung von Brühwürsten zunehmend eine Rolle, da der Kostendruck - besonders durch Discounter - sehr hoch ist und somit aus wirtschaftlichen Überlegungen Bruchware und Platzer wiederverarbeitet werden (der Anteil an der Tagesproduktion beträgt nach LIENHOP ca. 1-3 %). Ein Problem ergibt sich jedoch bei der Beurteilung der Deklaration, v.a. wenn man weiß, dass Discounter ausschließlich Spitzenqualitäts-Produkte listen und die Hersteller somit gezwungen sind, dementsprechend zu produzieren.

Die Leitsätze (LS) für Fleisch und Fleischerzeugnisse geben zur Wiederverarbeitung in Punkt 2.18 folgendes vor: Fleischerzeugnisse werden nur dann zu anderen Fleischerzeugnissen oder Erzeugnissen mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen umgearbeitet, wenn sie (a) nicht wertgemindert sind, (b) in der Herstellungsstätte verblieben oder aus Verkaufsstätten von wertgeminderter Ware streng getrennt und unbeeinträchtigt zurückgeliefert worden sind, (c) im Enderzeugnis keine Minderung des Nähr- oder Genusswertes bedingen und (d) von Hüllen befreit worden sind.

Geräucherte Würstchen in Schaf-Saitlingen oder Hautfasersaitlingen werden mit Hüllen nur zu solchen Erzeugnissen verarbeitet, die dem Verbraucher als geringwertig bekannt zu sein pflegen, und nur in Mengen bis zu 2 %.

Die LS geben allerdings keine Auskunft, in welcher Größenordnung von Hüllen befreite Fleischerzeugnisse umgearbeitet werden dürfen, noch wird eine konkrete Aussage über deren Deklaration gemacht.

Für die Beurteilung von als Spitzenqualität deklarierten Produkten wird Nr. 2.12 der LS „... durch besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, insbesondere höhere Anteile an Skelettmuskulatur.“ herangezogen. Nun stellt sich aber die Frage, wie Produkte, in denen wiederverarbeitete Brühwurst ohne Hülle enthalten ist, beurteilt werden sollen, wenn sichergestellt ist, dass nur „Gleiches zu Gleichem“ verarbeitet wird. Ist dies der Fall, werden ja die Vorgaben der LS gemäß BEFFE und BEFFE/FE eingehalten. Die mikrobiologischen Werte sind ebenfalls nicht beeinträchtigt, wenn die Platzer bzw. Bruchware aus der Produktion sofort gekühlt und innerhalb von 12 Stunden wiederverarbeitet werden, so wie es in der Industrie tatsächlich Usus ist.

Durch computergestützte Bildanalyseverfahren in der Mikroskopie kann heutzutage eine genaue quantitative histologische Untersuchung vorgenommen werden. Dies ermöglicht nicht nur die Beurteilung ob mit Hülle oder ohne Hülle wiederverarbeitet wurde, sondern auch die Größenordnung der Wiederverarbeitung kann sicher ermittelt werden, so dass ermittelt werden kann, ob sich die Wiederverarbeitung im Rahmen der 1-3% anfallenden Bruchware bewegt oder, falls mehr enthalten ist, evtl. sogar „Material“ zugekauft wurde.

Zur Diskussion werden folgende Punkte gestellt

1. Wie ist Wiederverarbeitung bei normaler und Spitzenqualität einzustufen? [Zu berücksichtigen: Verbraucherinteressen, Qualitätsminderung, Ethische Gesichtspunkte (zwangsweise „Wegwerfen“ von Lebensmitteln)]
2. Sollte zwischen Bruchware/Platzer bei sofortiger Wiederverarbeitung im Betrieb und Retouren (z.B. aus Verkaufsstätten) unterschieden werden? Wenn ja: Vorschläge wie ist dies zu überprüfen sein könnte? (z.B. durch Überprüfung und Einhaltung von Spezifikationen im Betrieb)

3. Sollen die Leitsätze geändert bzw. ergänzt werden? [Bitte Vorschläge hierzu!]

Beschluss:

Brühwurst, die unter Verwendung von Bruchware hergestellt wird, darf nicht als „Spitzenqualität“ in Verkehr gebracht werden.

Die Frage, in welcher Menge eine Wiederverarbeitung von Fleischerzeugnissen ohne Hülle zu Mittel- und Einfachqualitäten als zulässig angesehen werden kann, wird durch Herrn Dr. Horn an die LM-Buch-Kommission herangetragen.

Zurückgezogen

TOP 25

Das Produkt Kaviar und der histologische Nachweis seiner Verfälschung

Einleitung

Der Begriff Kaviar geht auf den am Kaspischen Meer lebenden, iranischen Volksstamm der Khediven zurück. Das zubereitete Störei heißt bei ihnen Cahv-Jar, das bedeutet „Kuchen der Freude“.

Gemäß Abschnitt II F 1 e) der „Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnissen daraus“ des Deutschen Lebensmittelbuches handelt es sich bei Kaviar im Allgemeinen um Rogen von frischen und gesalzenen Fischen.

Bei dem „echten“ (oder auch „russischen“) Kaviar handelt es sich um Eier von verschiedenen Arten der Familie der Acipenseridae (der Störe). Dabei werden „Beluga“, „Ossetra“ und „Sevruga“ explizit genannt. Liegt der Salzgehalt dieser Produkte bei unter 6 %, darf die Ware als „Malossol“, das heißt „mild gesalzen“, bezeichnet werden.

Kaviar wird ferner von diversen weiteren Fischarten gewonnen. Zu diesen zählen unter anderem die Pazifikkachse der Gattung *Onchorhynchus*, Forellen (die ebenfalls dieser Gattung angehören), Seehasen, Heringe, Dorsche, Alaska-Seelachse und Sardellen. In den Fällen von Lachs- bzw. Forellenrogen lautet die leitsatzkonforme Verkehrsbezeichnung „Lachskaviar“, „Ketakaviar“ bzw. „Forellenkaviar“. Stammt der Kaviar von anderen Fischarten, wird er mit der Rogenart in Verbindung mit dem Namen „Kaviar“ bezeichnet.

Rogen, der nicht von Fischen, sondern beispielsweise von Mollusken oder Crustaceen - wie Hummern, Langusten und Jacobsmuscheln – stammt, darf nicht als Kaviar bezeichnet werden.

Störe

Der Stör ist mit seiner 250 Millionen Jahre zurückreichenden Stammesgeschichte eine der ältesten noch heute existierenden Fischarten. Allerdings gilt der im Jahre 1924 von Brehms Tierleben beklagte Rückgang der Störpopulation in Elbe und Weser, für den die rücksichtslose Überfischung verantwortlich gemacht wurde, heutzutage für nahezu alle Störbestände. Als Shakespeare seinen Hamlet sagen ließ „Kaviar für das Volk“, geschah dies zwar in einem anderen Zusammenhang, aber trotzdem hat sich dieses Zitat auf ironische Weise, seiner ursprünglichen Intention folgend, bewahrheitet. So wurden die Störbestände durch den weltweiten Kaviarhandel so stark dezimiert, dass der Baltische Stör und der Kurznasenstör in den Anhang I der CITES-Liste (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) aufgenommen wurden und somit einem Handelsverbot unterliegen. Die Situation der Störe sorgte in diesem Jahr für Schlagzeilen, als das CITES-Sekretariat es ablehnte, die Exportquoten für Kaviar und andere Erzeugnisse des wilden Störes zu billigen und damit effektiv den Handel aussetzte.

In diesem Zusammenhang könnte die Produktion von Kaviar in Aquakultur – sei es in Teichwirtschaft oder wie von der Firma Caviar Creator in Demmin praktiziert, in Anlagen mit geschlossenen Wasserkreisläufen - eine echte Alternative zu den Fängen freilebender Tiere darstellen. Auch mit so genannten vegetarischen Kaviarsorten aus Seetang oder Sojaprotein lassen sich sensorisch ansprechende Produkte herstellen.

Sensorik

Die Tab. 1 zeigt einige Parameter der 3 bekanntesten Störkaviarsorten. Dabei handelt es sich um Beluga-, Ossetra- und Sevrugakaviar. Es ist zu beachten, dass vor allem Farbe und Größe der Rogen von diversen Faktoren - wie der Ernährung und dem Alter der Tiere, von denen der Kaviar stammt - abhängig sind. In Bezug auf die Farbe von Rogen ist besonderes Augenmerk

auf deren Reifegrad zu richten. Er hängt von der Wassertemperatur sowie den übrigen klimatischen Bedingungen ab. Je näher am Ovulationszeitpunkt der Rogen gewonnen wird, desto dunkler ist seine Farbe. Rogen, der erst nach der Ovulation gewonnen wird, zerplatzt allerdings bei leichter Berührung und zerfließt zu einer schmierig-breiigen Masse.

Tab. 1 Parameter von echtem Kaviar

	Beluga (Huso huso)	Ossetra (A. guelden-staedtii)	Sevruga (A. stellatus)
Deckelfarbe	blau	gelb	rot/orangefarben
Farbe des Kaviars	dunkel, stahlgrau bis hellgrau	hellgraubraun bis tiefschwarz	grau - hellgrau
Korngröße	ca. 3,5 mm	1,5 - 2,5 mm	1,0 - 2,0 mm
Geschmack	fein-sahnig	nussig	intensiv aromatisch
Schalenskonsistenz	sehr zart	zart	zart
Einzelhandelspreis	2900 € / kg	1800 € / kg	1700 € / kg

Bei dem „echten Kaviar“ handelt es sich um den mit Abstand teuersten und begehrtesten Fischrogen. Deshalb zählen diese exklusiven Delikatessen zu den wertvollsten Lebensmitteln der Welt. Für ein kg Ossetra- oder Sevrugakaviar muss man etwa 1700 – 1800 € bezahlen. Der wegen seines großen Kornes und seiner zarten Schale geschätzte Belugakaviar ist mit seinem fein-sahnigen Geschmack bei einem Einzelhandelspreis von etwa 2900 € / kg im Allgemeinen als die teuerste Kaviarsorte anzusehen. Nur absolute Raritäten wie der von Albino-Ossetras stammende Imperial Kaviar – der in früheren Zeiten dem Schah und dem Zaren vorbehalten war – erzielen noch höhere Preise.

Derart kostspielige Produkte verführen natürlich unseriöse Geschäftemacher (wie die so genannte „Kaviarmafia“) förmlich zu Manipulationen. So wurden Verfälschungen der Fischart und der Herkunft sowie Beimengungen fremder Bestandteile zur Gewichtssteigerung beschrieben. Ein besonders krasse Beispiel ist die Streckung von Kaviar mit Panzerkettenöl.

Histologische Untersuchung von Kaviar

Im Folgenden wird ein Produkt vorgestellt, welches in den letzten Jahren mehrmals im ILAT-Berlin untersucht wurde. Dabei handelt es sich um verschiedene Proben eines in Berlin ansässigen Herstellers, die als „Spezial Kaviar Erzeugnis hergestellt aus Stör- und Lachsrogen nach russischer Art“ bezeichnet waren (Bild 1). Die Fertigpackungen dieser Produkte imitieren in ihrer Aufmachung die Verpackungen von echtem Kaviar. So wurde bei dem hier gezeigten Deckel der für Belugakaviar typische, blaue Farbton verwendet, und es wurden sogar zwei Störe auf dem Etikett abgebildet. Bei den Produkten handelte es sich um fischrogenähnliche Kügelchen von unterschiedlicher Farbe und variabler Größe. So zeigt das Bild 2a vier der untersuchten Proben, die sich in ihrer Farbe unterscheiden und als Vergleichsmaterial Belugakaviar (Bild 2b) und Lachskaviar (Bild 2c). Makroskopisch ist wohl nur für den Experten ein Unterschied zwischen dem Belugakaviar und den ähnlich gefärbten Erzeugnissen feststellbar.

Wie dem Etikett zu entnehmen, sind in der Zutatenliste sowohl Störrogen als auch Lachsrogen aufgeführt, wobei der Störrogen an erster Stelle steht und somit auch anteilmäßig in der größten Menge in dem Produkt vorhanden sein müsste. Bei der Bestimmung der Tierart mittels PCR wurde allerdings nur Lachs-DNA nachgewiesen.

Aufgrund dieser Feststellung wurden histologische Untersuchungen der Proben - und als Referenzmaterial von Stör- und Lachskaviar - durchgeführt. Die angefertigten Dünnschnitte wurden HE gefärbt. Bei den Referenzmaterialien ließen sich sowohl beim Störkaviar (Bild 3a-b) als auch beim Lachskaviar (Bild 3c-d) eindeutig Eihüllen und Granulationsgewebe erkennen. Diese biologischen Strukturen fehlten bei sämtlichen untersuchten Proben

hingegen völlig (Bild 4a-b). Es zeigte sich ausschließlich eine homogene, strukturlose Masse, welche innerhalb der Kügelchen streifenförmig angeordnet war. Ferner waren schwarze Granula in der homogenen Masse vorhanden, bei denen es sich vermutlich um Farbstoffe handelte. Mittels chemischer Untersuchung konnte nachgewiesen werden, dass zur Färbung der Produkte Eisensalze als Farbstoffe verwendet worden waren. Diese Produkte sind folglich keine naturbelassenen Fischrogen, sondern Kaviarimitate.

Die Verkehrsbezeichnung „Spezial Caviar Erzeugnis hergestellt aus Stör- und Lachsrogen nach russischer Art“ für ein solches Produkt wurde von uns i. S. des § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB sowie Art. 16 der VO (EG) 178/2002 beanstandet, da in den untersuchten Proben kein Störrogen vorhanden war und da die Aufmachung der Verpackung geeignet war, dem Verbraucher zu suggerieren, dass es sich um naturbelassenen Kaviar handeln würde.

Nach derzeitigem Kenntnisstand erfolgt die Herstellung solcher Imitate maschinell unter Mitverwendung von Fischrogen und/oder anderen Fischbestandteilen. Das Ausgangsmaterial wird unter Zugabe von verschiedenen Zutaten, Farbstoffen und Zusatzstoffen incl. Konservierungsstoffen zerkleinert und homogenisiert (Bild 5a). Die so hergestellte Masse wird von einer Maschine (Bild 5b) unter Druck durch Lochscheiben gepresst und so zu kaviarähnlichen Kügelchen geformt. Durch den Einsatz von unterschiedlichen Lochscheiben (Bild 5c) lassen sich Kügelchen von variabler Größe herstellen. Die so produzierten Kaviarimitate werden in Gläser verpackt, pasteurisiert und in dieser Form in den Handel gebracht.



Bild 1



Bild 2a



Bild 2b

Bild 2c

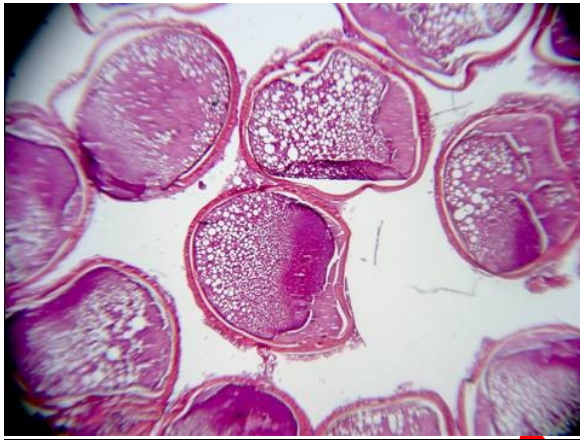
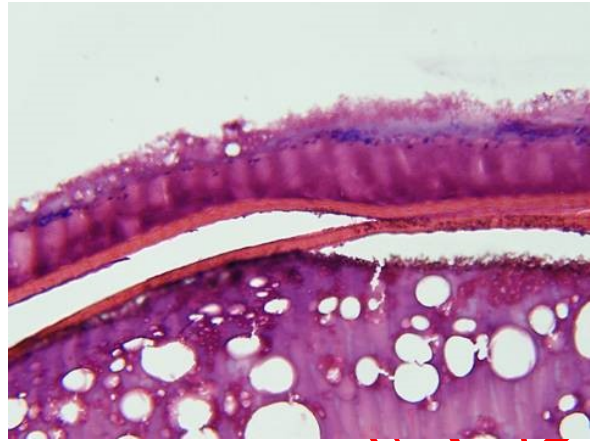


Bild 3a

Bild 3b

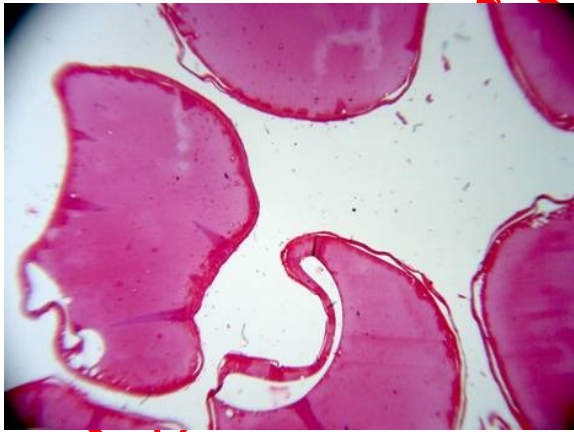


Bild 3c

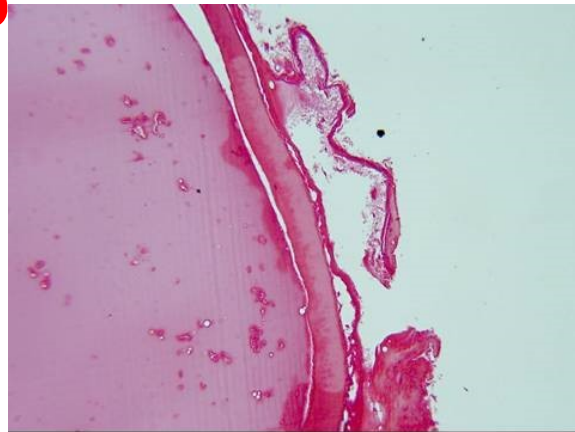


Bild 3d

Arch 2020/86/22

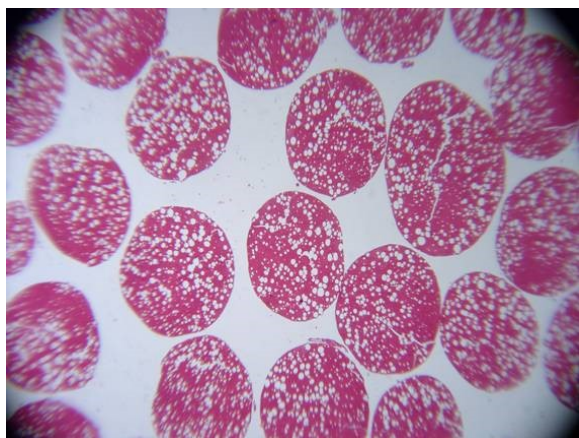
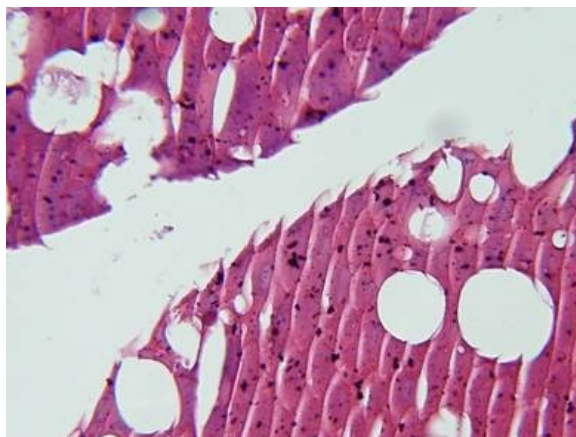


Bild 4a

Bild 4b



Bild 5a



Bild 5b

2020/86/22



Bild 5c

Beschluss:

Die histologische Untersuchung leistet einen wertvollen Beitrag zur eindeutigen Identifizierung von Kaviarimitaten.

Die Bezeichnung „Spezial Caviar Erzeugnis hergestellt aus Stör- und Lachsrogen nach russischer Art“ für die vorgestellten Produkte ist unzutreffend und irreführend (gemäß § 11 Absatz 1 LFGB).

ersetzt durch 2020/86/22

TOP 27

Zur Problematik von Gewichtsangaben bei Rollmops

Zusammenfassung/Erläuterung

Vor kurzem wurde die Frage der korrekten Deklaration des Fischanteils bei Rollmops aufgeworfen. Zwei Möglichkeiten wurden diskutiert. Entsprechend den Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus (Fassung vom 27. Nov. 2002) wird ROLL-MOPS

- nach II H 2a definiert als ausgenommener, entgräteter Hering ohne Kopf und Schwanzflosse, mit darin eingerollten Gewürzen und sonstigen pflanzlichen Beigaben [Die Füllung übersteigt nicht 20 Prozent des Rollmopsgewichtes. Die zum Durchspießen verwendeten Stäbchen bestehen aus gesundem, sauberem Holz oder aus Kunststoff.] und
- nach 3. das Fischgewicht das Gewicht des bei a) aus dem Fertigerzeugnis abgetropften, bei b) und c) eingewogenen Fisches oder Fischerzeugnisses beträgt, bezogen auf die Nennfüllmenge: a) bei Marinaden in Aufgüssen mindestens 50 Prozent.

Deklarationsmöglichkeiten:

1. Nach § 8 der Lebensmittel-Kennzeichnungs-VO muss eine quantitative Zutatenkennzeichnung vorgenommen werden z.B. Verkehrsbezeichnung: Rollmops Zutaten: Hering (80 %), ausgenommen, entgrätet, Gurken, Essig, Salz, Gewürze
2. Eine Ausnahme von der Verpflichtung zur Mengenkennzeichnung besteht bei Zutaten oder Gattungen von Zutaten, deren Abtropfgewicht nach § 11 Abs. 1 Fertigpackungs-VO angegeben ist. Nach § 11 Abs. 1 Fertigpackungs-VO ist bei festen Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten neben der gesamten Füllmenge auch das Abtropfgewicht anzugeben (z.B. Füllgewicht: 1000 g; Abtropfgewicht: 600 g) Als Aufgussflüssigkeit zählen gemäß § 11 Erzeugnisse, die gegenüber den wesentlichen Bestandteilen der betreffenden Zubereitung nur von untergeordneter Bedeutung und für den Kauf nicht ausschlaggebend sind.

Für das Fischkompetenzzentrum Nord ist der Hering als wesentliche Zutat anzusehen und entsprechend § 8 LMKV mengenmäßig zu kennzeichnen.

Beschluss:

Der Hering ist als wesentliche Zutat zum Erzeugnis Rollmops anzusehen und entsprechend § 8 LMKV mengenmäßig zu kennzeichnen.

TOP 29

Kühlbedingungen beim Inverkehrbringen von frischen Fischereierzeugnissen im Einzelhandel

Zusätzliche Informationen

Urteil des VG Regensburg vom 19.11.2001 (rechtskräftig durch Beschluss des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs vom 15.09.2005)

Zusammenfassung/Erläuterung

In seinem Urteil vom 19.11.2001 vertritt das Verwaltungsgericht Regensburg die Auffassung, dass die Anordnung der Vollzugsbehörde, dass frische Fischereierzeugnisse auch beim Inverkehrbringen in schmelzendem Eis bzw. bei max. +2°C aufzubewahren sind, nicht zulässig sei. Es führt aus, dass es hierfür nach damaligem Rechtsstand lediglich für das Lagern und Befördern, nicht jedoch für das Inverkehrbringen bzw. Anbieten zum Verkauf eine Rechtsgrundlage gebe. Das Urteil erlangte durch den Beschluss des Bayer. Verwaltungsgerichtshofs nach Rücknahme der Berufung durch die zuständige Vollzugsbehörde Rechtskraft. Anlass für die Anordnung der Vollzugsbehörde waren bei einer Probenentnahme festgestellte Produkttemperaturen von +7,1 bzw. +8,3°C.

Auch die aktuell geltenden Rechtsvorschriften machen - ob gewollt oder ungewollt - diesen Unterschied zwischen den Bedingungen einerseits beim Behandeln, andererseits beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Beschluss:

Der Lebensmittelunternehmer ist auf jeder Handelsstufe für die einwandfreie hygienische Beschaffenheit seiner Produkte verantwortlich. Frischfisch muss bei annähernder Schmelzeis-temperatur oder in schmelzendem Eis gelagert und angeboten werden.

ersetzt durch 2020/0014

TOP 36

QUID bei Fleischerzeugnissen, die unter Verwendung von Fleisch verschiedener Tierarten hergestellt werden

Zusammenfassung/Erläuterung

Bei einigen Geflügelwürsten, die unter Verwendung von Hühnerfleisch und Putenfleisch hergestellt wurden, sind die Anteile an Huhn und Pute zusammen angegeben (z. B. Geflügelfleischwurst; Zutaten: 70 % Geflügelfleisch (Hühnerfleisch, Putenfleisch)). Dies entspricht nicht dem Ergebnis der Abstimmungen des ALS und ALTS, nach dem die Anteile an Fleisch aller verwendeten Tierarten mit Ausnahme von Rind- und Schweinefleisch getrennt angegeben werden müssen.

Bei Berücksichtigung von § 8 Abs. 1 Nr. 1 der LMKV ergibt sich jedoch h. E. eine andere Schlussfolgerung: „Die Menge einer verwendeten Klasse oder vergleichbaren Gruppe von Zutaten (Gattung von Zutaten) ist anzugeben, wenn die Bezeichnung der Gattung von Zutaten in der Verkehrsbezeichnung genannt ist.“ Daraus folgt, dass beispielsweise bei Geflügelfleischwurst die Menge an Geflügelfleisch insgesamt angegeben werden kann, auch wenn mehrere Arten Hausgeflügel (Huhn, Pute, Gans, Ente) verarbeitet worden sind. Ähnliches dürfte auch für Erzeugnisse aus Wildfleisch gelten (z. B. kann bei einer Wildpastete, die aus Hirsch- und Wildschweinfleisch hergestellt wurde, die Summe an Hirsch- und Wildschweinfleisch angegeben werden).

Beschluss:

Sofern bei nicht expliziter Nennung einer Tierart in der Verkehrsbezeichnung lediglich ein Gattungsbegriff genannt wird (z. B. Wildsalami, Geflügelbierschinken), genügt die zusammengefasste Mengenangabe für die jeweilige Gattung von Zutaten (z. B. X % Wildfleisch bzw. X % Geflügelfleisch) den rechtlichen Anforderungen zur Mengenkennzeichnung.

ersetzt durch
2022/89/26

TOP 37

Kennzeichnung von Wildgulasch und Fleischerzeugnissen aus Wild

Ein Hersteller produziert Wildgulasch, das zu etwa einem Drittel aus Hirsch- und zu zwei Dritteln aus Kängurufleisch besteht. Das Erzeugnis soll roh als Fertigpackung in Verkehr gebracht werden. Hinsichtlich der Kennzeichnung eines solchen Produktes gibt es unterschiedliche Sachverständigenmeinungen:

1. Kennzeichnungsvorschlag:

Verkehrsbezeichnung „gemischter Wildgulasch“ mit Auflistung der verwendeten Tierarten in der Zutatenliste ohne Mengenangabe, mit folgender Argumentation: Nach allgemeiner Verkehrsauffassung (Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse Ziffer: 2.511.3) besteht Gulasch aus gestückeltem Rindfleisch. Bei ausschließlicher oder teilweiser Verwendung von Fleisch anderer Tierarten ist dies in unmittelbarer Wortverbindung mit der Bezeichnung "Gulasch" anzugeben. Beispielhaft sind hier aufgeführt: "Kalbsgulasch", "gemischter Gulasch".

Bezogen auf das Erzeugnis „Wildgulasch“ heißt dies: Bei ausschließlicher Verwendung einer anderen Tierart muss diese in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung genannt werden. Werden mehrere Tierarten verwendet, so reicht die Angabe "gemischter Gulasch" aus. Die Angabe der verwendeten Tierarten erfolgt dann im Zutatenverzeichnis, eine Mengenkennzeichnung nach § 8 LMKV ist nicht erforderlich.

Der Begriff „Wild“ wird als Sammelbegriff für alle möglichen wild lebenden Tierarten verwendet und schließt daher ist auch das Känguru mit ein.

zurückgezogen

2. Kennzeichnungsvorschlag:

Verkehrsbezeichnung „Kängurugulasch mit Hirsch“, mit folgender Argumentation: Die Bezeichnung „gemischter Wildgulasch“ für ein Erzeugnis, das überwiegend aus Kängurufleisch besteht, ist unzutreffend, da Känguru nach allgemeiner Verkehrsauffassung nicht unter den Begriff „Wild“ fällt.

In Anhang I der VO (EG) 853/2004 unter Nr. 1.5. „frei lebendes Wild“ als frei lebende Huf- und Hasentiere sowie andere Landsäugetiere, die nach dem geltenden Recht des betreffenden Mitgliedstaates als Wild gelten, definiert. Nach dem Bundesjagdgesetz § 2 Abs. 1 fallen sowohl Haar- als auch Federwild unter das Jagdrecht. Zum Haarwild gehören u. a. Elchwild, Rotwild, Damwild, Rehwild, Sikawild, Gamswild Wildkaninchen, Feldhase etc. Nicht aufgelistet wird Känguru oder andere exotische Wildarten wie beispielsweise Antilopen, Springbock u.ä. Demnach fällt Känguru nicht unter den Begriff „Wild“ und muss als Tierart in der Verkehrsbezeichnung genannt werden. Darüber hinaus ist eine Mengenangabe des verwendeten Kängurufleisches in der Zutatenliste erforderlich, wenn dies in der Verkehrsbezeichnung genannt ist.

In diesem Zusammenhang stellen sich weitere Fragen:

- a) Gibt es Konsequenzen für die Kennzeichnung, wenn ein Teil des Ausgangsmaterials von Gehegewild stammt?

Unserer Meinung nach fällt Gehegewild nach Anhang I der VO (EG) 853/2004 unter Nr. 1.5. „frei lebendes Wild“, wenn es in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen wie frei lebendes Wild lebt.

- b) Kann ein Fleischerzeugnis aus „Wildfleisch“ analog zu dem Begriff „Geflügelfleisch“ beispielsweise als „Wildfleischwurst“ bezeichnet werden oder muss die Tierart in Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung angegeben werden?

Wenn es sich um Wild i. S. der Begriffsbestimmung in Anhang I der VO (EG) 853/2004 unter Nr. 1.5. „frei lebendes Wild“ handelt ist unseres Erachtens eine Verkehrsbezeichnung „Wildfleischwurst“ o. ä. möglich.

Beschluss:

Unter dem Begriff „Wild“ wird üblicherweise das zum Verzehr bestimmte, jagdbare europäische Haar- und Federwild verstanden.

zurückgezogen

TOP 38

Fleischerzeugnisse ohne Nitritpökelsalz, Ersatz von Nitritpökelsalz durch „Gemüseextrakte“ und „Starterkulturen“

Zusätzliche Informationen

Ziel des Verfahrens ist die Herstellung umgeröteter Fleischerzeugnisse (Brühwurst) mit Pökelaroma ohne direkten Nitrit- bzw. Nitratzusatz (als Nitritpökelsalz) in Form der zugelassenen Kalium oder Natrium-Salze (E 249 bis E 252).

Das Verfahren beruht darauf, dass das in Gemüse natürlicherweise vorkommende Nitrat durch eine bereits aktivierte nitratreduzierende Starterkultur zu Nitrit abgebaut wird. Die Herstellung kann nach dem gewohnten Ablauf erfolgen, zusätzlich ist lediglich eine Reife- und gegebenenfalls Umrötephase erforderlich.

Zusammenfassung/Erläuterung

Traditionell werden Brühwürste unter Einsatz von Nitritpökelsalz (NPS) hergestellt. Die wirksame Substanz ist das Nitrit, das im NPS frei als Natriumnitrit vorliegt. Dagegen wird es bei dem o. a. Verfahren aus dem nitrathaltigen Gemüse oder Gemüseextrakt erst durch den Einfluss von Mikroorganismen gebildet. Der Nitratabbau wird durch den Einsatz von Starterkulturen beschleunigt. Das freigesetzte Nitrit wird in der Folge chemisch zu Stickoxid umgesetzt, das mit dem Muskelfarbstoff zum stabilen Nitrosomyoglobin reagiert. Ausreichend für eine stabile Farbe sind 50 ppm Nitrit. Für das Pökelaroma werden 40 ppm benötigt.

Die Restgehalte an Nitrat und Nitrit sollen nach dem neuen Verfahren unter denjenigen mit NPS liegen.

Beabsichtigt ist bei Brühwurstherzeugnissen nach o. a. Verfahren der Wegfall der Deklarationspflicht „Konservierungsstoff: Natriumnitrit“, da Nitrit durch Reduktion aus dem nativ vorkommenden Nitrat entsteht.

Entsprechend § 2 LFGB sowie Art 1 Richtlinie 89/107/EWG ist ein „Lebensmittelzusatzstoff“ ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte (mittelbar oder unmittelbar) zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können.

Daraus ergibt sich, dass die Verwendung von Gemüse nicht als Zusatzstoff erfolgt, sondern als Zutat. Dies entspricht dem Einsatz eines Lebensmittels zu technologischen Zwecken.

Die verwendeten Starterkulturen besitzen im Enderzeugnis keine technologische Wirksamkeit mehr, da außer den zusätzlichen Reife- und gegebenenfalls Umrötephasen die Herstellung nach dem gewohnten Ablauf erfolgt (Brühen – Erhitzung).

Beschluss:

1. Gemüse (frisch oder getrocknet) sind Lebensmittelzutaten i. S. § 5 LMKV, jedoch keine Zusatzstoffe i. S. von § 2 LFGB und sind als Lebensmittelzutat mit der jeweiligen Verkehrsbezeichnung anzugeben.
2. Bei Verwendung von Gemüseextrakten ist zu prüfen, ob es sich dabei um zulassungspflichtige Zusatzstoffe handelt.

zurückgezogen

3. Eine Kennzeichnung der zugesetzten Mikroorganismen-Kultur (z. B. als nitratreduzierende Bakterienkultur) ist erforderlich.

zurückgezogen