

64. 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 **64. Arbeitstagung am 20. und 21. Oktober 2009 in Kassel** gefassten Beschlüsse:

TOP 3

Auftauhinweis bei aus dem gefrorenem Teilstück Hesse gesägten Rinderbeinscheiben in Fertigpackungen

Sachverhalt / Frage

Bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, die dazu bestimmt sind an den Verbraucher abgegeben zu werden, wird die Verkehrsbezeichnung durch die Angabe „aufgetaut“ ergänzt, wenn das Lebensmittel gefroren oder tiefgefroren war und die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, beim Verbraucher einen Irrtum herbeizuführen (§ 4 (5) LMKV).

Fleischzubereitungen oder Hackfleisch, die oder das aus gefrorenem Fleisch hergestellt wurde, müssen nach unserer Auffassung dann keinen Auftauhinweis enthalten, wenn die betreffenden Erzeugnisse hinsichtlich ihrer Eigenschaften nicht von Erzeugnissen, die aus frischem Fleisch hergestellt wurden, abweichen. Ein entsprechender Auftauhinweis ist nur dann erforderlich, wenn die aus gefrorenem Fleisch hergestellten Erzeugnisse eine von Erzeugnissen aus frischem Fleisch abweichende Beschaffenheit aufweisen würden, die beim Verbraucher einen Irrtum herbeiführen könnte (vgl. Anlagen 1 und 2).

Mit dem § 16c der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung soll die Kennzeichnungspflicht über den Bereich der Kennzeichnung von Fertigpackungen hinaus auch wieder auf die Kennzeichnung loser Ware ausgedehnt werden. Die Änderung ist nach den Erläuterungen des BMELV insbesondere eine Konsequenz aus der Aufhebung der Fischhygiene-Verordnung und der Aufhebung des § 6 Abs. 2 der Fleischverordnung.

Im Entwurf - Stand 04.07.2008- der Ersten Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts ist der vorgesehene § 16 c folgendermaßen formuliert:

Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zubereitete Fischerzeugnisse, die nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind, dürfen in aufgetautem oder teilweise aufgetautem Zustand unverpackt nur an den Verbraucher abgegeben werden, wenn auf oder neben dem jeweiligen Lebensmitteln deutlich sichtbar ein Schild mit der Angabe „aufgetaut“ angebracht ist (vgl. Anlage 3).

Die Herstellung von Fleisch ist nach der Schlachtung und Zerlegung abgeschlossen. (Kommentierung Zipfel zum aufgehobenen § 6 (2) der Fleisch-VO).

Beinscheiben werden aus dem Teilstück Hesse (Vorder-/Hinterbein des Rindes) geschnitten. Das Schneiden in Scheiben erfolgt am gekühltem Teilstück. Es gibt aber auch die Praxis die Teilstücke einzufrieren und bei Bedarf im gefrorenen Zu-stand in Scheiben zu schneiden. Die gefrorenen Beinscheiben werden nach dem Schneiden aufgetaut und in Fertigpackungen verpackt in den Verkehr gebracht. Der Auftauhinweis „aufgetaut“ ist auf den Packungen nicht angebracht.

Eigene Stellungnahme:

Beim Zerlegen von Rinder-Schlachtkörpern wird das Teilstück Hesse (Vorder-/ Hinterbein) gewonnen. Das Zersägen der Hesse in Beinscheiben erfolgt am gekühlten Teilstück. Es wird aber auch dazu übergegangen das Teilstück nach dem Zerlegen einzufrieren und aus dem gefrorenen Teilstück die Beinscheiben zu sägen. Die Beinscheiben werden dann aufgetaut und in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht. Beim Verbraucher kann dadurch ein Irrtum herbeigeführt werden, wenn in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kein Auftauhinweis im Sinne von § 4 (5) LMKV erfolgt.

Beschluss:

Aus dem nach dem Zerlegen gefrorenen Teilstück Hesse gesägte und anschließend aufgetaute Rinderbeinscheiben in Fertigpackungen werden in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung mit dem Hinweis „aufgetaut“ versehen. Rechtsgrundlage dafür ist § 4 Abs. 5 LMKV. Im vorliegenden Fall wird von substantziellen Veränderungen durch die beschriebene Behandlung des Lebensmittels ausgegangen.

ersetzt durch
2021/87/19

TOP 4

Bezeichnung von Fleischerzeugnissen, die i. S. d. LS-Ziffer 2.11 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ganz oder teilweise aus Separatorenfleisch hergestellt sind

Sachverhalt / Frage

Die Leitsatzziffer 2.11 in der Fassung vom 18.06.2008 untersagt die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse aufgeführten Verkehrsbezeichnungen bei Produkten, deren Fleischanteil überwiegend oder vollständig aus Separatorenfleisch besteht.

Eigene Stellungnahme:

a)

Gemäß ALTS - Beschluss von 2007, TOP 15 sind Fleischerzeugnisse, bei denen der Anteil tierischer Zutaten ganz oder ausschließlich aus Separatorenfleisch besteht, als Erzeugnisse eigener Art einzustufen. Demzufolge müssen sie unter einer anderen Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden als herkömmliche Produkte, z.B. "Geflügelseparatorenfleisch – Fleischwurst".

Aktuell wurde von einer Lebensmittelüberwachungsbehörde die LS - Ziffer 2.11 so ausgelegt, dass die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen der Leitsätze aufgeführten Verkehrsbezeichnungen (z.B. "Fleischwurst") bei einem fraglichen Produkt GÄNZLICH nicht verwendet werden dürfen.

b)

Die Verwendung von Separatorenfleisch stellt stets eine Abweichung von der Verkehrsauffassung dar. Bei Produkten mit einem Anteil an Separatorenfleisch am Fleischanteil bis 50% ist die Abweichung von der Verkehrsauffassung in der Zutatenliste kenntlich zu machen. Bei loser Ware hat dies in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (z.B. Geflügelfleischwurst mit Separatorenfleisch) zu erfolgen.

Beschluss:

Die ausschließliche bzw. überwiegende Verwendung von Separatorenfleisch macht gem. Leitsatzziffer 2.11 eine neue Verkehrsbezeichnung erforderlich, z. B. „Separatorenfleisch-Fleischwurst“.

TOP 5

Die "übliche" Verkehrsbezeichnung für Fleischerzeugnisse bei Verarbeitung "unüblicher" Tierarten unter Berücksichtigung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Sachverhalt / Frage

Das o. g. Thema wurde bereits als TOP 33 auf der 63. Arbeitstagung des ALTS diskutiert und ein Beschluss gefasst. Dazu gibt es einen Einwand aus Rheinland-Pfalz. Es wird auf ein Urteil des OVG-NRW vom 07. August 1996 verwiesen (—13 A 7606/95—, LRE, Bd.33, S. 400 ff), wonach kein Verstoß gegen § 17 Abs. 1 Nr. 5 b LMBG vorliegt, wenn auf das mitverarbeitete, nicht verkehrübliche Geflügelfleisch nur im Zutatenverzeichnis hingewiesen wird.

Da der Beschluss des ALTS den Täuschungstatbestand bewusst außer Acht lässt und bei Fertigpackungen nur die übliche Verkehrsbezeichnung unter Hinweis auf § 3 (1) Nr. 1 LMKV fordert, wird von hieraus, auch bei umfassender Würdigung des Urteils, kein hinreichender Grund gesehen, Absatz 1 des o. g. Beschlusses zu revidieren. Die Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften der LMKV ist grundsätzlich einzufordern und nicht nur in solchen Fällen, in denen sich ansonsten eine Irreführung ergibt.

Beschluss:

Der Beschluss zu TOP 33 der 63. Arbeitstagung des ALTS wird, auch unter Berücksichtigung des OVG-Urteils, bestätigt.

ZURÜCKGEZOGEN

TOP 6

Unter welchen Voraussetzungen können Fleischerzeugnisse als „kesselfrisch“ in den Verkehr gebracht werden?

Sachverhalt / Frage

Im Einzelhandel werden Fleischerzeugnisse, beispielsweise Brühwürste, mit der Bezeichnung „kesselfrisch“ angeboten. Was erwartet der Verbraucher von diesem Produkt?

Der Begriff „kesselfrisch“ ist weder in Rechtstexten noch in den Leitsätzen definiert.

Unstrittig ist, dass die Angabe „kesselfrisch“ im Vergleich zu „frisch“ eine Steigerung im Frischegrad ausdrücken soll. Des Weiteren besitzt eine Ware, die unmittelbar nach dem Brühvorgang verzehrt wird, einen besonderen Genusswert.

Kann eine Fleischwurst, die nach der Produktion zuerst zur Verkaufsstätte transportiert wird – hier findet der Verkauf als lose Ware noch am selben Tag statt - als „kesselfrisch“ bezeichnet werden?

Leichtverderbliche Fleischerzeugnisse sind gemäß der Leitlinie für gute Verfahrenspraxis (gem. VO (EG) Nr. 852/2004) bei max. 7°C abzugeben. Es ist davon auszugehen, dass das Produkt gekühlt und vorverpackt transportiert wird, um dann im gekühlten Zustand und nicht kesselwarm an den Verbraucher abgegeben zu werden.

Toleriert man gekühlte, nicht am Ort der Abgabe produzierte Ware mit der Bezeichnung „kesselfrisch“, wäre letztendlich der Zeitfaktor entscheidend. Ist das Inverkehrbringen eines solchen Produktes am Tage der Herstellung akzeptabel? Oder liegt eine Irreführung vor, weil der Verbraucher mit dem Begriff „kesselfrisch“ ein warmes, soeben aus dem Kessel entnommenes Produkt verbindet?

Beschluss:

Mit dem Begriff „kesselfrisch“ wird eine besondere sensorische Qualität bezeichnet. Er wird für Fleischerzeugnisse verwendet, die unmittelbar nach der Herstellung ungekühlt an den Endverbraucher abgegeben werden.

TOP 7

"küchenfertig zubereitet" zur Unterscheidung von Frischfleisch ohne weitere Zutaten und Fleischzubereitungen mit weiteren Zutaten

Sachverhalt / Frage

In Frischfleischtheken des Einzelhandels finden sich neben unbehandeltem Frischfleisch und Hackfleisch zunehmend auch Produkte mit weitgehend identischer Gesamtaufmachung, bei denen es sich um Fleischzubereitungen handelt, denen weitere Zutaten (z.B. Salz, Antioxidationsmittel, Aromen) zugegeben worden sind.

Für derartige Fleischzubereitungen existiert weder eine in Rechtsvorschriften festgelegte noch eine nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Verkehrsbezeichnung. Laut § 4 LMKV ist in Umsetzung des Art. 5 der Richtlinie 2000/13/EG in solchen Fällen eine Beschreibung des Lebensmittels erforderlich, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Im Entwurf der anstehenden EU-Verordnung zur Information des Verbrauchers über Lebensmittel ist der bisherige Richtlinienentwurf insgesamt stark gekürzt worden, es wird jedoch weiterhin eine beschreibende Bezeichnung - also eine Charakterisierung des Lebensmittels - gefordert.

Die gewürzten Fleischzubereitungen können mit Frischfleisch ohne weitere Zutaten verwechselt werden. In der Verkehrsbezeichnung besteht der einzige Hinweis darauf, dass es sich um gewürzte Fleischzubereitungen handelt, häufig aus den Worten "küchenfertig zubereitet".

Teilweise wird bei gleichartigen Erzeugnissen in der Verkehrsbezeichnung explizit auf die Verwendung von anderen Zutaten hingewiesen (z.B. mit "gewürzt").

Teilweise wird der Zusatz "küchenfertig zubereitet" auch auf Frischfleisch ohne weitere Zutaten verwendet, wohl um auf die Herrichtung hinzuweisen.

Eigene Stellungnahme:

Bei Fleischzubereitungen für die weder eine rechtlich normierte noch eine nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Verkehrsbezeichnung besteht, muss eine beschreibende Verkehrsbezeichnung angegeben werden, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Die Angabe "küchenfertig zubereitet" alleine ist zur Unterscheidung von verwechselbaren Erzeugnissen (z.B. Frischfleisch ohne weitere Zutaten) nicht ausreichend.

Beschluss:

Ob die Angabe „küchenfertig zubereitet“ als ausreichend anzusehen ist, ist im Einzelfall zu entscheiden.

TOP 10

Kennzeichnung von Hirschfleisch

Sachverhalt / Frage

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) ist in der zurückliegenden Zeit von zwei Seiten – einem Verband und einer Rechtsanwaltskanzlei – in gleicher Weise zur Kennzeichnung von Hirschfleisch angeschrieben worden. Tenor beider Anschreiben ist die Frage, ob die Angabe „Hirschfleisch“ in der Verkehrsbezeichnung generell für alle Hirscharten ausreichend sei oder ob bei bestimmten Hirscharten die genaue Hirschart anzugeben ist. Von Seiten des Verbandes wird auch darauf hingewiesen, dass bei den Ländern diese Frage teilweise unterschiedlich bewertet wird.

Der ALTS hat sich auf seiner Sitzung vom 14./15.06.2000 auch schon mit der Frage der Kennzeichnung von Hirschfleisch bei Vorliegen von Erzeugnissen unterschiedlicher Hirscharten befasst. Bei der Beurteilung dieser Frage haben sich zwischenzeitlich die Rechtsgrundlagen geändert; möglicherweise haben sich hierzu in der zurückliegenden Zeit auch die Verkehrsauffassung und Verbrauchererwartung geändert. Wesentliche neue Rechtsgrundlage bei der Beurteilung dieser Frage ist die Richtlinie 2001/101/EG der Kommission vom 26. November 2001 zur Festlegung des Klassennamens für Fleisch, umgesetzt durch § 6 Abs. 4 Nr. 1 in Verbindung mit Anlage 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

Beschluss:

Der Beschluss aus dem Jahr 2000 wird aufrechterhalten, insbesondere unter dem Hinweis auf die entsprechenden Regelungen in der LMKV.

ersetzt durch
2021/1981/R

TOP 11

Führt die Verwendung von Zwiebeln in einem "Kräuter-Fleischsalat" zu einer Irreführung im Sinne von §11 (1) Nr. 1 LFGB?

Sachverhalt / Frage

Bei der Herstellung eines "Kräuter-Fleischsalat" werden einige Prozent Zwiebeln verwendet und im Zutatenverzeichnis deklariert. Die Verwendung von Zwiebeln (als Gemüse) ist jedoch entsprechend der Leitsätze für Feinkostsalate bei einem Fleischsalat nicht vorgesehen. Es wird die Verwendung von "Gurken als einziges Gemüse" vorgeschrieben.

Zu der daraufhin erfolgten Beanstandung wurde vom Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V. Stellung genommen: Er vertritt die Meinung, dass die Kenntlichmachung der Zwiebeln im Zutatenverzeichnis ausreicht, um die Abweichung von der in den Leitsätzen beschriebenen Verkehrsauffassung anzugeben. Eine Irreführung des Verbrauchers läge insbesondere deswegen nicht vor, da keine Wertminderung bestünde.

Eigene Stellungnahme:

Für das beschriebene Erzeugnis existieren in den Leitsätzen für Feinkostsalate die Verkehrsbezeichnungen "Wurstsalat" (nicht bei der Verwendung von Fleischsalatgrundlage) und Italienischer Salat (bei Ersatz der Zutat Gurken durch ein anderes Gemüse). Zwiebeln gelten jedoch als "würzendes Gemüse".

Ist die Kenntlichmachung der Abweichung von der Verkehrsauffassung durch die Nennung der Zutat "Zwiebeln" im Zutatenverzeichnis ausreichend und damit eine Verkehrsbezeichnung im Sinne von "Fleischsalat" gerechtfertigt?

Beschluss:

Da Zwiebeln in geringen Mengen als würzende Zutat verwendet werden können, wird die Verkehrsbezeichnung „Fleischsalat“ als möglich angesehen.

ZURÜCKGEWIDEN

TOP 12

Gyros oder Döner Kebab aus Schweinefleisch?

Sachverhalt / Frage

Ein aktuelles Amtsgerichtsurteil aus Saarbrücken (Az.: 43 OWi 11 Js 1754/08 (425/08)) stellte fest, dass der Begriff Döner Kebab nicht absolut auf eine bestimmte Fleischsorte festgelegt ist, sondern im Türkischen nur „sich drehendes Grillfleisch“ bedeutet. Nach Ansicht des Richters bestand Döner Kebab zwar typischerweise aus Lammfleisch, doch diese Fleischart findet in Deutschland selten Verwendung. Schlussfolgernd wird festgestellt, dass die in den Leitsätzen bestehende Verkehrsauffassung durch die Deklaration „Döner Kebab“ Schwein hinreichend widerlegt werden kann und der Verbraucher damit ausreichend informiert ist.

Eigene Stellungnahme:

Das Produkt Döner Kebab aus Schweinefleisch entspricht nicht der Verkehrsauffassung gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches.

Bei einem Drehspieß mit Scheibenfleisch vom Schwein handelt es sich um die griechische Spezialität Gyros. Selbst ein ausreichender Hinweis auf die verwendete Tierart Schwein ermöglicht nicht die Bezeichnung „Döner“ bei einem Drehspieß aus Schweinefleisch. Aufgrund der islamischen Speisegebote würde dies einen unaufhebbaren Widerspruch in sich darstellen. (s. HILDEBRANDT und EROL, DLG-Test Lebensmittel 2008).

Beschluss:

Döner Kebab aus Schweinefleisch entspricht nach wie vor nach Ansicht des ALTS nicht der Verkehrsauffassung.

TOP 13

Fibrinogen / Thrombin-Komplex – ein zulassungspflichtiger Zusatzstoff?

Sachverhalt / Frage

Aus dem Blutplasma von Rindern und Schweinen kann ein Präparat bestehend aus dem Protein Fibrinogen und dem Enzym Thrombin (z.B. Fibrimex®) gewonnen werden. Dieses Präparat kann zur Bindung von Fleischstücken aus rekonstituiertem Fleisch eingesetzt werden. Eine Verwendung für Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten ist technologisch ebenfalls vorstellbar. Inwieweit Erzeugnisse unter Verwendung von Fibrinogen/Thrombin-Präparaten in den Verkehr gebracht werden dürfen, ist hier die Frage.

Nach unserer Auffassung ist isoliertes Fibrinogen/Thrombin als Lebensmittel-Zusatzstoff anzusehen, der aus technologischen Gründen eingesetzt wird (§ 2 (3) LFGB). Eine Zulassung besteht gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung nicht. Eine Ausnahmegenehmigung nach § 68 LFGB ist ebenfalls nicht erteilt worden.

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit einer Verwendung eines solchen Enzympräparates wurde vom wissenschaftlichen Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe 2005 bestätigt, da es aus „essbaren Teilen von Tieren“ stammt [The EFSA Journal, 214, 1-8, 2005, Question number EFSA-2004-025].

Erzeugnisse, die mit einem entsprechenden Präparat hergestellt würden, wären nur verkehrsfähig, wenn

- beim BVL eine Ausnahmegenehmigung nach § 68 LFGB bestünde.
- die Verkehrsbezeichnung des Produktes die entsprechende Beschaffenheit berücksichtige: z. B. „..., aus Einzelstücken zusammengefügt und geformt“.
- in der Zutatenliste die Verwendung eines entsprechenden Präparates mit Klassennamen und Verkehrsbezeichnung (z.B. Stabilisator Rinder und/oder Schweinefibrin) aufgeführt wäre.

Beschluss:

Der Arbeitskreis sieht in dem Fibrinogen/Thrombin-Präparat einen zulassungspflichtigen Zusatzstoff i. S. von § 2 Abs. 3 Satz 1 LFGB.

Auf die sich daraus ergebenden Rechtsfolgen gemäß § 6 LFGB wird verwiesen.

TOP 14

Bis zu welchem Zerkleinerungsgrad bzw. Brätanteil ist eine Frikadelle noch eine Frikadelle?

Darf eine aus überwiegend gekuttertem Ausgangsmaterial hergestellte Frikadelle noch als „Frikadelle“ bezeichnet werden?

Sachverhalt / Frage

Sensorische und histologische Untersuchungen anhand von Stufenkontrollen ergaben, dass ein Großteil der industriell hergestellten Frikadellen überwiegend aus Feinbrät produziert wird, mit Zusatz von gewolfem Fleisch.

Dies widerspricht der allgemeinen Verkehrsauffassung. Denn bei Frikadellen handelt es sich gemäß LS – Ziffer 2.507.1 um „Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch“. Eine Herstellung aus Brät oder der Zusatz von Brät sind nicht üblich. Das Entstehen brätartiger Strukturen bei einem ansonsten gewolfem Ausgangsmaterial ist allenfalls durch Mengen, Formen und Garen (also technologisch) bedingt und wird kenntlich gemacht, wenn er 20 % überschreitet. Dies geschieht meist durch den Zusatz im Zutatenverzeichnis „z. T. fein zerkleinert“.

Eigene Stellungnahme:

Eine Herstellung aus Feinbrät oder unter Zusatz von Feinbrät (größer 50%) weicht so erheblich von der Verkehrsauffassung ab, dass es sich bei den Erzeugnissen um eine andere Produktkategorie (Aliud) handelt. Die Angabe im Zutatenverzeichnis „z. T. fein zerkleinert“ reicht nicht aus, um den Verbraucher über den tatsächlichen Charakter des Produktes zu informieren.

Aufgrund der Abweichung von der Verkehrsauffassung ist die Verkehrsbezeichnung „Frikadelle“ nicht mehr zutreffend. Der Verbraucher kann anhand der Bezeichnung und der äußeren Erscheinung das Produkt nicht von der klassischen Ware unterscheiden. Es muss eine andere Verkehrsbezeichnung nach Maßgabe des § 4 LMKV (z.B. „Brätklops“) gewählt werden.

Nur der Feinabrieb, der bei gewolfem Ausgangsmaterial im Zuge der weiteren technologischen Bearbeitung entsteht, kann durch den Zusatz „z. T. fein zerkleinert“ kenntlich gemacht werden.

Gemäß allgemeiner Verkehrsauffassung ist jeglicher Zusatz von Brät unüblich.

Beschluss:

Der über 20 % hinaus gehende Feinabrieb, der bei der Herstellung von Frikadellen im Zuge der technologischen Bearbeitung entsteht, kann durch den Zusatz „z. T. Fein zerkleinert“ kenntlich gemacht werden. Ein Zusatz von Feinbrät führt zu einem Aliud.