

60. 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 **60. Arbeitstagung vom 11. bis 13. Juni 2007 in Berlin** gefassten Beschlüsse:

TOP 11

Geflügelfleisch mit Flüssigwürzung – Verbrauchererwartung und Herstellungspraxis

Seit Ende der 80er Jahre wird mit Flüssigwürzung „veredeltes“ Geflügelfleisch angeboten. Flüssigwürzung bedeutet Wasserzusatz. Wasserzusatz zu Frischfleisch bedeutet eine nicht unerhebliche Wertminderung, die der ausreichenden Kenntlichmachung bedarf.

Die Überwachung hatte sich des Problems angenommen und auf ihre Initiative hin hat es 1990/91 folgende Vereinbarung zwischen ihr und der Geflügelwirtschaft gegeben:

„Nach eingehender Diskussion wurde festgehalten:

- Jede Flüssigwürzung ist kenntlich zu machen und zwar unter Angabe des auf das Ausgangsprodukt bezogenen Prozentsatzes der zugesetzten Flüssigwürzung.
- Die Kenntlichmachung ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzubringen.
- Als Höchstgrenze für die Verwendung der Flüssigwürzung werden 8% angesehen.“

Gleichzeitig verständigte sich der ALTS auf ein einheitlich anzuwendendes Kriterium zur Kontrolle dieser Vereinbarung. Auf der Basis der seinerzeit vorliegenden Daten wurde unter Berücksichtigung möglicher Schwankungen ein Wasser/Eiweiß-Verhältnis von 3,6 als maximale, analytisch zu bestimmende Obergrenze festgelegt.

Dieser Wert ist aus heutiger Sicht deutlich zu hoch gewählt, da von einem durchschnittlichen, physiologischen W/E-Verhältnis von 3,19 +/- 0,12 bei Hähnchenbrustfilet und von 3,05 +/- 0,15 bei Putenbrustfilet ausgegangen wird.

Aufgrund aktueller Erkenntnisse darf man davon ausgehen, dass weite Teile der Geflügelwirtschaft entgegen der o. g. Vereinbarung ihr Geflügelfleisch zunächst praktisch durch Zusatz von bis zu 12% Wasser auf ein W/E-Verhältnis von 3,6 einstellen und zusätzlich noch die deklarierten 8% Flüssigwürzung zusetzen!

Der Vortrag widmet sich der Fragestellung, ob der mündige Verbraucher bei einem Erzeugnis das als „mit 8% Flüssigwürzung“ ausgelobt wird, einen Zusatz von insgesamt bis zu 20% Wasser tolerieren muss, oder ob er hinsichtlich der Zusammensetzung getäuscht wird.

Beschluss:

siehe TOP 13

TOP 12

Verkehrsauffassung von küchenfertig zubereiteten Geflügelfleischerzeugnissen

Vor der Verpflichtung zur mengenmäßigen Angabe des Fleischanteils nach § 8 LMKV dienten als Beurteilungsgrundlage für küchenfertig zubereitete Geflügelfleischerzeugnisse die Vereinbarungen, die 1990 in einer gemeinsamen Gesprächsrunde aus Mitgliedern des ALTS und des Bundesverbandes der Geflügelschlachtereien getroffen wurden. Die Gesprächsrunde vereinbarte, dass jede Flüssigwürzung kenntlich zu machen ist und zwar unter Angabe des auf das Ausgangsgewicht bezogenen Prozentsatzes der zugesetzten Flüssigwürzung. Als Höchstgrenze für die Verwendung von Flüssigwürze bei Produkten mit Qualitätsbezeichnungen wie Brustfilet oder Schnitzel wurden 8 % angesehen. Dies ist die Beschreibung einer Verkehrsauffassung auf Rezepturbasis.

Weiter wurde jedoch unter der Überschrift „Festlegung einer einheitlichen Federzahl für die Überwachung“ in dem Protokoll der Gesprächsrunde ausgeführt, dass unter Einbeziehung aller Toleranzen „für Brustfleisch eine Federzahl von 3,6 und bei Schenkelfleisch eine Federzahl von 3,9 als den praktischen Gegebenheiten gerecht werdend angesehen wird“.

Auf der 44. Arbeitstagung des ALTS 1991 erfolgte eine abschließende Festlegung des Wertes 3,6 als „Federzahl für die Berechnung des Fremdwassergehaltes“ für Geflügelbrustfleisch. Dieser Beschluss wurde 1992 in der Fleischwirtschaft von Ohlrogge, Sasu und Niewels zitiert und damit praktisch veröffentlicht.

Aus der Veröffentlichung von Ohlrogge et al. geht aber auch eindeutig hervor, dass es sich bei der „Federzahl“ 3,6 nicht um den maximal zu erwartenden physiologischen Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten handelt. Es werden nämlich Untersuchungen von Rizk zum Nährstoffgehalt von Geflügelfleisch zitiert, in denen für Brustfleisch ein durchschnittlicher Wasser/Fleischeiweiß-Quotient von 3,1 ermittelt worden war. Weiterhin teilten die Autoren die Ergebnisse eigener Untersuchungen mit. Sie fanden in Brustfleisch von Broilern einen durchschnittlichen Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten von 3,2 mit einer absoluten Schwankungsbreite von 2,9 bis 3,4 und einer 80 %-Grenze von 3,3. Für Putenbrustfleisch wurde ein Mittelwert von 3,1 und eine 80 %-Grenze von 3,3 mitgeteilt. Die Werte stimmen überein mit einer Reihe von Untersuchungen von Schlachtausbeuten der Bundesanstalt für Fleischwirtschaft in Kulmbach (z. B. Ristic 1987, Fleischwirtschaft Band 67, S. 731 ff) und den von Littmann-Nienstedt 1988 in der Fleischwirtschaft Heft 5, S. 582 ff mitgeteilten Ergebnissen.

Auf Grund der Vereinbarung und des ALTS-Beschlusses wurden üblicherweise die Produkte aus Geflügelbrustfleisch, bei denen sich aus den Analysenergebnissen mit der „Federzahl“ 3,6 berechnet mehr als 8 % Flüssigwürze ergaben, als so weit von der Verkehrsauffassung abweichend beurteilt, dass sie nicht mehr als „Brustfilet“ oder „Schnitzel“ bezeichnet werden dürfen. In der Beurteilungspraxis ist also die Vereinbarung von 1990 nie konsequent als reine Rezepturangabe gewertet worden. Vielmehr wurde sie als Beschreibung der Verkehrsauffassung des Endprodukts verwendet. Dabei wurde ein aus Analysenergebnissen berechneter Parameter als Berechnungsmodus vereinbart, der nicht den tatsächlichen Zusatz an Trinkwasser widerspiegelt.

Seit der Verpflichtung, bei Produkten, die nicht zu 100 % aus Fleisch bestehen, den Fleischanteil anzugeben, ergibt sich bei der Beurteilung von küchenfertig zubereiteten Erzeugnissen aus Geflügelbrustfleisch folgender Konflikt:

Einerseits ist zu überprüfen, ob die Aussage „mit 8 % Flüssigwürze“ zutrifft und somit die Qualitätsbezeichnungen verwendet werden dürfen. Andererseits muss die Richtigkeit der Angabe des Fleischanteils überschlagsmäßig geprüft werden. Für den ersten Punkt ist als

Grundlage die „Federzahl“ 3,6 heranzuziehen. Für den zweiten Punkt ist durch die VO (EG) Nr. 1072/2000 zur Änderung der VO (EWG) 1538/91 eine gesetzliche Grundlage geschaffen,

die rechtfertigt, den Fleischanteil bei Produkten aus Geflügelbrustfleisch mit dem Faktor 3,4 zu berechnen, nämlich mit dem bei der Vermarktung für Geflügelbrustfleisch maximal zulässigen Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten. Hierüber herrscht bundesweit Einigkeit (s. dazu: Ausführungen der AG-Fleisch der GDCh in der Lebensmittelchemie Band 58 von 2004, Seite 37).

Die beiden so erhaltenen Ergebnisse stehen in keinem logischen Zusammenhang. Die sich ergebenden Fleischanteile sind wesentlich niedriger, als die Differenz zwischen 100 und dem Ergebnis für die Flüssigwürze ausmacht. Um diesem Dilemma zu entkommen, müssen die beiden Anteile auf der gleichen Rechengrundlage überprüft werden.

Es macht Sinn, für beide Punkte den Faktor 3,4 zu verwenden. Bei gleich bleibender Verkehrsauffassung muss dann aber die Grenze für die Verkehrsfähigkeit von Produkten mit Verkehrsbezeichnungen wie „Filet“ und „Brust“ in Bezug auf das berechnete, nicht vom Fleisch stammende Wasser herauf gesetzt werden, denn nur so behalten zur Zeit der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechenden Produkte trotz neuer Berechnungsweise ihre Verkehrsfähigkeit. Die Kennzeichnung wird jedoch der tatsächlichen Herstellungspraxis deutlich angenähert.

Die Auswertung von Untersuchungsergebnissen von küchenfertig zubereiteten Geflügelbrustfleischproben (s. Tabelle, fettgedruckter Teil) zeigt, dass bei Produkten, bei denen mit dem Faktor 3,6 ein Wert von 8 % errechnet wird, sich mit dem Faktor 3,4 ein Wert von 12 % ergibt.

ersetzt durch
2021/87/26

Beschluss:

siehe TOP 13

TOP 13

Beitrag zur Ermittlung des Flüssigwürzezusatzes in Geflügelfleischerzeugnissen

Derzeitige Situation:

Im Jahre 1990 wurden in einer Gesprächsrunde bestehend aus Vertretern der Lebensmittelüberwachung und der Geflügelwirtschaft die bis heute der Produktkategorie Geflügelfleisch mit Flüssigwürzung zugrunde liegende Vereinbarung getroffen. Folgende Ergebnisse der Besprechung sind für die Untersuchung der entsprechenden Produkte und ihrer Beurteilung relevant:

Jede Flüssigwürzung ist kenntlich zu machen und zwar unter Angabe des auf das Ausgangsgewicht bezogenen Prozentsatzes der zugesetzten Flüssigwürzung. Als Höchstgrenze für die Verwendung der Flüssigwürze werden 8 % angesehen.

Dies ist die Beschreibung der Verkehrsauffassung auf Rezepturbasis. Diese Angaben sind von ihrer Formulierung her ganz eindeutig als Rezepturangaben zu verstehen und können vom redlich arbeitenden Hersteller alleine durch seine Rezeptideinwaagen überprüft und eingehalten werden.

Als weiteres Besprechungsergebnis wurde zur Beurteilung eine maximale Feder-Zahl von 3,6 für Geflügelbrustfleisch vereinbart. In diesem Faktor ist eine erhebliche Sicherheitsspanne zu den mittleren natürlichen Verhältnissen zur Vermeidung ungerechtfertigter Beanstandungen enthalten um Schwankungen des Rohmaterials zu berücksichtigen. Durch die Änderung der VO (EWG) 1538/91 im Jahre 2000 wurde für die Teilstücke Putenbrustfilet und Hähnchenbrustfilet ein maximales Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnis von 3,40 festgestellt, das bei den unter die VO fallenden Geflügelteilstücke einzuhalten ist. Auch dieser Wert beinhaltet eine Sicherheitsspanne und in der VO selbst werden auch die mittleren Federzahlen festgestellt. Die Feder-Zahl von 3,4 wird seit 2003 allgemein von der Lebensmittelüberwachung zur Überprüfung des Flüssigwürzezusatzes von Geflügelbrust verwendet.

Im Folgenden will ich die Auswirkungen von unterschiedlich hohen Flüssigwürzezusätzen zu Geflügelfleisch auf die möglichen Untersuchungsparameter und daraus errechneten Beurteilungsgrößen darstellen:

Flüssigwürzung besteht meist nicht nur aus Wasser, sondern beinhaltet auch sämtliche wasserlösliche Zutaten, die mit dem Wasser ins Produkt eingebracht werden wie Salz, Zucker, Phosphate, Citrate, Ascorbate, Würze etc. Diese müssen bei der Überprüfung des Flüssigwürzezusatzes neben dem zugesetzten Wasser mit eingerechnet werden. Geschieht dies nicht, handelt es sich nicht um einen festgestellten Flüssigwürzezusatz sondern lediglich um einen Wasserzusatz. Bei den weiteren Berechnungen gehe ich von einer beispielhaften Flüssigwürze mit 10 % gelösten Zutaten aus.

Bei einem Bezug auf das Ausgangsgewicht führt der Zusatz von Flüssigwürze im Ergebnis zu folgenden beispielhaften Gehalten im Fertigprodukt:

Ausgangs- menge Fleisch	Flüssig- würzung (10 % lösliche Zutaten)	Zugesetztes Wasser	Summe Endprodukt	Fleisch- anteil im Endprodukt	Flüssig- würzung im Endprodukt	Zugesetztes Wasser im Endprodukt
100 kg	5 kg	4,5 kg	105 kg	95,24 %	4,76 %	4,28 %
100 kg	8 kg	7,2 kg	108 kg	92,59 %	7,41 %	6,67 %
100 kg	10 kg	9,0 kg	110 kg	90,91 %	9,09 %	8,18 %
100 kg	12 kg	10,8 kg	112 kg	89,29 %	10,71 %	9,64 %
100 kg	15 kg	13,5 kg	115 kg	86,96 %	13,04 %	11,74 %

Hieraus ergibt sich, dass eine Umrechnung des analytisch bestimmten „Fremdwassers“ zuzüglich analytisch bestimmter, löslicher nichtfleischeigener Komponenten auf die zugesetzte Menge erfolgen muss, da ansonsten - bei einer Gleichsetzung des Fremdwassers mit der Flüssigwürze – das Produkt zu gut bewertet wird.

Bei panierten Erzeugnissen ist der beschriebene Effekt natürlich noch wesentlich größer, denn wenn hier beispielsweise einem Teilstück 8 % Flüssigwürzung bezogen auf das mit 20 % Panade versehene Endprodukt zugesetzt werden (Fleischanteil 72 %), beträgt die auf den Fleischanteil berechnete Flüssigwürzezugabe immerhin $8\% / 72\% \times 100\% = 11,1\%$.

Die z. Z. im Handel befindlichen Erzeugnisse sind meist mit einem Hinweis „...mit 8 % Flüssigwürzung“ und gleichzeitig mit einem deklarierten Fleischanteil im Zutatenverzeichnis von 92 % versehen, der zwar für das Produkt eine stimmige Kennzeichnung ergibt, jedoch dem Wortlaut der damaligen Vereinbarung nicht entspricht, da bei den maximal 8 % Flüssigwürzung zum Ausgangsgewicht des Fleisches bereits ein Fleischanteil von gerundet 93 % vorliegen müsste. Ein Produkt mit einem Gehalt von 8 % Flüssigwürze im Endprodukt dagegen resultiert bei einem Zusatz von 8,70 % bezogen auf das Ausgangsgewicht, würde somit die oben genannte zweite Bedingung nicht erfüllen.

ersetzt durch
2021/87/26

Bei einer zukünftigen Vereinbarung wäre es sicher wünschenswert, die deklarierten Mengen auf das Endprodukt zu beziehen, schon damit für den Verbraucher keine widersprüchlichen Angaben resultieren.

Berechnung des Fleischanteils und des Flüssigwürzeanteils:

Für die Berechnungen wird von folgender mittlerer Zusammensetzung von Hähnchen- bzw. Putenbrustfleisch ausgegangen (nach Souci):

	Eiweiß	Wasser	Fett	Mineralstoffe	Feder-Zahl
Hähnchenbrust	23,3	74,5	0,90	1,20	3,20
Putenbrust	24,1	73,7	0,99	1,21	3,06

Hieraus ergeben sich dann bei Zusatz unterschiedlicher Mengen Wasser folgende Analysenparameter:

		Hähnchenbrust (mittlere Feder-Zahl 3,20)			Putenbrust (mittlere Feder-Zahl 3,06)		
Fleisch	zugesetztes Wasser	Wasser	Eiweiß	Wasser/ Fleisch- eiweiß	Wasser	Eiweiß	Wasser/ Fleisch- eiweiß
%	%	%	%	%	%	%	%
100	0	74,50	23,30	3,20	73,70	24,10	3,06
95	5	75,78	22,14	3,42	75,02	22,90	3,28
92	8	76,54	21,44	3,57	75,80	22,17	3,42
90	10	77,05	20,97	3,67	76,33	21,69	3,52
88	12	77,56	20,50	3,78	76,86	21,21	3,62
85	15	78,33	19,81	3,95	77,65	20,49	3,79

Für die folgende Tabelle wurde durch Erhöhung des Wasseranteils und durch Verminderung des Fleischeiweißanteils ein Geflügelbrustfleisch mit einem Wasser/Fleischeiweiß Verhältnis von 3,40 errechnet.

Betrachtet man nun dieselben Zusätze in Geflügelfleisch mit diesem maximalen Wasser/Fleischeiweiß Verhältnis, wie es als Grenzwert in der VO (EG) 1538/91 festgelegt wurde, erhält man folgende Tabelle:

ersetzt durch
2021/87/26

		Hähnchenbrust (maximale Feder-Zahl 3,40)			Putenbrust (maximale Feder-Zahl 3,40)		
Fleisch	zugesetztes Wasser	Wasser	Eiweiß	Wasser/ Fleisch- eiweiß	Wasser	Eiweiß	Wasser/ Fleisch- eiweiß
%	%	%	%	%	%	%	%
100	0	75,57	22,23	3,40	75,57	22,23	3,40
95	5	76,79	21,12	3,64	76,79	21,12	3,64
92	8	77,52	20,45	3,79	77,52	20,45	3,79
90	10	78,01	20,01	3,90	78,01	20,01	3,90
88	12	78,50	19,56	4,01	78,50	19,56	4,01
85	15	79,23	18,90	4,19	79,23	18,90	4,19

Auffällig ist, dass nun für beide Tierarten die Tabellen identisch sind, was jedoch damit zu erklären ist, dass durch das Wasser/Fleischeiweißverhältnis die beiden Hauptkomponenten Wasser und Fleischeiweiß, die bei der Federzahl von 3,40 als Mindestfleischeiweißgehalt und Höchstwassergehalt angesehen werden müssen, festgelegt sind. Die restlichen Bestandteile von Geflügelfleisch (Fett, Mineralstoffe, etc) machen einerseits nur einen sehr kleinen Betrag aus und andererseits sind sie im Mittelwert bei beiden Tierarten fast gleich.

Ersetzt man nun das Wasser durch eine Flüssigwürze mit 10 % gelösten Bestandteilen, so erhält man folgende Tabelle im Vergleich zum reinen Wasserzusatz:

	Geflügelbrust mit Wasserzusatz (maximale Feder-Zahl 3,40)				Geflügelbrust mit Flüssigwürze (maximale Feder-Zahl 3,40)				
Fleisch	Zuge- setztes Wasser	Wasser	Eiweiß	Wasser/ Fleisch- eiweiß	Flüssig- würze (10 %)	Zuge- setztes Wasser	Wasser	Eiweiß	Wasser/ Fleischei- weiß
%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
100	0	75,57	22,23	3,40	0	0	75,57	22,23	3,40
95	5	76,79	21,12	3,64	5	4,5	76,29	21,12	3,61
92	8	77,52	20,45	3,79	8	7,2	76,72	20,45	3,75
90	10	78,01	20,01	3,90	10	9	77,01	20,01	3,85
88	12	78,50	19,56	4,01	12	10,8	77,30	19,56	3,95
85	15	79,23	18,90	4,19	15	13,5	77,73	18,90	4,11

Man sieht, dass der Eiweißgehalt sich bei den Erzeugnissen mit Wasserzusatz und mit Flüssigwürzezusatz in gleicher Weise verändert, so dass der Eiweißgehalt als Maß für die zugesetzte Menge verwendet werden kann. Die mit dem Wassergehalt errechneten Parameter Wasserzusatz und Wasser/Fleischeiweißverhältnis dagegen ändern sich durch die gelösten Rezepturbestandteile, das heißt beispielsweise, dass von 8 % Flüssigwürzung nur 7,2 % als Fremdwasser bestimmt werden können.

Bei den hier betrachteten Erzeugnissen lässt sich somit der Mindestfleischeiweißgehalt nach der folgenden Formel berechnen:

$$\text{Mindestfleischeiweißgehalt} = 22,23 \% \times (100 \% - \text{Flüssigwürzezusatz in \%}) / 100\%$$

Umgekehrt lassen sich der Flüssigwürzezusatz und der maximale Fleischanteil nach folgenden Formeln berechnen:

$$\text{Fleischanteil} = \text{Fleischeiweißgehalt} / 22,23 \% \times 100 \%$$

$$\text{Flüssigwürzezusatz} = 100 \% - (\text{Fleischeiweißgehalt} / 22,23 \% \times 100 \%)$$

Da es sich bei dem zugrunde gelegten Fleischeiweißgehalt um den Mindestfleischeiweißgehalt handelt, sind die Ergebnisse genauer als maximaler Fleischanteil und als minimaler Flüssigwürzezusatz zu bewerten.

Ausgehend von den relativ einfach zusammengesetzten Produkten Geflügelfleischbrust mit Flüssigwürzung stellt sich dann die Frage wie bei weiter verarbeiteten Erzeugnissen, wie marinierte und panierte Erzeugnisse, die aus diesem aufgespritzten Geflügelfleisch hergestellt werden, vorgegangen werden kann.

Analytisch zugänglich sind in der Regel neben Wasser und Rohprotein die Parameter Fett, Stärke und Kollagenabbauprodukte.

Nachgewiesene Kollagenabbauprodukte sind in der Regel nach der FleischV nicht zulässig. Auf jeden Fall zählen sie nicht zum Fleischeiweiß und können direkt vom Rohprotein abgezogen werden.

Bei panierten Erzeugnissen kann aus dem Stärkegehalt der Gehalt an Cerealieneiweiß berechnet und vom Rohprotein abgezogen werden.

Der Fettgehalt wird bei der klassischen Fleischanteilsberechnung nach den Grenzwerten der LMKV bei Geflügel bis zu 15 % dem Fleischanteil zugerechnet, so dass hier alle eingesetzten Fette ob deklariert oder nicht, sich positiv beim Fleischanteil niederschlagen. Eine selektive Bestimmung des Geflügelfettes ist derzeit nicht möglich.

Der Wassergehalt ist bei Erzeugnissen, die neben der Flüssigwürze noch Wasser in der Marinade oder in der Panade enthalten nicht zur Überprüfung des gespritzten Fremdwassers verwertbar.

Bei der Anwendung des oben beschriebenen Konzepts der Berechnung über den Mindestfleischeiweißgehalt von 22,23 % in unbehandeltem Geflügelfleisch lässt sich mit diesem einen Parameter in allen genannten Proben der maximale Fleischanteil berechnen (Soweit keine erheblichen Mengen Stickstoff liefernder Substanzen vorliegen).

Bei den Produkten Geflügelbrustfleisch mit Flüssigwürzung lässt sich aus diesem einen Parameter zusätzlich der Flüssigwürzezusatz berechnen.

Bei den auf Grundlage der Feder-Zahl von maximal 3,40 berechneten Werten sind Unterschreitungen beim Fleischgehalt und Überschreitungen beim Flüssigwürzezusatz nicht zulässig, da die mögliche Streuung hier bereits berücksichtigt ist. Weitere Toleranzen sind somit nicht erforderlich.

Denkbar wäre auch ein Konzept der Überprüfung von festgelegten Mindestfleischeiweißgehalten, wie sie beispielsweise in den Leitsätzen, auch für andere Erzeugnisse festgelegt wurden.

Beschluss zu TOP 11 bis 13:

Verkehrsauffassung von küchenfertig zubereiteten Geflügelfleischerzeugnissen

Küchenfertig zubereitete Geflügelfleischzubereitungen (auch paniert), die unter Bezeichnungen wie „Schnitzel“, „(Brust)-Filet“ o.ä. in den Verkehr gebracht werden und bei denen auf einen Wasserzusatz hingewiesen wird, enthalten nicht mehr als 12 % zugesetzte Flüssigwürzung. Darüber hinaus handelt es sich um ein Aliud.

ersetzt durch
2021/87/26

Die Überprüfung geschieht wenn möglich durch die Kontrolle des Herstellungsprozesses. Bei der analytischen Überprüfung am einzelnen Produkt werden die „normierten“¹ Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten zugrunde gelegt. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bei der Festlegung der Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten hier bereits alle möglichen Schwankungen berücksichtigt wurden. Bei Einhaltung der Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten ist ein Zusatz von Wasser nicht ausgeschlossen.

Die Angabe des Fleischanteils nach § 8 LMKV bezieht sich auf den Anteil an unbehandeltem Ausgangsmaterial.

¹ Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 5. Juni 1991

TOP 15

Kennzeichnung von ausschließlich oder überwiegend aus Separatorenfleisch hergestellten Fleischerzeugnissen

Zusammenfassung/Erläuterung:

Separatorenfleisch ist nach geltendem Recht vom Fleischbegriff ausgenommen (Anlage 1 der LMKV in Verbindung mit § 6 Abs. 4 sowie Begriffsbestimmungen der VO (EG) Nr. 853/2004). In Verzeichnissen der Zutaten ist es als „Separatorenfleisch“ aufzuführen.

Fleischerzeugnisse, bei denen der Anteil tierischer Zutaten ausschließlich oder zum überwiegenden Teil aus Separatorenfleisch besteht, entsprechen daher streng genommen nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung, da beispielsweise „Rindfleisch“, „Schweinefleisch“ bzw. „Geflügelfleisch“ nicht die Haupt-Zutat sind. Insbesondere bei den Geflügelbrühwürsten werden zunehmend Produkte nur aus Geflügelseparatorenfleisch, Geflügelhaut/Geflügelfett sowie ggf. nicht-tierischen Zutaten hergestellt. „Geflügelfleisch“ im Sinne der o. g. Rechtstexte ist in diesen Produkten gar nicht enthalten, weshalb diese als Aliuds einzustufen sind.

Meist wird die überwiegende Verarbeitung von Separatorenfleisch lediglich im Verzeichnis der Zutaten angegeben. Einige wenige Produkte tragen Verkehrsbezeichnungen wie z. B. „X-wurst mit Separatorenfleisch“, wobei der Zusatz „mit Separatorenfleisch“ meist aufgrund der Schriftgröße und der grafischen Gestaltung erst auf den zweiten Blick wahrgenommen wird.

Bei loser Abgabe dieser Erzeugnisse erfolgt i. d. R. überhaupt keine Kenntlichmachung.

zurückgezogen

Anlage:

Kennzeichnung von aus Separatorenfleisch hergestellten Erzeugnissen



Beschluss:

Fleischerzeugnisse, bei denen der Anteil tierischer Zutaten überwiegend oder ausschließlich aus Separatorenfleisch besteht, sind als Erzeugnisse eigener Art einzustufen. Sie müssen demzufolge unter einer anderen Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden als herkömmliche Produkte.

Dies gilt auch bei loser Abgabe der Erzeugnisse.

TOP 20

Beurteilung roher Entenbrüste oder Rindersteaks mit potentiell human-pathogenen Erregern

Dem aufgeklärten Verbraucher ist mittlerweile bekannt, dass Geflügelfleisch aufgrund einer möglichen Salmonellenkontamination nur vollständig durchgegart verzehrt werden sollte. Dennoch gibt es v. a. im Bereich der Gourmetgastronomie zahlreiche Rezepte (Ente rosa), bei denen eine vollständige Durcherhitzung nicht gewährleistet ist.

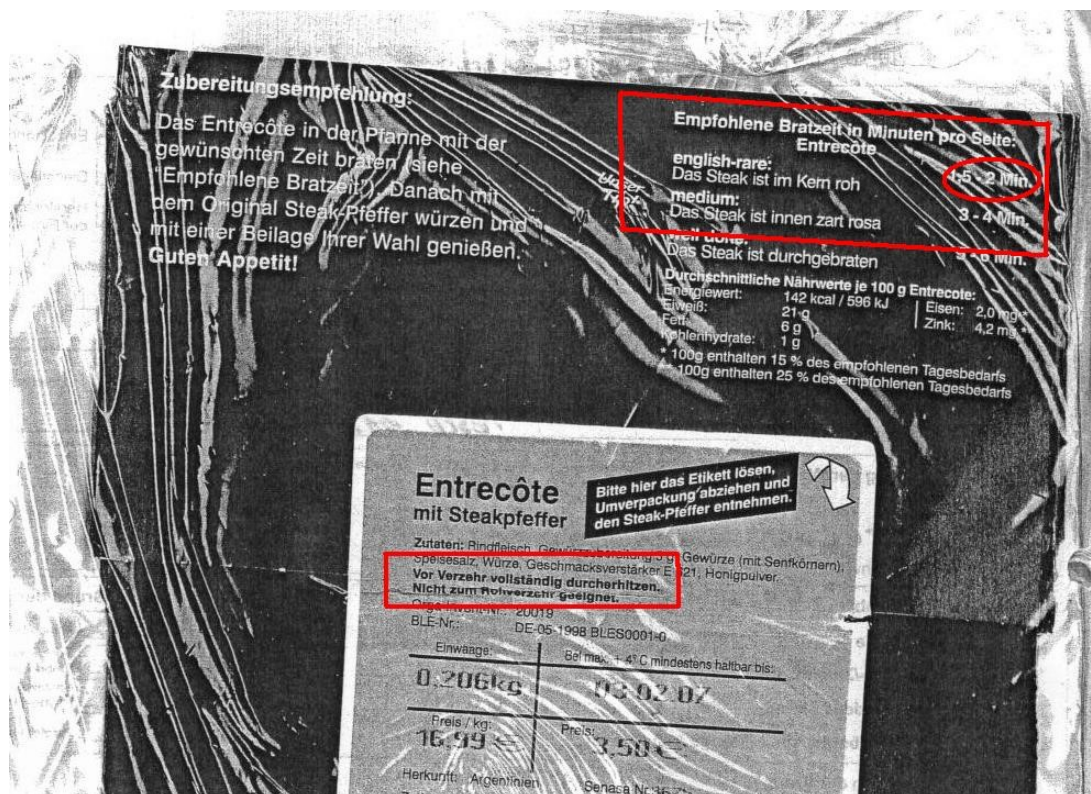
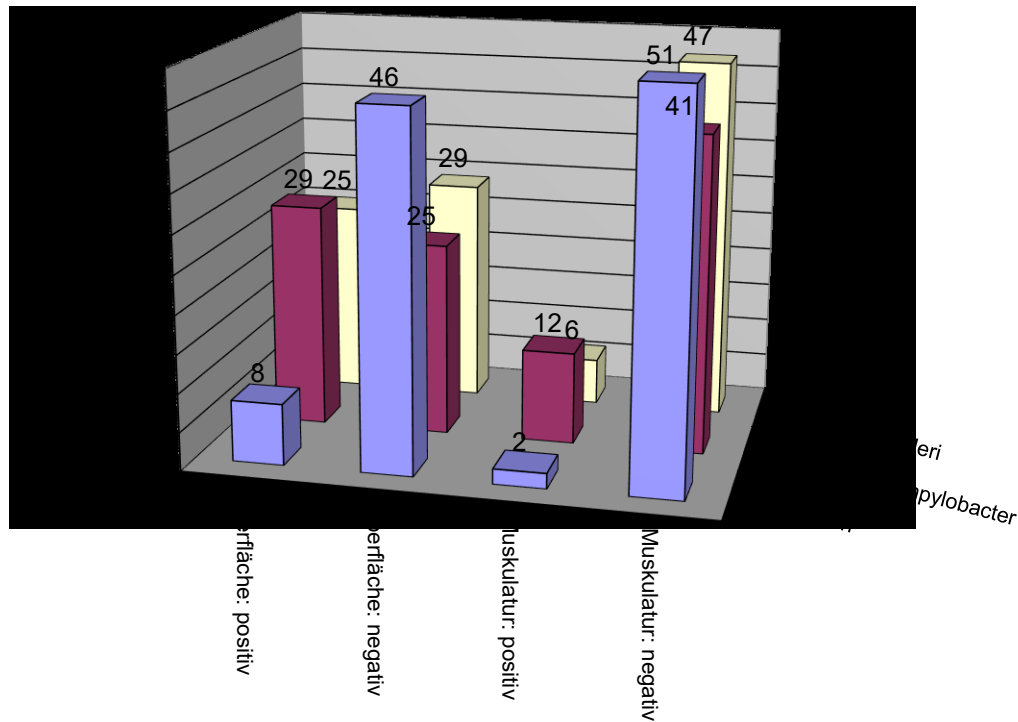
Nach eigenen Untersuchungen sind mehr als 80 % der im Handel angebotenen Entenbrüste mit thermophilen Campylobacter, Salmonellen und/oder Arcobacter butzleri kontaminiert. Bei einem Teil der Proben wurden entsprechende Erreger nicht nur auf der Oberfläche sondern auch in der Tiefe der Muskulatur nachgewiesen. In Bezug auf Campylobacter war dies zu fast 23 % (n=53) der Fall. Da der Verzehr mit nicht vollständig durcherhitztem Kern wie o. a. durchaus üblich ist, stellt sich die Frage, wie solche Produkte zu beurteilen sind. Oft fehlt auf den Verpackungen auch ein entsprechender Hinweis, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden muss.

Eigens durchgeführte Garversuche zeigten im Übrigen, dass bei der Zubereitungsform „Ente rosa“ die mittlere Kerntemperatur zwischen 50 und 60 Grad °C liegt. Dies sind Temperaturen, die eine sichere Inaktivierung der Bakterien nicht gewährleisten.

Die gleiche Frage stellt sich auch für rohe Rindersteaks, die potentielle Krankheitserreger wie Salmonellen, thermophile Campylobacter oder VTEC enthalten, da auch hier der Verzehr in Form von „medium“ oder „english-rare“ vorhersehbar ist. Erschwerend kommt hier hinzu, dass ggf. Keime mittels Steaker von der Oberfläche in die Tiefe verbracht werden.

Unter Berücksichtigung des innerhalb des ALTS erarbeiteten Entscheidungsbaumes müssten u. E. deshalb solche Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Abs. 1 i. V. mit Abs. 2b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 beurteilt werden. Eine entsprechende Beurteilung fällt bei Produkten auch sicherlich leicht, wenn sie entsprechende Zubereitungsempfehlungen enthalten, die dem kleingedruckten Durcherhitzungshinweis widersprechen (s. u. a. Abb.). Aber auch ohne solche widersprüchlichen Zubereitungs-empfehlungen ist u. E. der einfache Durcherhitzungshinweis nicht als Information i. S. von Art. 14 (3) b VO (EG) Nr. 178/2002 ausreichend, um die bestimmte, die Gesundheit beeinträchtigende Wirkung zu vermeiden (s. a. Protokollentwurf der ALTS-ad-hoc-Sitzung vom 09.11.2006).

Mikrobiologische Untersuchung von rohen Entenbrüsten am CVUA Stuttgart



Beschluss:

Bei Entenbrüsten oder Rindersteaks ist ein Verzehr mit nicht durcherhitztem Kern vorhersehbar. Rohe Entenbrüste oder rohes Steakfleisch, die potentielle humanpathogene Erreger enthalten, sind als nicht sichere Lebensmittel im Sinne von Artikel 14 Abs. 1 i. V. mit Abs. 2 a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen. Dabei ist Art. 14 Abs. 3 zu berücksichtigen.

TOP 21

Entscheidungsbaum Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002 - VO (EG) Nr. 2073/2005

Sachverhalt / Frage

Im Rahmen der ALTS ad-hoc-AG „Umsetzung EU-Hygienepaket“ am 09.11.2006 und auf einer Vorbesprechung zur 60.ALTS-Sitzung am 29.03.2007 wurde ein Entscheidungsbaum erarbeitet. Er soll als Hilfe zur Beurteilung mikrobiologischer Fragestellungen dienen, wenn Art. 14 der VO (EG) Nr. 178/2002 und/oder VO (EG) Nr. 2073/2005 berührt sind.

Der Entscheidungsbaum ist in FIS-VL eingestellt und kann dort eingesehen werden.

Er wird unter diesem TOP näher erläutert.

Beschluss:

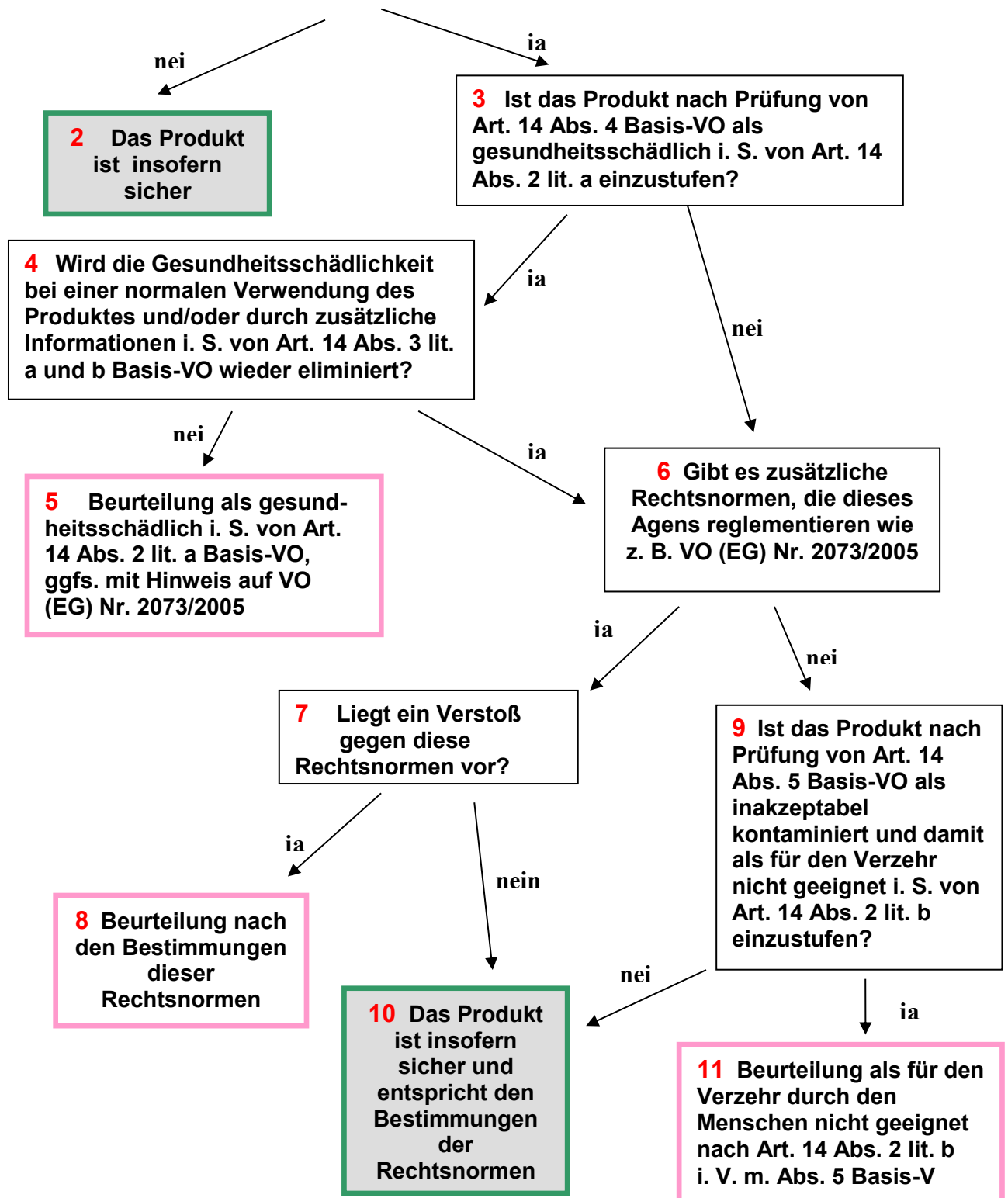
Der Entscheidungsbaum Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002 - VO (EG) Nr. 2073/2005 wird vom Arbeitskreis verabschiedet und nach Abstimmung mit dem ALS der AFFL und der ALB vorgelegt.

**ersetzt durch
2020/86/39**

**Entscheidungsbaum zu Art. 14 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 (Basis-V)
in Verbindung mit weiteren Rechtsnormen, z. B. VO (EG) Nr. 2073/2005**

1 Wurde in dem zu beurteilenden
Produkt ein gesundheitlich
bedenkliches Agens bzw. eine
Kontamination festgestellt?

**ersetzt durch
2020/86/39**



TOP 24

Zum dreistufigen Bezeichnungsschema zur Beurteilung von Döner Kebap und dönerähnlichen Erzeugnissen: Kriterien zum Beurteilungsmerkmal „Grad der Leitsatzkonformität“ als Maßstab zur Abgrenzung der Produktgruppen „ALIUD“ und „nach Döner Kebap Art“

Zusätzliche Informationen:

Informationen:

1) Publikationen Fleischwirtschaft:

a) C. Dildei, H. Kirchhoff, A. Orellana „Döner Kebap, Hackfleisch-Drehspieß oder Hackfleischzubereitung am Spieß“, 06/2006;

b) H-J. Klare, R. Islam, M. Heitmann „ Abweichungen von der Verkehrsauffassung“ 03/2005;

2) Ergebnisse der 57. und 59. Arbeitstagung des ALTS zum Thema „Zur Verkehrsbezeichnung von Döner Kebap und dönerähnlichen Produkten bei Abgabe in Fertigpackungen und in loser Form“, 2004 und 2006

Zusammenfassung/Erläuterung:

Aufgrund der Beschlussfassungen des AfLMÜ und des ALTS in den Jahren 1997 und 1999 und unter Berücksichtigung der derzeitigen Rechtsprechung ist eine dreistufige Produktkategorisierung vorgegeben. Abzugrenzen sind das Original „Döner Kebap“ (s. Leitsatzziffer 2.511.7) von solchen Produkten, bei denen die Abweichung von der Verkehrsauffassung noch kenntlich zu machen ist, und diese von Erzeugnissen eigener Art (ALIUDS). Unter Berücksichtigung der eingesandten Vorschläge werden Beispiele von Produktkategorisierungen vorgestellt. Im Sinne einer bundeseinheitlichen Beurteilungspraxis sind klare Abgrenzungen der Produktgruppen „ALIUD“ und „nach Döner Kebap Art“ vorzunehmen.

Beschluss:

Bei der Beurteilung von Döner Kebap und dönerähnlichen Produkten werden unterschieden:

1. Original Döner Kebap im Sinne der Leitsätze
2. Döner Kebap, mit Abweichungen von den Leitsatzanforderungen, die im Sinne von § 11 (2) Nr. 2 b LFGB ausreichend kenntlich gemacht werden
3. ALIUD: Produkte mit gravierenden/deutlichen Abweichungen, die eine beschreibende Verkehrsbezeichnung erfordern. Die Bezeichnung „Döner Kebap“ findet in der Verkehrsbezeichnung, auch in Wortverbindungen, keine Verwendung.

TOP 28

Vorschlag zum Nachweis und zur Beurteilung von Nematodenlarven in Wildlachs vor dem Hintergrund des geltenden EU-Rechts

Die einschlägigen Vorschriften der EU regeln ausschließlich das Vorkommen sichtbarer Parasiten. Als optisches Hilfsmittel ist in diesem Zusammenhang nur die Durchleuchtung vorgesehen.

Grundsätzlich ist jedoch das Vorkommen von Nematodenlarven bei Wildfischen wie Wildlachs möglich und deshalb deren Vorkommen in Fischereierzeugnissen nicht auszuschließen.

Bei Wildlachs ist aufgrund seiner zeitweise intensiven Eigenfärbung der Muskulatur die Durchleuchtungsmethode jedoch nicht geeignet, um zu verhindern, dass entsprechend Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden können.

	Proben	davon mit Parasiten		ganze Fische			Filet		
	insgesamt	n	%	ges.	mit N.	%	ges.	mit N.	%
1999	23	18	78	8	7	88	14	11	79
2000	27	20	74	17	11	65	10	9	90
2001	15	15	100	8	0	0	4	4	100
2002	2	1	50	1	1	100	1	0	0
2003	11	3	27	4	2	50	7	1	14
2004	10	10	100	9	9	100	1	1	100
2005	38	24	63	18	14	78	20	20	100
2006	48	47	98	15	15	100	33	32	97
2007*	137	125	91	52	52	100	85	73	86
gesamt	311	263	75,7	132	111	75,7	175	151	74,0

Abb. 1: Zusammenstellung der vom IfF Cuxhaven von 1999 bis 2007 erarbeiteten Untersuchungsergebnisse bzgl. Parasiten in Wildlachs

Hochgradig mit Nematodenlarven befallene Erzeugnisse aus Wildlachs sind als ekelerregend anzusehen und entsprechend § 11 Abs. 2 Nr.1 LFGB zu beurteilen. Die Durchleuchtung führte bei den Untersuchungen bei Wildlachs im IfF CUX mehr oder weniger nur zufällig zu einem positiven Befund, selbst hochgradige Vorkommen an Nematodenlarven waren per Leuchttisch nicht nachweisbar. Am effektivsten war die enzymatische Digestion.

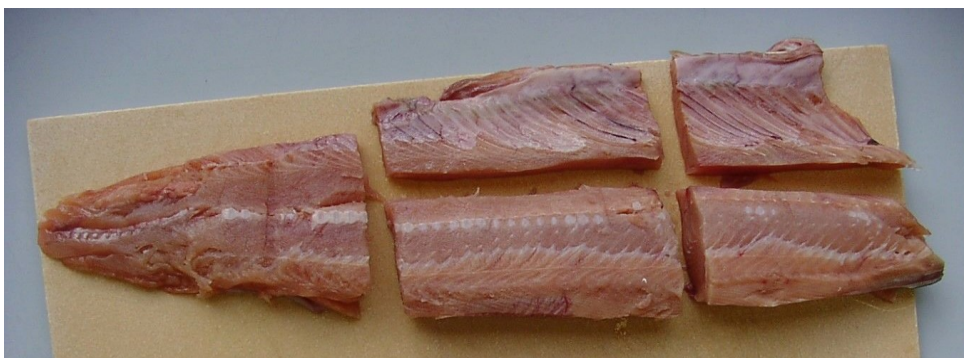


Abb. 2: Wildlachsfilets wurden in 5 Teile zerlegt, die Teile einzeln untersucht (Digestion)

		Nematodenlarven in 1000 g (Doppelfilet)						
Filet	Anzahl	0	1-10	11-20	21-30	31-40	41-50	> 50
Teil 1	70	30	22	12	5	1	0	0
Teil 2	70	39	22	6	2	0	1	0
Teil 3	70	43	14	5	3	3	2	0
BL 1	70	9	3	15	7	12	4	20
BL 2	70	5	2	13	8	7	10	25

Abb. 3: Verteilung und Anzahl von Nematodenlarven in den einzelnen Filetteilen

Nematodenbelastung je Wildlachsfilet-Teilstücke

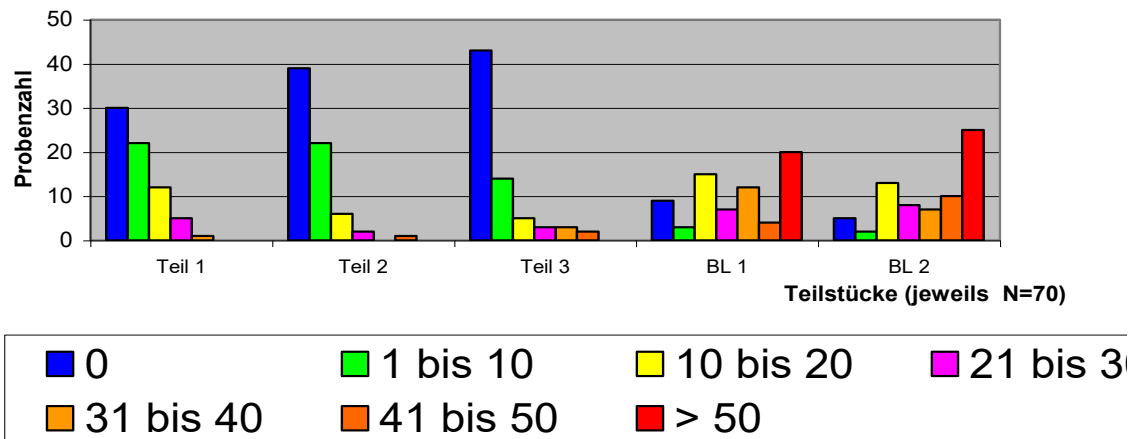


Abb. 4: Nematodenbelastung je Wildlachsfilet - Teilstücke

Das Fischkompetenzzentrum Nord (FKN) hat zur Thematik ein Positionspapier erarbeitet, das von der „Arbeitsgemeinschaft Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ (AFFL) der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) zustimmend aufgenommen und an den Bund mit der Bitte um Berücksichtigung auf EU-Ebene weitergeleitet wurde. Niedersachsen und Bremen wurden gebeten, den Bundesverband der deutschen Fischindustrie auf die Problematik aufmerksam zu machen und anzuregen, die Verkehrsfähigkeit der betreffenden Fischarten unter Anwendung der Digestionsmethode im Rahmen der Eigenkontrollen zu prüfen.

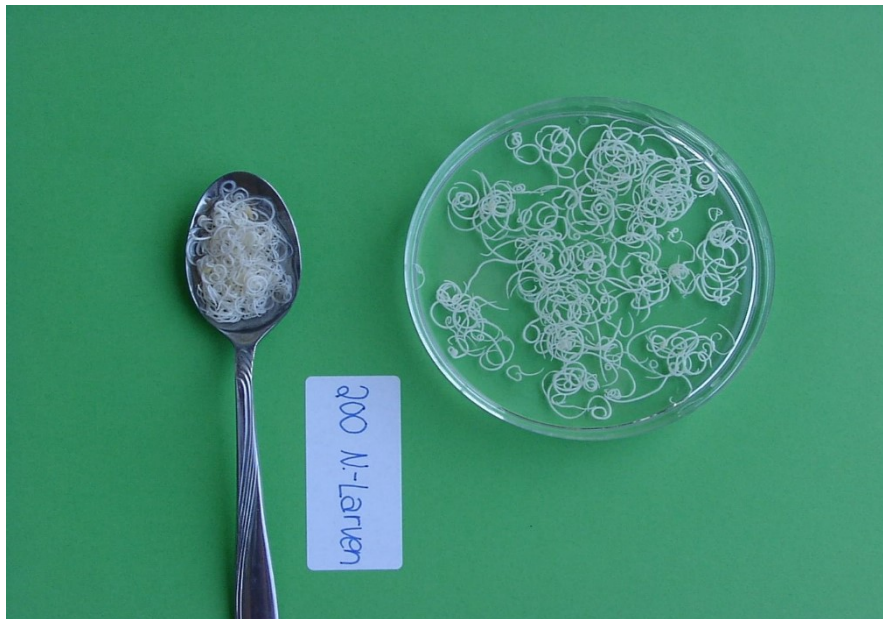


Abb. 5: keine Ausnahme – 200 Nematodenlarven aus 800 g Wildlachs (die Menge zum Vergleich einmal auf einem Teelöffel und in einer Petrischale gegenübergestellt)



Abb. 6: bei Wildlachs lassen sich Nematodenlarven wie hier bei Seelachs dargestellt mit Hilfe der Durchleuchtung nicht erkennen.

Anhand eigener Untersuchungen zur Nematodenbelastung in verschiedenen Abschnitten von Wildlachsfilet wird belegt (siehe Abbildungen), dass eine Anzahl von bis zu zehn Nematodenlarven pro Kilogramm Fischereierzeugnis (per Digestion ermittelt) als eine duldbare Größe bzw. akzeptable Bewertungsgrundlage dienen kann, bei 11 bis 20 Nematodenlarven sollten die Eigenkontrollmaßnahmen des Herstellers überprüft werden. Mehr als 20 Nematodenlarven pro Kilogramm Fischereierzeugnis werden grundsätzlich als ekelierend angesehen und entsprechend beanstandet.

Grundsätzlich sollten die Hersteller/Verarbeiter in geeigneter Weise die Verbraucher informieren, dass in Wildlachs unvermeidbare Nematodenlarven vorkommen können. Anhand eines Beispiels wird der erste Versuch dazu vorgestellt.

Beschluss:

Grundsätzlich ist bei allen Wildfischen mit einer Belastung mit Nematodenlarven zu rechnen. Bei bestimmten Wildfischen wie z. B. Wildlachsen ist, auch abhängig von den Fanggründen, mit einer besonders intensiven Belastung zu rechnen.

Vereinzelt werden bis zu 200 Nematoden pro kg festgestellt.

Dies muss von den Lebensmittelunternehmern bei den Eigenkontrollen angemessen berücksichtigt werden.

Aufgrund der Eigenfärbung der Fischmuskulatur ist die Durchleuchtungsmethode in diesen Fällen nicht ausreichend.

Der LM-Unternehmer ist im Rahmen seiner besonderen Sorgfaltsfallpflicht gehalten, ggf. geeignete alternative Verfahren anzuwenden.

Die Digestionsmethode z. B. stellt ein wirksames alternatives Verfahren dar.

Auf der Basis umfangreicher Untersuchungen können die folgenden Zahlen für Wildlachs (Digestionsmethode) als Orientierung für die Bewertung der Eigenkontrollen durch den LM Unternehmer dienen:

Bei über 20 Nematodenlarven pro kg Wildlachs muss davon ausgegangen werden, dass stark belasteter Wildlachs für die Herstellung verwendet wurde. Derart nematodenbelastete Erzeugnisse sind für den menschlichen Verzehr inakzeptabel im Sinne von Art. 14 Abs. 2 b der VO (EG) Nr. 178/2002. Werden derartig stark belastete Fischerzeugnisse im Handel angetroffen, ist der Befund mit dem Hinweis zu versehen, dass die Eigenkontrollmaßnahmen des Lebensmittelunternehmers zu überprüfen sind.

TOP 29

Analytische Bestimmung und Beurteilung des Farbstoffgehaltes in „Seelachsschnitzeln (Lachsersatz) in Öl“

Einleitung

Seelachsschnitzel in Öl, kurz Lachsersatz, wurde in Deutschland während des 1. Weltkriegs als Substitut für den verhältnismäßig teureren Lachs eingeführt und erfreut sich seit dieser Zeit einer großen Beliebtheit. Lachsersatz wird in der Regel aus filetiertem Seelachs hergestellt. Dieser wird zunächst mit Salz gebeizt und anschließend in Scheiben geschnitten. In einem weiteren Arbeitsschritt werden diese Scheiben in einem wässrigen Färbebad mit den Farbstoffen Gelborange S (E110) und Cochenillerot A (E124) gefärbt. Nach anschließender Kalträucherung werden die gefärbten Scheiben in Pflanzenöl eingelegt, das zuvor mit den Konservierungsstoffen Benzoesäure und Sorbinsäure versetzt wurde. Je nach Produkt und Hersteller variiert der Ölanteil in der Regel zwischen 20 und 40 Prozent.

Problem

Laut Anlage 1 zu §3 Abs.1 und §7 der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV) beträgt die zulässige Höchstmenge für Farbstoffe in Lachsersatz 500 mg/kg. Dieser Wert ist als Summenparameter für die Farbstoffe E110 und E124 zu verstehen. Immer wieder treten jedoch Unsicherheiten auf, ob die Höchstmenge lediglich auf den Fischanteil oder auf das Gesamtprodukt, bestehend aus Fisch und Öl, zu beziehen ist.

Rechtliche Aspekte

ersetzt durch

Grundsätzlich und in Übereinstimmung mit §2 Nr. 2 ZZuIV ist der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln zwar auf den Zustand zu beziehen, in dem das Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird. **2021/87/17** Zugleich wird aber auf mögliche Ausnahmen in den Anlagen verwiesen. In Anlage 1 zu §3 Abs.1 und §7 der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV) wird eine Höchstmenge von 500 mg/kg allein für „Lachsersatz“ festgelegt. Der Ölanteil bleibt an dieser Stelle unerwähnt.

Chemische Aspekte

Im Gegensatz zu den Konservierungsstoffen sind die Farbstoffe jedoch aufgrund ihrer Hydrophilie nahezu ausschließlich im Fischanteil konzentriert.

Proben von Seelachsschnitzeln (Lachsersatz) in Öl, deren Farbstoffgehalte bezogen auf den Fischanteil deutlich oberhalb der zulässigen Höchstmenge liegen, fallen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung immer wieder auf. Farbstoffgehalte von bis zu 800 µg/kg bezogen auf den Fischanteil (= verzehrfähiger Anteil) sind keine Seltenheit.

Bei den Verbindungen E110 und E124 handelt es sich um Azofarbstoffe, die sich bei längerer Lagerung insbesondere unter Lichteinwirkung zersetzen. Dadurch verliert das Produkt seine ansprechende Farbe. Mit dem Ziel, längere Laufzeiten für das Produkt zu realisieren, wünscht insbesondere die Herstellerseite, möglichst hohe Farbstoffgehalte einzusetzen. Durch Mitberücksichtigung des Ölanteils, der selbst keine signifikanten Mengen der Farbstoffe enthält, wird in diesem Fall die Gesamtfarbstoffkonzentration „künstlich“ auf einen Wert unterhalb des gültigen Grenzwertes von 500 mg/kg heruntergerechnet. Diese Sichtweise würde jedoch dazu führen, dass Proben mit einem nahezu beliebig hohen Gehalt an Farbstoffen im Fischanteil nach Zugabe einer geeigneten Menge von Öl dennoch verkehrsfähig wären.

Eine derartige Regelung würde die Zusatzstoffzulassungsverordnung unterlaufen. Aus diesem Grund ist die Bestimmung des Farbstoffgehaltes ausschließlich im Fischanteil durchzuführen und auch auf diesen zu beziehen.

Beschluss:

Die Höchstmenge gemäß Anlage 1 Teil B ZZuIVO bezieht sich auch in zusammengesetzten Fischerzeugnissen (z. B. „Seelachsschnitzeln in Öl“) auf den Fischanteil (Lachsersatz).

Ergänzende Anmerkung:

Die Feststellung des Arbeitskreises aus dem Jahre 2006 (59. Arbeitstagung – TOP Verschiedenes), dass es sich bei dem dabei vorgestellten Produkt „Seelachsschnitzel mild gesalzen“ um ein Aliud handelt, wurde nach eingehender Diskussion bestätigt.

**ersetzt durch
2021/87/17**

TOP 33

Beurteilungs- und Bezeichnungsvorschläge für Kochpökelwaren von Schweinen, die von der Verkehrsauffassung für Kochschinken, Vorderschinken oder Formfleisch(vorder)-schinken abweichen

A. Situation

Auf dem Gebiet der Kochpökelwaren sind in den letzten Jahren folgende Entwicklungen zu beobachten:

1. Einerseits werden vermehrt Kochpökelwaren unter der Verkehrsbezeichnung „Kochschinken“/„Hinterschinken“ in den Verkehr gebracht, die der deutschen Verkehrsauffassung für Koch-/Hinterschinken in Bezug auf den Gehalt an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil nicht entsprechen und/oder bei denen es sich um Formfleischerzeugnisse bzw. Kochpökelerzeugnisse mit erhöhtem Anteil an brätartiger Substanz handelt.
2. Andererseits werden für die Gastronomie Produkte hergestellt, die sich geweblich und chemisch gravierend von den unter Punkt 1 beschriebenen Kochpökelwaren unterscheiden. Zudem ermöglichen die Bezeichnungen, mit denen sie in den Verkehr gebracht werden, es dem Verbraucher oft nicht, den wahren Charakter der Produkte zu erkennen und sie von verwechselbaren Lebensmitteln zu unterscheiden. Diese Produkte werden z. B. als „Vorderschinken nach italienischer Art aus Vorderschinkenteilen geformt ohne Fett und Schwarte, mit x % Sojaeiweiß“ bezeichnet.

Die Erzeugnisse weisen folgende Eigenschaften auf:

- Unterschreitung der für Vorder- bzw. Hinterschinken weltweit geltenden absoluten Mindestanforderung für Fleischeiweiß im fettfreien Anteil (Codex Alimentarius, vgl. Punkt C 3.1): die Gehalte an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil liegen zwischen 8 und 12,5 %
- Fleischgehalt durchschnittlich um 60 %, vereinzelt auch unter 50 %
- erhebliche Mengen an feinporiger bzw. geleeartiger, stark stärkehaltiger Masse
- deutlich abweichende Sensorik: leer, süßlich, cooked over-flavour, kurzer, gelee- bzw. gummiartiger Biss

Für die genannten Erzeugnisse besteht daher die dringende Notwendigkeit einer einheitlichen Beurteilung und deren einheitliche Umsetzung im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle.

B. Einteilung in Produktkategorien und Bezeichnungsvorschläge

In Deutschland ist als Beurteilungsgrundlage für Kochpökelwaren die in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Abschnitt II, Ziffer 2.3) beschriebene allgemeine Verkehrsauffassung heranzuziehen.

Kategorie 1:

Erzeugnisse, deren Gehalt an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil über 19 % liegt und die die geweblichen Anforderungen der allgemeinen deutschen Verkehrsauffassung an die jeweilige Kategorie erfüllen, können mit den in den Leitsätzen genannten Verkehrsbezeichnungen in den Verkehr gebracht werden (s. Abschnitt C 1.1 bis 1.4).

Kategorie 2:

Erzeugnisse, deren Gehalt an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil unter 19 %, aber über der im Codex Alimentarius beschriebenen weltweit akzeptierten Mindestanforderung (s. Abschnitt C 3.1) liegt und die außerdem die geweblichen Anforderungen der

allgemeinen deutschen Verkehrsauffassung an die jeweilige Kategorie erfüllen, sind verkehrsfähig, wenn

- in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung die Abweichung kenntlich gemacht wird, z. B.:

„Kochschinken mit x % Trinkwasser bzw. mit x % Gewürzlake“ oder

„Erzeugnis nach Art eines Kochschinken mit x % Trinkwasser bzw. mit x % Gewürzlake“

Dies gilt entsprechend für Vorderschinken sowie für die Formfleischerzeugnisse aus Vorder- und Hinterschinkenteilen.

- bei Erzeugnissen in Fertigpackungen zusätzlich eine mengenmäßige Angabe des Fleischanteils nach LMKV erfolgt (kein Monoprodukt) und im Zutatenverzeichnis die Zutat „Trinkwasser“ aufgeführt ist (zum Fleischanteil s. Abschnitt C 2.1).

Zu Kategorie 1 und 2:

Erzeugnisse, die die beschriebenen Anforderungen hinsichtlich des Gehalts an Fleischiweiß im fettfreien Anteil erfüllen, aber einen Muskelabrieb über 5 Vol. % aufweisen, sind verkehrsfähig, wenn in der Bezeichnung zusätzlich auf den erhöhten Anteil an Muskelabrieb hingewiesen wird. Als Grenze werden 10 Vol. % vorgeschlagen.

Dies gilt nur für Erzeugnisse der Kategorie 1 und 2 und nicht für Erzeugnisse, bei denen die Fleischstücke in eine geleeartige Masse aus einer Fleisch/Bindemittel-Emulsion eingebettet sind (siehe Kategorie 3).

ersetzt durch

Kategorie 3:

Erzeugnisse, deren **Gehalt an Fleischiweiß im fettfreien Anteil** unter der im Codex Alimentarius beschriebenen weltweit akzeptierten Mindestanforderung liegt (s. Abschnitt C 3.1) und/oder die die geweblichen Anforderungen der allgemeinen deutschen Verkehrsauffassung an die jeweilige Kategorie nicht erfüllen (s. Abschnitt C 3.2 - 3.4), bzw. deren Gehalt an Abrieb über 10 Vol. % liegt, unterscheiden sich so gravierend von Schinken, Vorderschinken, Formfleischschinken und Formfleischvorderschinken, dass sie nicht mehr den Kategorien 1 und 2 zugeordnet werden können. Sie stellen Lebensmittel eigener Art dar, die nur mit Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden dürfen, die den tatsächlichen Charakter der Produkte hinreichend genau beschreiben und die eine Verwechslung mit Produkten der Kategorien 1 und 2 ausschließen.

Die für solche Produkte zu wählende Bezeichnung oder Beschreibung darf daher die oben genannten Kategorie-Bezeichnungen, auch in Wortverbindungen, nicht enthalten.

In Anlehnung an Regelungen, die in anderen EU-Ländern bereits getroffen worden sind und die z. T. für nach Deutschland importierte Waren bereits umgesetzt sind (s. Abschnitt D), können daher folgende Bezeichnungen so oder sinnentsprechend verwendet werden:

„Pizzabelag aus Schulterfleisch“ oder

„gepökelttes Erzeugnis aus Schulterfleisch“

zusätzlich versehen mit Beschreibungen wie z. B.

„brühwurstartig zerkleinert“

und unter Angabe des Fleischanteils

Selbstverständlich dürfen Gerichte, die mit den beschriebenen Erzeugnissen als Zutaten hergestellt wurden, nicht mit den oben genannten Kategorie-Bezeichnungen, auch in Wortverbindungen, in den Verkehr gebracht werden, also z. B. nicht als „Schinkenpizza“. Dementsprechend dürfen diese Zutaten in Zutatenlisten und Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten nicht mit diesen Kategorie-Bezeichnungen, auch in Wortverbindungen angegeben werden. Dies gilt auch für alle weltweit verwendeten Synonyme dieser Kategorien.

Hinweise in der Bezeichnung auf andere EU-Länder (s. Abschnitt D)

Hinweise auf andere EU-Länder in der Produktbezeichnung wie z. B. „belgischer Kochschinken“ oder „dänischer Vorderschinken“ sind nur dann möglich, wenn die Erzeugnisse den Produktanforderungen in den Ländern, auf die Bezug genommen wird, genügen. So müssen z. B. Produkte, die mit der Bezeichnung „Dänischer Vorderschinken“ in Deutschland in den Verkehr gebracht werden, den dänischen Anforderungen an das in Dänemark als „køgt bov“ verkehrsfähige Produkt entsprechen.

Voraussetzung für die Verwendung solcher Hinweise ist auch, dass die in dem Land, auf das Bezug genommen wird, übliche Produktbezeichnung eine Übersetzung mit den deutschen Verkehrsbezeichnungen „Kochschinken“ oder „Vorderschinken“ zulässt. Dies lässt sich am Beispiel „Spalla cotta“ aus Italien verdeutlichen:

Spalla cotta beschreibt in Italien eine inhomogene Produktgruppe. Als „Spalla cotta“ (wörtlich übersetzt „gekochte Schulter“) werden bezeichnet:

1. Kochpökelwaren, die aus dem anatomischen Schnitt aus der Schulter des Schweins hergestellt sind, die also dem deutschen Vorderschinken entsprechen.
2. Produkte nach Punkt B 3, die weder der deutschen noch der weltweiten Verkehrsauffassung für Vorderschinken bzw. Formfleischvorderschinken entsprechen.

Zudem ist in Italien per Gesetz vom 21.09.2005, (veröffentlicht im: Gazz. Uff. 4. Oktober 2005, n. 231) die Bezeichnung "Prosciutto cotto" („Schinken gekocht“) nur für Kochpökelwaren aus dem Hinterviertel des Schweins zulässig, also nur für Produkte, die dem deutschen „Kochschinken“ entsprechen.

Die Verbindung des Wortes „Schinken“ (prosciutto) mit Schulterfleisch (spalla) wie etwa "Prosciutto di spalla" ist nicht zulässig. Somit ist in Italien keine Bezeichnung zulässig, die der deutschen Bezeichnung „Vorderschinken“ entspricht.

Aus der Tatsache, dass in Italien der Begriff „Vorderschinken“ nicht existiert, ergibt sich:

1. italienische Kochpökelwaren aus Schulterfleisch dürfen in Deutschland nur dann als
 - „(Form)-Vorderschinken“,
 - „(Form)-Vorderschinken italienischer Art“ oder
 - „italienischer (Form)-Vorderschinken“

bezeichnet werden, wenn sie der deutschen Verkehrsauffassung für Vorderschinken bzw. Formfleischvorderschinken entsprechen.

2. alle anderen italienischen Kochpökelwaren dürfen in Deutschland nicht mit den genannten Bezeichnungen oder Bezeichnungszusätzen in den Verkehr gebracht werden.

Das gilt nicht nur für italienische Hersteller sondern natürlich auch für Hersteller aus anderen EU-Ländern, die sich auf die italienische Verkehrsauffassung berufen.

C. Beispiele und Erläuterungen zu Abschnitt B

Kategorie 1: Verkehrsauffassung von Schinken, Vorderschinken und Formfleisch-(Vorder-) Schinken, beschrieben im Deutschen Lebensmittelbuch	
1.1	Der Begriff „Schinken“, auch in Wortverbindungen, wird nur für Kochpökelwaren von gehobener Qualität verwendet.
1.2	Der Begriff „Kochschinken“ wird nur für Kochpökelwaren aus Teilen der Hinterextremität verwendet. Es handelt sich also um ein Synonym für die Begriffe „Hinterschinken“ und „Kochhinterschinken“. Schinken aus der Vorderextremität werden als „Vorderschinken“ oder „Schulterschinken“ bezeichnet.
1.3	Gekochte Erzeugnisse, die als „Schinken“ (auch in Wortverbindungen) in den Verkehr gebracht werden, <ul style="list-style-type: none"> • werden aus ganzen Schinken hergestellt • oder können aus Muskeln oder Muskelgruppen, die auch isoliert als Schinken verkehrsfähig wären, zusammengefügt werden • werden ohne Zusatz von Brät hergestellt, • enthalten in dem von Knochen, Schwarte und etwaiger Gallerte sowie aufliegendem Fettgewebe befreiten Anteil mindestens 19 % Fleischeiweiß im fettfreien Anteil. • Dieser Mindestwert korreliert mit einem Wasser-Eiweiß-Quotienten von maximal 4,0. Ausgehend von der Grundlage, dass Schweinefleisch einen natürlichen Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten von maximal 3,6 aufweist, enthält demnach Schinken nach dem Kochen maximal 5 % Wasser, das nicht aus dem Fleisch stammt. • (Der maximale natürliche Wasser-Eiweiß-Quotient für Schweinefleisch von 3,6 ergibt sich aus einer Vielzahl von Untersuchungsbefunden, die in der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach erhoben wurden. Eine Tabelle mit 500 Werten ist als Download erhältlich unter: http://www.bfel.de/cln_045/nn_784780/SharedDocs/Publikationen/Ku-Analysen, templated=raw,property=publicationFile.xls/Ku-Analysen.xls
1.4	Erzeugnisse, die ganz oder teilweise aus Muskelstücken, die isoliert <u>nicht</u> mehr als Schinken verkehrsfähig sind, oder die aus Formfleisch hergestellt sind, werden als <u>„Formfleisch(vorder)schinken aus (Vorder-) Schinkenteilen zusammengefügt“</u> bezeichnet. Der Anteil an Muskelabrieb darf 5 Vol. % nicht übersteigen.
Kategorie 2: Produkte, deren Zusammensetzung von der Verkehrsauffassung für „Schinken“ oder „Vorderschinken“ abweichen, die aber unter ausreichender Kenntlichmachung der Abweichung noch mit der Bezeichnung „Schinken“ oder „Vorderschinken“ verkehrsfähig sind	

2.1	<p>Erzeugnisse, deren Gehalt an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil unter 19 %, aber über der im Codex Alimentarius beschriebenen, weltweit akzeptierten Mindestanforderung liegt und daher Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten von über 4,0 aufweisen. Diese Erzeugnisse enthalten nach dem Kochen mehr als 5 % Wasser, das nicht aus dem Fleisch stammt.</p> <p>Die für Produkte, die mehr als 5 % zugesetztes Wasser enthalten, geforderte Angabe des Fleischanteils bezieht sich auf die Zusammensetzung nach dem Kochprozess. Der Hersteller ermittelt den Fleischanteil über die Gewichtszunahme gegenüber dem Gewicht des eingesetzten Rohfleisches. Die Richtigkeit der Angabe des Fleischanteils kann am Endprodukt analytisch abgeschätzt werden, wobei ein maximaler natürlicher Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten von 3,6 zu Grunde gelegt wird.</p> <p>Fleischanteil = Fleischeiweiß + fleischeigenes Wasser + Fett + 1 % Asche, wobei gilt: fleischeigenes Wasser = Fleischeiweiß * 3,6 (Lebensmittelchemie 58, 37 (2004)</p> <p>Das nach dem Kochen noch enthaltene Wasser, das nicht aus dem Fleisch stammt, lässt sich wie folgt abschätzen: Gesamtwasser - fleischeigenes Wasser</p>
<p>Kategorie 3: Produkte, auf die ein oder mehrere der folgenden Punkte zutreffen, weichen so weit von der Verkehrsauffassung für Schinken, Vorderschinken oder Formfleisch-(Vorder-) Schinken ab, dass das Wort „<u>Schinken</u>“ oder eine <u>Wortverbindung mit dem Wort „Schinken“</u> nicht mehr genannt werden darf.</p>	
3.1	<p>Erzeugnisse, die die weltweit akzeptierte Mindestanforderungen hinsichtlich des Gehaltes an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil nicht erfüllen:</p> <p>16,5 % für Hinterschinken, s. Codex Stan 96-1981, BI-4, Stand 01.02.02, 16,0 % für Vorderschinken, s. Codex Stan 97-1981, BI-5, Stand 01.02.02.</p> <p>Der Codex Alimentarius ist 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.</p>
3.2	<p>Erzeugnisse, bei denen der bei der Herstellung entstandene Muskelabrieb > 10 Vol. % beträgt.</p>
3.3	<p>Erzeugnisse, die unter Zusatz von Brät, gewolfem, gekuttertem oder in ähnlicher Weise zerkleinertem Fleisch hergestellt wurden.</p>
3.4	<p>Erzeugnisse, die einen brühwurstähnlichen Zerkleinerungsgrad aufweisen.</p>
3.5	<p>Erzeugnisse, die aus einer schnittfesten, geleeartigen Grundmasse (z. B. Stärkegel) bestehen, in die lediglich Fleischstücke <u>eingebettet</u> sind.</p>
<p>Optische Beispiele für Produkte mit Zusammensetzungen wie unter Kategorie 3 beschrieben</p>	

D. Regelungen in anderen EU-Ländern und Auswirkungen auf in Deutschland in den Verkehr gebrachte Erzeugnisse

Dänemark	<p>Nach der dänischen Bekanntmachung Nr. 392 vom 26. August über Qualitätsansprüche an Fleischprodukte, Anlage 2, Nr. 2.18 muss <u>kogt bov</u> (gekochte Schulter) mindestens 83 % Muskelfleisch und darf maximal 10 % beigemischtes Wasser, 15 % Fett und 3,5 % Salz enthalten.</p> <p>Diese Erzeugnisse weisen eine gewebliche Zusammensetzung wie Vorderschinken oder Formvorderschinken auf. Je nach Fettgehalt liegt der</p>
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Gehalt an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil zwischen 17 und 18,5 %. Sie werden in Deutschland meist als „Dänischer Vorderschinken Dänischer Formfleisch-Vorderschinken ...“, in den Verkehr gebracht, unter Angabe des Fleischanteils und der Zutat „Wasser“ in der Zutatenliste (s. Bild 5 und 6).</p> <p><u>Produkte, wie die unter Punkt B 3.1 - 3.5 beschriebenen</u>, werden nach einer Vereinbarung der dänischen Regierung mit den dänischen Herstellern seit dem 1. April 2003 nicht mehr mit Bezeichnungen wie „Schinken“ und „Vorderschinken“ bezeichnet, sondern mit beschreibenden Bezeichnungen wie <u>„Pizzafylt fremstillet af bovkoed“</u> übersetzt etwa „Pizzabelag, hergestellt aus Schulterfleisch“ (s. Bild 7 und 8)</p>
Belgien	<p>Nach dem Koninklijk Besluit vom 8. Juni 1983 (Stbl. 20.VII.1983) dürfen Kochpökelwaren aus Schweine-Hinterschinken (Jambon) und Kochpökelwaren aus Schweine-Vorderschinken (Schouder)</p> <ul style="list-style-type: none">• mit Hinweis auf handwerkliche Herstellung einen maximalen Wasser-Fleischeiweiß-Quotient von 3,6,• ohne Hinweis auf handwerkliche Herstellung einen maximalen Wasser-Fleischeiweiß -Quotient von 4,0 <p>aufweisen.</p> <p>Produkte mit Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten über 4,0 werden in Belgien z. B. mit „pic nic schouder/epaule“ bezeichnet.</p> <p>Beispielhafte Zutatenliste: 53 % Fleisch, Stärke, Pflanzeneiweiß, Milcheiweiß</p>
Italien	<p>Aufgrund eines Gesetzes vom 21.09.2005, (veröffentlicht im: Gazz. Uff. 4. Oktober 2005, n. 231) ist die Bezeichnung "Prosciutto cotto" („Kochschinken“) in Italien nur für Kochpökelwaren aus dem Hinterviertel des Schweins zulässig, also nur für Produkte, die dem deutschen „Kochschinken“ entsprechen.</p> <p>Für Kochpökelwaren aus Schulterfleisch darf der Bezeichnungszusatz Prosciutto nicht verwendet werden. Eine Bezeichnung wie etwa "Prosciutto di spalla" ist nicht zulässig.</p>

Beschluss:

Bei der Beurteilung von Kochpökelerzeugnissen werden unterschieden

- 1) Kochpökelerzeugnisse im Sinne der Leitsätze
- 2) Kochpökelerzeugnisse, mit Abweichungen von den Leitsatzanforderungen, die im Sinne von § 11 (2) Nr. 2 b LFGB (z. B. hinsichtlich ihres Gehaltes an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil) ausreichend² kenntlich gemacht werden.
- 3) ALIUD: Produkte mit gravierenden/deutlichen Abweichungen, die eine beschreibende Verkehrsbezeichnung³ erfordern (z. B. Erzeugnisse, deren Gehalt an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil unter der im Codex Alimentarius⁴ beschriebenen liegen und/oder die den gewerblichen Anforderungen der Leitsätze nicht entsprechen) dürfen nur mit Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden, die den tatsächlichen Charakter der

² z. B.: „mit x % Trinkwasser“ bzw. „mit x % Gewürzlake“ oder „Erzeugnis nach Art eines ... mit x % Trinkwasser „ bzw. „mit x % Gewürzlake“.

³ z. B.: „Pizzabelag aus Schulterfleisch“ oder „gepökelttes Erzeugnis aus Schulterfleisch“ bei Bedarf ergänzt mit Beschreibungen wie z. B. „brühwurstartig zerkleinert“

⁴ 16,5 % für Hinterschinken, s. Codex Stan 96-1981, BI-4, Stand 01.02.02 / 16,0 % für Vorderschinken, s. Codex Stan 97-1981, BI-5, Stand 01.02.02

Produkte hinreichend genau beschreiben und die Verwechslungen ausschließen. Die Bezeichnungen Kochschinken, Vorderschinken oder Formfleisch(vorder)-schinken finden auch in Wortverbindungen keine Verwendung.

Herkunftshinweise oder - bezüge in der Produktbezeichnung wie z. B. „belgischer Kochschinken“ oder „dänischer Vorderschinken“ weisen darauf hin, dass das Erzeugnis den Produkthanforderungen dieser Länder entspricht.

TOP 34

Verkehrsauffassung von Cheeseburger

Zusammenfassung/Erläuterung:

1990 vertrat der ALTS die Auffassung, nur der Begriff „Hamburger“ stelle eine nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung für ein Lebensmittel von ganz konkreter Art und Beschaffenheit dar, der Teilbegriff „...Burger“ dagegen und damit auch der Begriff „Cheeseburger“ sei eine Phantasiebezeichnung.

Demgegenüber stellt m. E. der Begriff „Cheeseburger“ ebenfalls eine Verkehrsbezeichnung dar, mit der beim Verbraucher eine ganz bestimmte Erwartung verknüpft ist.

Eine Verbrauchererwartung bildet sich aus der Erfahrung, die der Verbraucher beim Konsum der Erzeugnisse macht.

Der größte Umschlagplatz für Cheeseburger sind zweifelsfrei die großen Imbissketten mit nordamerikanischem Ursprung wie McDonald's und Burger King. Diese Ketten haben nach dem 2. Weltkrieg neben dem Hamburger auch den Cheeseburger in Deutschland eingeführt und für eine flächendeckende Verbreitung gesorgt. Damit haben sie m. E. zweifelsfrei die Verbrauchererwartung geprägt, denn etwas Vergleichbares gab es vorher in Deutschland nicht. Die Verbrauchererwartung ist darüber hinaus weltweit die gleiche, denn diese Ketten haben dem Produkt zu einer weltweiten Verbreitung verholfen.

Der Cheeseburger wurde in den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts von Lionel Sternberger in Pasadena, Kalifornien, USA erfunden, als ein mit einer Scheibe Käse variiertes Hamburger. Dabei war ein Hamburger ein aufgeschnittenes Softbrötchen, gefüllt mit einer flachen Scheibe aus gewürztem Rinderhackfleisch ohne Zusatz von stärkehaltigen Bindemitteln sowie mit Gurkenscheiben und/oder Tomatenscheiben, Salatblatt und Sauce. Da der Cheeseburger eine Weiterentwicklung des Hamburgers ist, sind die beiden Bezeichnungen eng miteinander verknüpft. 1935 wurde die Trademark "Cheeseburger" von Louis Ballast erworben, der ein Drive-in-Restaurant besaß.

In Deutschland wurden erstmals 1947 Cheeseburger verkauft. Auch außerhalb von Fast-Food-Ketten mit amerikanischem Hintergrund werden meiner Erfahrung nach in Deutschland seit vielen Jahren in Imbissbetrieben Cheeseburger angeboten, die ebenfalls als Fleischanteil eine Scheibe aus gewürztem Rinderhackfleisch ohne Zusatz von stärkehaltigen Bindemitteln enthalten.

Weiterhin bildet sich eine Verbrauchererwartung aus den Informationen, die der Verbraucher aus den ihm zur Verfügung stehenden Quellen in Erfahrung bringen kann.

So findet sich z.B. in der Brockhaus Enzyklopädie (20. Auflage, Studienausgabe von 2001) den Hinweis, dass sich der Begriff Cheeseburger aus dem englischen Begriff für Käse und dem Begriff Hamburger zusammensetzt.

In dem allgemein als Institution für die Beschreibung von Verkehrsauffassungen anerkannten Dr. Oetker-Lebensmittellexikon (4. Auflage) wird der Cheeseburger als Hamburger mit Käsescheibe beschrieben.

In den neuen elektronischen Informationsquellen wie z.B. der freien Enzyklopädie Wikipedia findet man ebenfalls ausschließlich diese Produktbeschreibung.

Die Konsumerfahrungen, die der Verbraucher in der bedeutendsten gastronomischen Sparte, den Fast-Food-Betrieben, macht, und die Informationen, die der Verbraucher aus allgemein zugänglichen Quellen ziehen kann, unterscheiden sich für die Bezeichnungen „Hamburger“ und „Cheeseburger“ in keinsten Weise. In den Gastronomiebetrieben werden sie parallel

angeboten, die Beschreibung von Cheeseburger in den Informationsquellen verweist immer auf den Hamburger.

Es finden sich keine Hinweise darauf, dass anders als die Bezeichnung „Hamburger“ die Bezeichnung „Cheeseburger“ auch für Erzeugnisse mit anderer Zusammensetzung verwendet wird. Allein die Tatsache, dass anders als der „Hamburger“ der „Cheeseburger“ in den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches nicht aufgeführt ist, macht den Begriff noch nicht zu einer Phantasiebezeichnung, zumal in den Leitsätzen eigentlich nicht der „Hamburger“, sondern die Fleischfüllung für „Hamburger“ beschrieben ist.

Zwei Beispiele für eine m. E. irreführende Kennzeichnung und Aufmachung:

Foto 1: Ein Produkt mit einer Hackfleischscheibe aus Schweinefleisch mit ca. 15 % pflanzlichen Bindemitteln. Auf der Schauseite ist in großen Lettern nur der Begriff „Cheeseburger“ ohne weitere Erläuterung genannt. Zudem ist eine amerikanische Flagge abgebildet. Nur auf der Rückseite - in wesentlich kleinerer Schrift – ist das Produkt als „Frikadelle im Sesambrotchen“ beschrieben. Die ganze Aufmachung verweist für den Verbraucher zweifelsfrei auf das ihm aus den Fastfood-Ketten amerikanischen Ursprungs bekannte Erzeugnis, also auf eine Variation des Hamburgers mit einer Scheibe Käse, denn Informationen auf der Schauseite geben keinen Anlass dafür, dass der Verbraucher in Zweifel darüber gerät, dass seine Erwartung, er kaufe einen Hamburger mit Käsescheibe im Sesambrotchen, enttäuscht werden könnte.



Foto 1a: Cheeseburger-Frikadelle Vorderseite

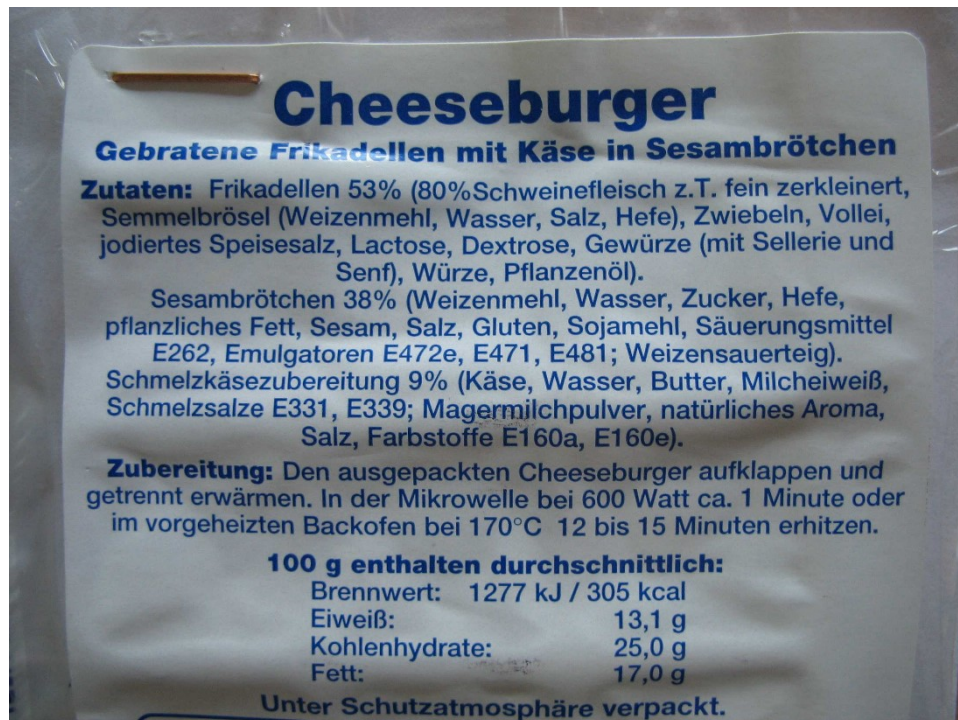
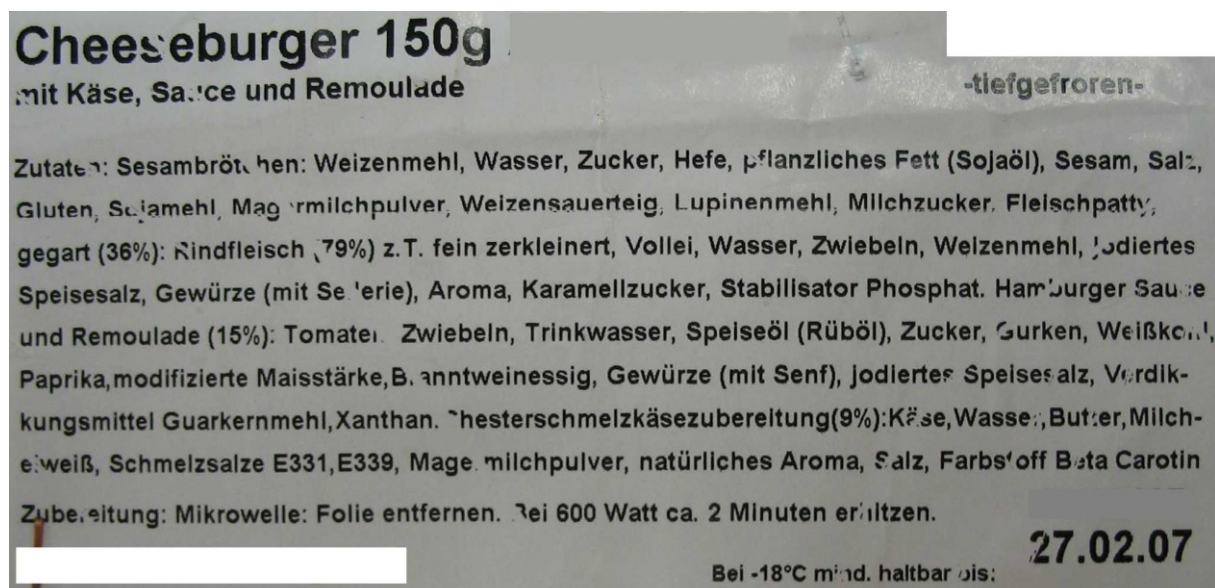


Foto 1b: Cheeseburger-Frikadelle Rückseite

zurückgezogen

Foto 2: Ein Produkt mit einer Hackfleischscheibe aus Rindfleisch mit ca. 13 % pflanzlichen Bindemitteln. In der Kennzeichnung dieses Produktes wird der Begriff „Cheeseburger“ an keiner Stelle der Verpackung weitergehend erläutert. In der Zutatenliste ist die Hackfleischscheibe als „Fleischpatty“ bezeichnet und die dafür verwendete Zutat „Weizenmehl“ erst an 5. Stelle nach den Zwiebeln aufgeführt. So wird beim Verbraucher der falsche Eindruck erweckt, das Weizenmehl sei nur eine untergeordnete Zutat, die nur in sehr geringer Menge enthalten ist. Der Verbraucher kann daraus nicht schließen, dass er ein Erzeugnis kauft, das mit einem frikadellenähnlich geformten Rindfleischhackbraten gefüllt ist.



Beschluss:

Bei einem „Cheeseburger“ handelt es sich um einen mit einer Scheibe Käse/Schmelzkäse belegten „Hamburger“.

zurückgezogen

TOP 35

Gilt die Rücknahme der allgemeinen Zulassung von Zusatzstoffen für „nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse“ nach Anlage 4 Teil A Spalte 3 Nr. 6 ZZuV auch für „wärmebehandelte, nicht aromatisierte Joghurtherzeugnisse“?

Die in Anlage 4 Teil A ZZuV aufgeführten Zusatzstoffe sind für Lebensmittel allgemein zugelassen, ausgenommen die in Spalte 3 genannten Lebensmittel. Gemäß Spalte 3 Nr. 6 gilt die Zulassung folglich nicht für „nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse“.

Es stellt sich die Frage, ob Milcherzeugnisse, die nach der Fermentation einer Wärmebehandlung von mehr als 50 °C unterzogen werden (Gruppenerzeugnisse nach § 2 Abs. 2 Nr. 2 MilchErzVO), ebenfalls unter den Begriff der „mit lebenden Bakterien fermentierten Milcherzeugnisse“ fallen. Konkret ergab sich diese Thematik am Beispiel der Zulässigkeit des Zusatzstoffes Pektin (E 440) in „wärmebehandelten Joghurtherzeugnissen“.

Vor der Neuordnung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften über Zusatzstoffe 1998 durch die ZZuV war die Verwendung von Pektin für bestimmte Milcherzeugnisse, die nach der Fermentation einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, in der MilchErzVO durchgängig erlaubt.

Der Wortlaut „nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse“ gelangte dann vermutlich durch die Übersetzung des englischen Textes „unflavoured, live fermented milk products“ in die ZZuV - in der englischen Sprache wird häufig zwischen „live fermented milk products“ und „pasteurized fermented milk products“ unterschieden (Ergänzung: in den USA wird „non-pasteurized yoghurt“ auch als „live yoghurt“ bezeichnet.).

zurückgezogen

Beschluss:

Der Begriff „mit lebenden Bakterien fermentiert“ nach Anlage 4 Teil A ZZuV ist im Sinne von „enthält lebende Bakterien“ zu interpretieren. Es werden so die „nicht-wärmebehandelten fermentierten Milcherzeugnisse“ von den „wärmebehandelten fermentierten Milcherzeugnissen“ abgegrenzt. Die nach Anlage 4 Teil A ZZuV allgemein zugelassenen Zusatzstoffe dürfen daher den genannten wärmebehandelten fermentierten Milcherzeugnissen aus technologischen Gründen zugesetzt werden.

TOP 36

Allergenkennzeichnung, insbesondere unter dem Gesichtspunkt der Vermeidung einer Irreführung der Verbraucher

Der Bundesverband der Deutschen Fleischwaren e.V. hat in seinem Positionspapier mit dem Rundschreiben Nr. 047/2005 seinen Mitgliedern im Hinblick auf Produkthaftung und Produktsicherheit Empfehlungen über Art und Weise der freiwilligen Spurenkennzeichnung von Allergenen gegeben. Aus diesem gegebenen Anlass hat der ALTS-Vorsitzende uns gebeten, dieses Thema in diesem Gremium zu diskutieren. Das Positionspapier war auch einer der Tagesordnungspunkte der 89. ALS-Sitzung im März 2007 in Bremen.

Lebensmittelallergien treten so häufig auf, dass sie das Leben vieler Menschen beeinträchtigen, indem sie Krankheiten auslösen, von denen einige harmlos verlaufen, während andere aber potenziell tödlich sind (ErwGr. 4 Gemeinsamer Standpunkt (EG) Nr. 16/2003). Wie bei jeder Allergieform besteht auch bei Lebensmittelallergien der wirksamste Schutz des Verbrauchers in der Prävention, indem konsequent auf das allergieauslösende Nahrungsmittel verzichtet wird. Um dieses Ziel erreichen zu können, sind für die betroffenen Verbraucher detaillierte Angaben über Allergene in Lebensmitteln unerlässlich.

(Folie 1)

Das Fehlen solcher detaillierten Angaben stellt eine erhebliche Beeinträchtigung ihrer Lebensführung dar, da die Verbraucher niemals sichergehen können, ob das Lebensmittel eine Gefahr für ihre Gesundheit darstellt, so der Erwägungsgrund 13 der BRatsDrucksache 736/01.

Die Allergenkennzeichnung ist daher ein Grundelement der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes, um die betroffenen Allergiker durch zutreffende und detaillierte Angaben über das allergene Potential von Lebensmitteln zu schützen.

(Folie 2)

Nach Ansicht der Kommission ist es angebracht, den Verbrauchern, die an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, im Rahmen des Möglichen durch Bereitstellung umfassenderer Informationen über die Zusammensetzung des Lebensmittels zu helfen. Damit wäre auch eine bessere allgemeine Information der Verbraucher gewährleistet, da die Allergenkennzeichnung, für die Gesamtheit der Verbraucher gedacht ist. Zum anderen wäre auch sichergestellt, dass Verbraucher, die aus gesundheitlichen oder ethischen Gründen bestimmte Lebensmittelzutaten meiden müssen oder wollen, die erforderlichen Informationen erhalten, so die Erwägungsgründe 16 und 17 der BRatsDrucksache 736/01.

(Folie 3)

Der Gesetzgeber hat diesem Verbraucherschutzgedanken Rechnung getragen. So gilt seit dem 25.11.2005 die grundsätzliche Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln (LMKV sowie RL 2000/13/EG). Die Allergenkennzeichnung ist nach den Etikettierungsvorschriften so vorzunehmen, dass die Verbraucher, die an Lebensmittelallergien leiden, angemessen und umfassend über allergene Zutaten informiert werden, so die Erwägungsgründe 8 und 9 der RL 2003/89/EG zur Änderung der RL 2000/13/EG. Allergene Zutaten sind immer so zu kennzeichnen, dass die betroffenen Allergiker das allergene Potential des Lebensmittels bzw. der Zutat erkennen können. Eine derartige besondere Zutatenkennzeichnung ist jedoch entbehrlich, wenn sich das allergene Potential bereits aus der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels ergibt.

Damit wird dem betroffenen Verbraucherkreis die Möglichkeit gegeben, im Hinblick auf die individuelle Allergiesituation Lebensmittel gezielt auszuwählen oder zu vermeiden, so die Pressemitteilung des BfR, Nr. 22/2006, vom 17. August 2006.

Soweit zur gesetzlich vorgeschriebenen Allergenkennzeichnung.

(Folie 4)

Einen besonderen Stellenwert hat das Problemfeld „Cross Contact“ bei der Diskussion der Allergenkennzeichnung. Ein „Cross Contact“ ist die unbeabsichtigte und unvermeidbare Verschleppung von Spuren allergener Stoffe in das Lebensmittel. Ein Cross Contact kommt zustande zum Beispiel:

- beim Anbau auf dem Acker (Durchwuchs, benachbarte Felder)
- bei der Ernte, dem Transport, der Lagerung
- über Rohware von verschiedenen Zulieferern
- durch die Verwendung derselben Produktionsanlage bei Produktwechsel in Förder- und Misch- und Abfülleinrichtungen oder Vermahlungsanlagen
- aber auch durch Stäube bei der Produktion verschiedener Lebensmittel in einer Fabrikationshalle.

(Folie 5)

Da eine solche unbeabsichtigte und unvermeidbare Verschleppung von Spuren allergener Stoffe in Lebensmitteln nicht als Zutat gilt, unterliegt der Cross Contact nicht der Allergenkennzeichnung nach der LMKV bzw. Etikettierungsrichtlinie.

Solche versteckten und kleinsten Mengen von Allergenen können jedoch für Hochrisikopatienten eine erhebliche Gesundheitsgefahr darstellen. Viele Hersteller wollen sich daher vor den Konsequenzen nach dem Produkthaftungsrecht absichern und geben bei der Etikettierung von Lebensmitteln vorbeugende Warnhinweise auf allergene Stoffe an. Damit soll eine eventuelle Haftung gegenüber Verbrauchern bei einem möglichen Vorhandensein von allergenen Stoffen vermieden werden. Bei solchen Praktiken handelt es sich nicht um die gesetzlich vorgeschriebene Allergenkennzeichnung, sondern um eine freiwillige Angabe mit Informationen über das Lebensmittel, also um freiwillige Produktkennzeichnung.

Unter Kennzeichnung sind jedoch alle Angaben zu verstehen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen. Also nicht nur die gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente, sondern auch solche freiwilligen produktbezogenen Angaben. Zur Kennzeichnung gehören sogar produktbezogene Werbungen, welche weder mit dem Erzeugnis noch mit seiner Verpackung verbunden sind.

(Folie 6)

Diese weite Auslegung entspricht dem Begriff Etikettierung des Artikels 1 der RL 2000/13/EG und dient zur Anwendung des Irreführungsverbots auf jegliche Äußerung, die sich auf ein Lebensmittel bezieht.

Bei der Kennzeichnung (sofern es sich nicht um eine gesetzlich definierte Angabe handelt) ist zu beachten, wie eine Angabe nach allgemeinem Sprachgebrauch von den Verbrauchern zu verstehen ist. Nur wenn die Verbraucher mit der Angabe keine konkrete Vorstellung verbinden, sieht der Gesetzgeber die Notwendigkeit der Feststellung der inhaltlichen Bedeutung der Angabe. Bei einfachen Angaben, wie z.B. „gekocht“ oder „hergestellt in Bayern“ bereitet diese Feststellung keine Schwierigkeiten.

(Folie 7)

Bei Angaben jedoch, die mehrdeutig sind oder die sich auf komplizierte Sachverhalte beziehen sowie insbesondere bei Angaben, die bewusst verschleiert formuliert sind, ist die Feststellung ihres Inhalts oft denkbar schwierig (Rdn. 61 zu § 11 LFGB).

(Folie 8)

Eine freiwillige, irrtumsfreie Kennzeichnung beim Cross Contact ist z.B. „kann Spuren von Senf und Pistazien enthalten“. Derartige Hinweise auf Spuren konkret benannter Allergene sind eine Hilfe für den Verbraucher bei der sachkundigen Wahl des Lebensmittels.

(Folie 9)

Aufgrund der im Eingang zitierten Empfehlungen des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwaren e.V. werden von der Lebensmittelindustrie Formulierungen wie „enthält Stoffe der Anlage 3 LMKV“, „kann Spuren von Allergenen enthalten“ bzw. „Dieses Produkt kann Spuren allergener Stoffe nach Anlage 3 LMKV enthalten“ mit einem Hinweis auf die Informationsquelle, z.B. Internet oder Telefon gewählt.

Solche Angaben beziehen sich auf komplizierte Sachverhalte, es ist schwierig, den Inhalt der Angabe zu erfassen. Unseres Erachtens sind sie verschleiert formuliert. Bei derartigen Formulierungen wird der Verbraucher lediglich auf ein lebensmittelrechtliches Werk verwiesen, welches für ihn nicht unmittelbar verfügbar ist, und unter dem er sich in Ermangelung konkreter Beispiele gerade nichts vorstellen kann.

Sogar ich, der das Lebensmittelrecht täglich zur Hand hat, muss nicht selten nachlesen, welche Zutaten in der Anlage 3 LMKV aufgelistet sind, welche Ausnahmen, welche Ergänzungen es zu dieser Anlage gibt. Ich weiß nicht, wie es Ihnen geht?

Auch der Hinweis auf die Informationsquelle Internet ist bei der Kaufentscheidung vor Ort wenig hilfreich, da zumindest im Berliner Einzelhandel zwischen den Regalgängen bisher keine Internetzugänge oder Telefonhotlines gesichtet wurden.

Formulierungen, wie „enthält Stoffe der Anlage 3 LMKV“ oder „Dieses Produkt kann Spuren allergener Stoffe nach Anlage 3 LMKV enthalten“ mit einem Hinweis auf die Informationsquelle, z.B. Internet oder Telefon, sind daher für den Verbraucher weder umfassend noch ausreichend informativ. Sie schränken für den betroffenen Verbraucherkreis die Möglichkeit ein, im Hinblick auf die individuelle Allergiesituation Lebensmittel gezielt auszuwählen oder zu vermeiden. Es besteht sogar die Gefahr, dass auf diesem Wege die Lebensmittelallergiker weitgehend vom Verzehr derartiger Lebensmittel ausgeschlossen werden.

(Folie 10)

Durch solche Formulierungen wird auch die Forderung des Artikels 8 Absatz 1 Satz 1 der Basis-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) konterkariert, welche in erster Linie eine ausreichende Information des Verbrauchers voraussetzt, um ihm eine sachkundige Wahl des Lebensmittels zu ermöglichen. Die Forderung des Artikels 8 beschränkt sich nicht nur auf die Pflichtangaben, auch allgemeine Informationen sind in gleichem Maße von Bedeutung.

Unseres Erachtens kann der Verweis auf Anlage 3 LMKV bei freiwilliger Kennzeichnung sogar den Verbraucher übermäßig irritieren. Um eine Irritation zu vermeiden, müssen solche freiwilligen Kennzeichnungen bzw. Etikettierungen nach Artikel 16 der Basis-Verordnung auf jeden Fall irrtumsfrei sein. Auch Artikel 8 Absatz 1 Satz 2 Buchstabe c dieser Verordnung verlangt irrtumsfreie Angaben bei allen sonstigen Praktiken im Lebensmittelverkehr.

Letztlich stellt der Verweis auf die gesamte Anlage 3 LMKV für die Verbraucher gar keine brauchbare Information dar. Vielmehr dient er allein dem Schutz der Hersteller.

(Folie 11)

Hier erinnere ich an die eingangserwähnte ALS-Sitzung vom März 2007.

(Folie 12)

Unser Beschlussvorschlag lautet:

Formulierungen wie

- „enthält Stoffe der Anlage 3 LMKV“ oder
- „kann Spuren von Allergenen enthalten“ oder
- „Dieses Produkt kann Spuren allergener Stoffe nach Anlage 3 LMKV enthalten“ mit einem Hinweis auf die Informationsquelle z.B. Internet oder Telefon

sind weder umfassend noch ausreichend informativ.

Durch solche Formulierungen wird das gesetzgeberische Ziel des Verbraucherschutzes ad absurdum geführt. Bei derartigen Angaben ist die Anforderung von Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - ausreichende Information des Verbrauchers, irrtumsfreie Angaben - nicht erfüllt.

Beschluss:

Dem ALS Beschluss vom 27/28. März 2007:

„Die Allergenkennzeichnung ist durch die LMKV abschließend geregelt. Der AK sieht darüber hinaus keine rechtliche Möglichkeit, freiwillige Angaben, sofern sie nicht irreführend sind, zu reglementieren.“

wird zugestimmt.

Eine freiwillige Angabe von unbeabsichtigten und unvermeidbaren Einträgen allergener Bestandteile in Lebensmitteln muss hinreichend bestimmt sein.

Formulierungen wie „kann Stoffe der Anlage 3 LMKV enthalten“ oder „kann Spuren von Allergenen enthalten“ sind auf Grund ihrer Unbestimmtheit in der Regel als irreführend im Sinne § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB zu beurteilen.

zurückgezogen

TOP 38

Kenntlichmachung der abweichenden Beschaffenheit von Zutaten auf Speisekarten

Die Verwendung von bestimmten Zusatzstoffen in Gerichten und Getränken in der Gastronomie ist gemäß § 9 Abs. 6 der ZZuIV kenntlich zu machen, wobei diese Kenntlichmachung in Speisekarten auch in Form einer Fußnote erfolgen darf.

In den letzten Jahren ist zu beobachten, dass die Fußnoten auch zur Kenntlichmachung der Verwendung abweichender Zutaten in Gerichten verwendet werden, beispielsweise der Verarbeitung von Schinkenimitat in „Schinken-Pizza“ oder eines Hackfleisch-Drehspießes in „Döner-Teller“. Oftmals ist sogar bei dem Gericht eine Aufzählung der üblichen Zutaten vorhanden, die dann in Form einer Fußnote korrigiert wird. (Beispielsweise „Schinken-Pizza – Tomate, Käse, Schinken*, Zwiebeln, Champignons“ (Fußnote: *Formfleisch-Vorderschinken)).

In diesem Fall sind die Angaben „Schinken“ (Aufzählung in Verbindung mit der Pizza) und „Formfleisch-Vorderschinken“ (in der Fußnote) als widersprüchlich anzusehen. Dazu kommt, dass der Verbraucher in der Fußnote bei dem Sternchen die Angabe von Zusatzstoffen erwartet, nicht aber eine Korrektur von Verkehrsbezeichnungen. Hier wäre die Aufzählung des Formfleisch-Vorderschinkens bei der Pizza-Beschreibung zu fordern.

Während beispielsweise die Verarbeitung von Formfleisch-Schinken auf Schinken-Pizza bei ausreichender Kenntlichmachung der Abweichung akzeptabel sein dürfte, stellt der Begriff „Schinken-Pizza“ wohl eindeutig eine Verbrauchertäuschung dar, wenn an Stelle des Schinkens ein Produkt vom Typ „Pizzabelag“ mit Fleischstückchen in stärkehaltiger Grundmasse verarbeitet wurde. Hier darf der Begriff „Schinken-Pizza“ nicht mehr verwendet werden, da die Zutat „Schinken“ definitiv nicht enthalten ist. Eine Verbrauchertäuschung nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB liegt in diesem Fall vor.

Als vergleichbare Situation dürfte die Verarbeitung eines Hackfleisch-Drehspießes mit Bindemittel zu einem „Döner-Kebab-Teller“ gelten.

Beschluss:

Werden Angaben zu Speisen oder Zutaten von Speisen gemacht, müssen diese zutreffend sein und dürfen nicht irreführen. Eine Richtigestellung über eine Fußnote ist nicht ausreichend.

TOP 39

Rechtliche Fragen bei der Behandlung von frischem Fleisch mit Sauerstoff

Zusammenfassung/Erläuterung:

Seit einigen Jahren werden Geräte im Bereich von Metzgereien vertrieben, bei denen der Hersteller damit wirbt, dass durch die Behandlung von frischem Fleisch unter erhöhtem Druck ein kräftig roter Farbton „stabilisiert“ wird, der auch noch Tage nach der Behandlung das Fleisch rot erscheinen lässt. Auch bei den Auflage- und Kontaktstellen bei Fleischteilstücken soll sich die ansprechend rote Färbung halten. Man geht davon aus, dass der Verbraucher Fleisch mit intensiverer Rotfärbung anderem Fleisch vorzieht. Auch bei zahlreichen in den vergangenen Jahren im Zusammenhang mit den „Gammelfleischskandalen“ den Verbrauchern von Verbraucherschutzverbänden und zuständigen Ministerien mitgeteilten Merkmalen zur Erkennung von frischem Fleisch und „Gammelfleisch“ war ein wesentlicher Punkt regelmäßig die Farbe. Bei Rindfleisch sollte sie hell- bis dunkelrot und bei Schweinefleisch rosa und hell glänzend sein. Gräuliche (Ver-) Färbungen oder eine schmierige Oberfläche wurden als Hinweis auf Verderb angegeben. Auch muss darauf hingewiesen werden, dass der Verbraucher beim Einkauf die Merkmale Geruch und Konsistenz beim Frischfleischerwerb an der Bedientheke gar nicht prüfen kann. Beim Einkauf verpackter Ware kann höchstens die Konsistenz in der Packung beurteilt werden, die jedoch durch die Art der Verpackung beeinflusst wird. In Fachkreisen ist dagegen bekannt, dass vakuumverpacktes Fleisch, insbesondere Rindfleisch, auch bei ausgezeichneter Qualität durch sauerstoffzehrende physiologische Prozesse in der Verpackung eine dunkelrotbraune Farbe annimmt und nach Luftzutritt wieder aufrötet.

Bei einer Fortbildungsveranstaltung der GDCh in Kulmbach berichtete Dr. Peter Nitsch vom Institut für Technologie der BfEL Kulmbach über eigene Versuche zur Druckbehandlung von Fleisch mit Sauerstoff (siehe auch Pressemitteilung des BfEL vom 08.11.2006). Die Behandlung führte, wie auch von der Herstellerfirma beworben, zu einer deutlichen Verstärkung der Rotfärbung. Jedoch wurde das so behandelte Fleisch bei den anschließend vorgenommenen Verkostungen der gegarten Proben durch das Auftreten eines ranzigen Geschmacks regelmäßig schlechter als unbehandeltes Fleisch beurteilt.

Zur rechtlichen Situation:

ZZuLV:

Sauerstoff (E 948) ist nach § 5 (1) der ZZuLV in Verbindung mit Anlage 3 für Lebensmittel allgemein mit einer Höchstmenge „qs“ für technologische Zwecke aus Anlage 7 zugelassen. Diese Zulassung bezieht sich somit auch auf Fleisch und Fleischzubereitungen. Als technologischer Zweck kommt nach Anlage 7 die Verwendung als „Packgas“ oder als „Stabilisator“ in Betracht.

Die Verwendung als Packgas ist nur bei Fertigpackungen möglich und ist durch die Angabe „unter Schutzatmosphäre verpackt“ gemäß § 9 (7) der ZZuLV kenntlich zu machen, wobei die Art der verwendeten Gase nicht angegeben werden muss. Derartige Packungen sind bei Fleisch weit verbreitet. Hier werden unterschiedliche Mischungen mit den anderen zugelassenen Gasen verwendet, die gleichzeitig genug Sauerstoff für eine ausreichende Rotfärbung, wie die natürliche Fleischfärbung an der Luft, enthalten müssen, andererseits soll durch die Gasmischung auch das Keimwachstum bei der Lagerung möglichst gehemmt und die Haltbarkeit verlängert werden. Aus der vorgeschriebenen Kenntlichmachung kann der Verbraucher die Art des angewandten Gases nicht entnehmen.

Werden die zugelassenen Gase als Zusatzstoffe bei der Herstellung offener Ware verwendet, ist nach ZZuLV keine Kenntlichmachung vorgeschrieben (z. B. bei aufgeschäumter Sahne)

LMKV:

Bei der Kennzeichnung von Fertigpackungen ist die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf die Angabe von Zutaten im Zutatenverzeichnis mit Angabe einer Klassenbezeichnung reduziert. Lediglich einzelne spezielle Zusatzstoffe sind hier noch gesondert geregelt (Süßstoffe, Süßungsmittel). Packgase sind nicht im Zutatenverzeichnis anzugeben, denn sie sind nicht Bestandteil des Lebensmittels, so dass die Kenntlichmachung „unter Schutzatmosphäre verpackt“ unabhängig von der Zutatenliste erfolgt.

Wird jedoch frisches Fleisch mit Sauerstoff unter hohem Druck behandelt, nimmt das Fleisch Sauerstoff weit über das natürliche Maß und die natürliche Eindringtiefe von wenigen Millimetern auf, so dass hier eine echte Zutat im Sinne von § 5 (1) der LMKV vorliegt, die im übrigen auch den technologischen Zweck, nämlich die Stabilisierung der roten Fleischfarbe, bewirkt. Als Stoff der Anlage 2 der ZVerKV ist der Zusatzstoff mit Verkehrsbezeichnung und Klassenname anzugeben. Wird dieses Fleisch noch unter einem Packgas verpackt, ist zusätzlich die Kenntlichmachung nach § 9 (7) der ZZuV erforderlich. Sauerstoff ist im Übrigen kein Verschwindestoff (Verarbeitungshilfsstoff) im Sinne von § 2 (3) Satz 3 Nr. 1 des LFGB.

LFGB:

Nach § 11 (2) Nr. 2c des LFGB ist es verboten Lebensmittel, die geeignet sind, den Anschein einer besseren als der tatsächlichen Beschaffenheit zu erwecken, ohne ausreichende Kenntlichmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.

Das Verfahren der Sauerstoffbehandlung unter Druck wird einzig und allein zu dem Zweck angewandt, dem so behandelten Fleisch eine stärkere dauerhaftere Rotfärbung und damit ein besseres Aussehen als unbehandeltem Fleisch zu verschaffen. Die Fleischfarbe ist jedoch für den Verbraucher ein wesentliches Beurteilungskriterium der Frische bzw. einer Alterung bis hin zum Verderb für Fleisch bzw. Hackfleisch. Somit hat der Verbraucher bei derartig behandeltem Fleisch den Eindruck einer besseren Beschaffenheit, die in Wirklichkeit nicht gegeben ist. Die Verwendung von Sauerstoff zur Behandlung von Fleisch ist daher geeignet, den Verbraucher über den Frischezustand solcherart behandelten Fleisches im Sinne des § 11 (2) Nr. 2c des LMBG in die Irre zu führen, wenn das Fleisch ohne ausreichende Kenntlichmachung angeboten wird. (Im gleichen Sinne dürfen zugelassene Zusatzstoffe nach § 7 (2) der ZZuV nur so verwendet werden, dass der Verbraucher durch die Anwendung von Zusatzstoffen nicht irreführt wird.)

Über die Anwendung dieser Technologie ist uns nur von Einzelfällen bekannt. Bei diesen Einzelfällen wurde noch keine Kenntlichmachung des so behandelten Fleisches vom Anwender vorgeschlagen oder von einer Untersuchungseinrichtung beurteilt. Es erscheint jedoch fraglich ob eine Formulierung die nur auf den Sauerstoff abhebt und den Effekt der Aufrötung nicht anspricht ausreichend ist.

Beschluss:

Bei Inverkehrbringen von Fleisch, das einer O₂-Druckbehandlung unterzogen wurde, ist folgendes zu beachten:

1. Infolge der Verwendung des Zusatzstoffs O₂ wird das Fleisch zu einer Fleischzubereitung.
2. Die Druckbehandlung ist zu kennzeichnen.