

65. 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 **65. Arbeitstagung vom 14. bis 16. Juni 2010 in Berlin** gefassten Beschlüsse:

TOP 11

Kennzeichnung von Surimi

Bei Überprüfung der im Handel erhältlichen Surimi-Produkte in Fertigpackung fällt eine hohe Diversität der Kennzeichnungen auf, insbesondere im Hinblick auf die Verwendung des Begriffes „Surimi“ in Verkehrsbezeichnung und Zutatenverzeichnis.

Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung, bei deren Fehlen die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls seiner Verwendung, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnisse zu unterscheiden. Diese Maßgabe gilt ebenso für die Aufführung der Zutaten im Zutatenverzeichnis.

Die allgemeine Verkehrsauffassung spiegelt sich in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches wider. In den „Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“⁽¹⁾ finden sich mehrere Begriffsbestimmungen zu „*Surimi*“ und „*Erzeugnissen aus Surimi*“:

- Gemäß Abschn. 1 A Nr. 4j) ist Surimi *„zerkleinertes, mit Wasser gewaschenes Fischmuskelfleisch ohne Faserstruktur“*. *„Tiefgefrorenes Surimi ist die übliche oder gebräuchliche Bezeichnung des Fischeiweißerzeugnisses zur weiteren Verarbeitung, das durch Köpfen, Kehlen und Reinigen des frischen Fisches sowie mechanisches Abtrennen des essbaren Muskels von Haut und Gräten entstanden ist. Der zerkleinerte Fischmuskel wird dann gewaschen, ausgepresst, entwässert, mit zur Gefrierstabilisierung dienenden Zusatzstoffen vermischt und anschließend tiefgefroren“*.
- Gemäß Abschn. N Nr. 1 werden aus Surimi unter Zugabe weiterer Zutaten Fischzubereitungen hergestellt, z. B. Stäbchen oder Imitate von Krebs-/Weichtieren. Diese sind als *„Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß“* bzw. *„Surimi ...-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt“* zu bezeichnen.

Der Begriff Surimi wird also sowohl für das Ausgangsprodukt, als auch für das verzehrfertige Enderzeugnis verwendet, was eine eindeutige und leicht verständliche Kennzeichnung solcher Produkte erschwert. In der Literatur finden sich weitere Definitionen zu Surimi, welche teilweise das Ausgangsprodukt, teilweise das verzehrfertige Endprodukt, teilweise auch beides beinhalten:

- Zipfel/Rathke (2009)⁽²⁾

Surimi ist ein aus Fischmuskeleiweiß hergestelltes und geformtes Erzeugnis, das in Japan entwickelt wurde und vorwiegend auf den Fangschiffen aus Muskelabfällen beim Filetieren von Fischen hergestellt wird. Es wird teilweise so behandelt, dass es als lagerfähiges Zwischenprodukt verfügbar ist, aber auch als Krebsimitat angeboten.

- Österreichisches Lebensmittelbuch (2010)³⁾
- *Surimi ist eine Krebsfleischimitation. Es ist dies eine erhitzte Zubereitung aus mechanisch zerkleinertem (gefasertem, gekuttertem) Fischfleisch ohne Faserstruktur, allenfalls auch unter Mitverwendung von Krabben- oder Krebsfleisch, die gefärbt und in diversen Ausformungen gepresst in Verkehr gebracht wird. Für die Herstellung von Surimi wird ausschließlich Seefisch verwendet.*

Zum Erzielen des Zusammenhaltes und einer erwünschten Konsistenz des Produktes wird vor allem Hühnereiklar, Weizenmehl, native Stärke, modifizierte Stärke oder Sojaprotein verwendet. Teile des an sich weißen Produktes werden (z.B. mit Paprikapulver) rot gefärbt, das Produkt wird mit Aromen geschmacklich abgerundet.

Werden Krebstiere oder Weichtiere oder Teile davon in ihrer äußeren Form nachgemacht, lautet die Sachbezeichnung „Surimi ...imitat“ (z. B. „Surimi Krebsfleischimitat“) oder gleichsinnig.

Unverpackte Speisenzubereitungen enthalten in ihrer Bezeichnung das Wort "Surimi", z.B. "Surimi - Cocktail". Ein Hinweis auf Krabben- oder Krebsfleisch (bzw. Schalen- und Krustentiere) erfolgt nicht.

- Weber (1996)⁴⁾

Surimi ist ein weißes fast geruchs- und geschmackloses Fischprotein, das aus der Muskulatur von Seefischen (besonders Alaska Pollack) durch wiederholtes Waschen, Zerkleinern sowie unter Zusatz von Zuckerarten (Rohrzucker, Sorbit) und Phosphaten hergestellt wird.

In der kombinierten Nomenklatur⁵⁾ wird zwischen „Surimi“ (KN-Code 03049910) und „Surimizubereitungen“ (engl. „preparations of surimi“, KN-Code 16042005) unterschieden. Der Codex Alimentarius-Standard CAC/RCP 52-2003⁶⁾ hingegen grenzt „frozen surimi“ (Definition wurde in die Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus übernommen) von den „surimi-based products“ ab („a variety of products produced from surimi with addition of ingredients and flavour such as `surimi gel` and shellfish analogues“).

Diese Abgrenzung wird auch von Klinkhardt (2008)⁷⁾ vertreten. Seiner Ansicht nach ist Surimi „nur das Rohprodukt, aus dem später die verzehrfähigen Erzeugnisse hergestellt werden. Diese wären korrekt als Surimiprodukte (‘surimi-based products’) oder aber als Produkt auf Surimibasis zu bezeichnen. Surimi und Surimiprodukte sind unterschiedliche Erzeugnisse, die auch sprachlich sauber voneinander getrennt werden sollten.“

Um eine verbraucherfreundliche, leicht verständliche Kennzeichnung von Surimi-Produkten zu ermöglichen, ist eine Überarbeitung bzw. Klarstellung der Begriffsbestimmungen und Bezeichnungsvorgaben der „Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ im Sinne des Codex-Standards und den Anmerkungen von Klinkhardt (2008) wünschenswert. Dabei ist zu beachten, dass der in Zusammenhang mit Surimi verwendete Begriff „Fischzubereitung“ noch einer Definition bedarf, insbesondere auch in Abgrenzung zum Begriff „Fischerzeugnis“, welche beide in Zusammenhang mit Surimi verwendet werden.

Literatur:

¹⁾ Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus, in der Fassung vom 27. November 2002, Bek. v. 23. 1. 2003 (GMBI S. 150, 157), zuletzt geändert durch ÄndBek vom 14. 4. 2008 (BAnz.Nr. 89a S. 1)

²⁾ Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Verlag C. H. Beck München, Stand Juli 2009

³⁾ Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Stand 8.1.2010, http://www.bmg.gv.at/cms/site/attachments/4/9/6/CH0832/CMS1167207128242/b_35_fische.pdf

⁴⁾ Weber (Hrsg.), Mikrobiologie der Lebensmittel - Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Behr's Verlag Hamburg, 1996

⁵⁾ Verordnung (EG) Nr. 1214/2007 der Kommission vom 20. September 2007 zur Änderung von Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif, ABl. L 286 vom 31.10.2007, S. 1–894, berichtigt durch ABl. L 164 vom 25.6.2008, S. 46–46

⁶⁾ Code of practice for fish and fishery products, CAC/RCP 52-2003, Codex Alimentarius, <http://www.codexalimentarius.net/>

⁷⁾ Klinkhardt, Surimi – Viel mehr als ein Imitat, Fachpresse Verlag Hamburg, 2008

Beschluss:

Der ALTS-Vorsitzende wird gebeten, an die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission heranzutreten und im Rahmen der Verbesserung der Lesbarkeit der Leitsätze eine allgemein verständliche Definition des Begriffs Surimi und dessen Verwendung in den Verkehrsbezeichnungen anzuregen.

Insbesondere sollen die Definitionen der Ausgangsprodukte und der daraus hergestellten Erzeugnisse abgegrenzt werden und der Begriff „Fischzubereitung“ geklärt werden.

Die AG Fisch und Fischerzeugnisse erarbeitet dazu auf der Basis des Beschlusses eine alternative Formulierung des Abschnitts N. Erzeugnisse aus Surimi Nrn. 1 und 2.

ZURÜCKGEZIEHEN

TOP 12

Frutti die Mare Meeresfrüchtemischungen - Zur Problematik von Erzeugnissen, die unter Verwendung von Surimi hergestellt wurden

Für den Begriff Meeresfrüchte gibt es keine in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung. Der Begriff wird in der einschlägigen Fachliteratur nicht ganz einheitlich erläutert. Nach www.lebensmittellexikon.de z.B. ist Meeresfrüchte ein Sammelbegriff für alle essbaren Tiere aus dem Meer, die nicht zu den Wirbeltieren gehören z.B. Weichtiere wie Austern, Seeohren, Tintenfische oder Krustentiere wie Hummer und Kaisergranat; nicht dazu gehören demnach Fische und Meeressäugetiere. Andere Quellen schließen z.B. kleine Stinte und Streifen von Fischfilets mit ein (Dr. Oetker Lebensmittellexikon, 2004). Grundsätzlich nicht dazu gezählt werden aber Fischerzeugnisse, die einen hohen Verarbeitungsgrad aufweisen und keinen Fisch im ursprünglichen Sinne darstellen.

Bei Surimi, das in derartigen Meeresfrüchtemischungen eingesetzt wird, handelt es sich um eine Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß, die unter Verwendung von Bindemitteln, Zucker und Aromastoffen sowie anderer Zutaten einschließlich Zusatzstoffen durch Formung oder faserige Strukturierung hergestellt wird, z.B. in Form von Stäbchen, Stücken, Imitaten von Krebstier- oder Weichtiererzeugnissen (Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus Abschnitt II N).

Werden Meeresfrüchtemischungen unter Verwendung von Surimi (Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß) hergestellt, ist die Bezeichnung „Meeresfrüchtemischung“ nicht als ausreichend zu betrachten, um die Art des Lebensmittels eindeutig zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Die Anforderung des § 4 Abs. 1 Nr. 2 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung werden nicht erfüllt. Eine Angabe dieser Zutat Surimi nur in der Zutatenliste ist nicht als ausreichend zu betrachten.

Inwieweit der Tatbestand einer Irreführung vorliegt, ist im Einzelfall zu prüfen.

Die vorliegende Thematik wurde im Jahr 2005 im ALTS schon vorgestellt; eine entsprechende Beschlussfassung erfolgte jedoch nicht. In den Jahren 2008 und 2010 ergingen 2 Gerichtsurteile des VG Freiburg (2K 2080/07 vom 02.04.2008) sowie in der Berufung dazu des VGH Baden-Württemberg (9S 1130/08 vom 11.02.2010) (erhältlich unter <http://www.justiz.baden-wuerttemberg.de>).

In letzter Instanz wurde u. a. festgestellt, dass die Anforderungen des § 4 Abs. 1 LMKV nicht erfüllt sind, wenn als Verkehrsbezeichnung nur der Begriff „Meeresfrüchtemischung“ ohne weitere ergänzende Beschreibung gewählt wird. Der Tatbestand einer Irreführung wurde in diesem speziellen Fall nicht bestätigt, da die Zutat ordnungsgemäß in der Zutatenliste mit entsprechender Quid-Angabe deklariert war und die Gesamtaufmachung des Produkts dies ebenfalls nicht rechtfertigte.

Beschluss:

Bei Meeresfrüchtemischungen, die unter Verwendung von „Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß“ hergestellt werden, muss dieses in der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden.

Auf das Urteil des VGH Baden-Württemberg (Aktenzeichen 9 S 1130/08) vom 11. Februar 2010) wird verwiesen.

Der Anteil an „Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß“ ist anzugeben.

TOP 14

Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Heringssalat

Auf der 64. Arbeitstagung des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS, 2009)¹⁾ wurde das Thema „Bestimmung von Grobbestandteilen in Fleisch- und Feinkosterzeugnissen – Allgemeine Festlegungen, Probenmenge 600 g“ am Beispiel Heringssalat eingereicht. Die Thematik wurde an die ALTS-AG „Fische und Fischereierzeugnisse“ überwiesen. Es sollte die Frage beantwortet werden, ob und unter welchen Voraussetzungen eine lebensmittelrechtliche Beanstandung erfolgt kann, wenn der wertbestimmende Anteil Heringseilet deutlich unterschritten wird.

In der Literatur sind deutliche Differenzen zwischen Einwaage und wiedergefundenen Herings-Anteilen beschrieben. Als Grund werden Flüssigkeitsverlust und mechanischer Abrieb genannt. In der Untersuchung von Bartels und Loh (1968)²⁾ wurde bei selbst hergestelltem Heringssalat mit einem Rezepturanteil von 20,9 % in der präparativ-gravimetrischen Untersuchung im Durchschnitt ein Heringsanteil von 14,3-16,6 % ermittelt (siehe Tabelle 1). Relativ betrachtet wurden also durchschnittlich nur ca. 70-80 % der Heringseinwaage wiedergefunden.

Einzelne Ergebnisse lagen noch deutlich darunter, als Minimum wurde ein Heringsanteil von 7 % gefunden. Auch zwischen den Einzelproben (200 g) der gleichen Chargen wurden erhebliche Schwankungen festgestellt. Die Autoren sahen es daher als wenig sinnvoll an, bei der Bewertung von Heringssalat von dem Untersuchungsergebnis einer Einzelprobe auszugehen. Empfehlungen zur Mindestuntersuchungsmenge oder -probenanzahl wurden aber nicht ausgesprochen.

Die Autoren untersuchten weiterhin den Einfluss der Lagerungszeit. Am Herstellungstag wurden bei der präparativ-gravimetrischen Untersuchung Heringsanteile von durchschnittlich 15,8-16,6 % ermittelt. Nach 14-tägiger Lagerung verminderten sich die Untersuchungsergebnisse auf durchschnittlich 14,3-16,4 %.

Tabelle 1: Mittels präparativ-gravimetrischer Untersuchungen ermittelte Heringsanteile bei Heringssalat unterschiedlicher Herstellungschargen (nach Bartels und Loh, 1968²⁾)

Produktcharge (jeweils n=18, Portionsgröße 200 g)	Heringsanteil [%]			
	Rezeptur	ermittelt		
		Durchschnitt	Minimum	Maximum
marinierte Heringsfilets, maschinengemischt, Untersuchung am Herstellungstag	20,9	15,8	7,0	24,8
marinierte Heringsfilets, maschinengemischt, Untersuchung nach 14tägiger Lagerung	20,9	14,3	10,1	21,3
marinierte Heringsfilets, handgemischt, Untersuchung am Herstellungstag	20,9	16,4	8,8	23,8
marinierte Heringsfilets, handgemischt, Untersuchung nach 14tägiger Lagerung	20,9	16,4	10,4	25,4

gesalzene Heringsfilets, maschinengemischt, Untersuchung am Herstellungstag	20,9	16,2	10,8	22,9
gesalzene Heringsfilets, maschinengemischt, Untersuchung nach 14tägiger Lagerung	20,9	14,5	10,4	17,3
gesalzene Heringsfilets, handgemischt, Untersuchung am Herstellungstag	20,9	16,6	7,8	21,5
gesalzene Heringsfilets, handgemischt, Untersuchung nach 14tägiger Lagerung	20,9	15,6	8,5	20,9

Nach dieser Publikation scheint es aufgrund der großen Schwankungsbreite der Ergebnisse nicht möglich, aus dem Ergebnis der präparativ-gravimetrischen Untersuchung einen zuverlässigen Rückschluss auf den tatsächlichen Heringsanteil bei Herstellung des Produktes zu ziehen. Das Untersuchungsergebnis kann aber den Verdacht auf Mindereinwaage des wertbestimmenden Anteils Heringsfilet unterstützen, was im Herstellungsbetrieb anhand von Rezeptur und Herstellungspraxis verifiziert werden kann. Zur Absicherung des Untersuchungsergebnisses scheint die Beibehaltung der Mindestuntersuchungsmenge von 600 g sinnvoll. Bei fertig verpackten Produkten beinhaltet dies bei den marktüblichen Packungsgrößen die Untersuchung von mind. 3 Packungen.

Literatur:

¹⁾ Protokoll der 64. Arbeitstagung des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen, 20.+21.10.2009 in Kassel, TOP 8

²⁾ Bartels und Loh, Zur Höhe des Anteils an Heringsfleisch im Heringssalat, Fleischwirtsch. 11, 1968

Beschluss:

Das Ergebnis der präparativ-gravimetrischen Untersuchung des wertbestimmenden Anteils „Heringsfilet“ bei Heringssalat kann lediglich den Verdacht auf einen zu geringen Fischanteil auslösen. Die Feststellung des Fischanteils muss im Herstellungsbetrieb erfolgen.

TOP 15

Räucherlachs mit Rotholz

Rotholzpulver bei Räucherlachs – eine Lebensmittelzutat?

1. Teil

Im ersten Teil des Beitrags steht die Frage im Mittelpunkt, inwieweit es sich bei dem bei der Herstellung von Rotholzachs eingesetztem Rotholzpulver um einen Lebensmittelzusatzstoff handelt.

Die Deklaration eines derartigen Erzeugnisses lautet beispielsweise „Rotholzachs geräuchert, Zutaten: Lachs, Salz, Zucker, Gewürze, Rotholz, Rauch“ oder „Rotholzachs mit Rotholzwürz marinieren und bestreuen“, weiterhin befindet sich folgender Hinweis auf der Fertigpackung: „Rotholzpulver als Würz wird aus der Rinde des afrikanischen Padouk Baumes gewonnen und dient als Ersatz für Sandelholz, das unter Artenschutz steht“.

Bei der Prüfung am CVUA-RRW wurde der Geruch von reinem Rotholzpulver als sehr schwach würzig beschrieben, eine Assoziation mit Paprika ist ggf. durch die Farbe beeinflusst. Der Geschmack wurde als nicht oder sehr schwach würzig bewertet. Beim Endprodukt, geräuchertem Lachs mit Rotholz, lässt sich ein spezifischer Geruch oder Geschmack von Rotholz nicht feststellen.

Rotholzlieferanten sind mehrere Pflanzen, z. B. *Metasequoia glyptostroboides* (chinesischer Rotholzbaum, Zypressengewächs), tropische Bäume aus der Familie der Caesalpiniengewächse (Leguminosen) als Gruppe der löslichen Rothölzer aus Mittel- und Südamerika sowie die sogenannten unlösliche Rothölzer Sandelholz, Carn-, Narra-, Barholz, es handelt sich ebenfalls um Leguminosen. Bei den unlöslichen Rothölzern gibt es u. a. *Pterocarpus santalinus*, aus dem das Rote Sandelholz, und *Pterocarpus soyanuxii*, aus welchem afrikanisches Padukholz stammt. Dieser enthält viele der färbenden Inhaltsstoffe, die auch in *Pterocarpus santalinus* enthalten sind: Santalin A, B und C, Desoxysantalin, Pterocarpin, Homopterocarpin und weiterhin Maackiain.

Verwendet wurde Rotsandelholz früher innerlich, äußerlich und in Medizinprodukten; Santalin ist nicht zugelassen zur Färbung von Lebensmitteln. Sandelholz-Extrakte werden in einigen Ländern jedoch als färbendes „Würz“ eingesetzt, obwohl das rote Sandelholz keinen wesentlichen Würzwert hat und kein Lebensmittel ist.

Rotholz in Verbindung mit einem Lebensmittel kann als Farbstoff oder als sonstiger Lebensmittelzusatzstoff beurteilt werden. Ein Lebensmittelzusatzstoff muss technologisch notwendig und gesundheitlich unbedenklich sein. Für die Kategorisierung von Rotholz als Farbstoff wird die RL 94/36/EG über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, herangezogen. Es dürfen nur in der Anlage I aufgeführte Stoffe als Farbstoffe in Lebensmitteln verwendet werden (Art. 2).

Zu den Farbstoffen gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden. Nicht zu den Farbstoffen gehören aromatische Stoffe, die wegen ihrer aromatisierenden oder geschmacklichen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben wie Paprika, Kurkuma und Safran.

Für die Kategorisierung von Rotholz als anderen Lebensmittelzusatzstoff wird die RL 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel herangezogen. Nur die in den Anhängen I, III, IV und V aufgeführten Stoffe dürfen in Lebensmitteln für die genannten Zwecke verwendet werden (Art. 2).

Folglich ergibt sich hieraus folgende Kategorisierung von Rotholz: Eine aromatisierende oder geschmackliche Komponente ist nicht vorhanden.

Rotholz wird in der Anlage 1 der RL 94/36/EG nicht genannt. Rotholz als Farbstoff ist nicht zulässig.

Rotholz wird in der Anhängen der RL 95/2/EG nicht genannt. Rotholz als Zusatzstoff ist nicht zulässig.

Zusammenfassend wird festgestellt: Es erfolgt der Einsatz von Rotholz als Ersatz für das verbotene Rote Sandelholz, ebenfalls von einer *Pterocarpus*-Pflanze, jedoch einer anderen Art, mit sehr ähnlichem Farbstoffgemisch. Über Rotholz ist weniger bekannt als über Rotsandelholz; für das letztere gilt: es gibt keine ausreichende Prüfung hinsichtlich gesundheitlicher Unbedenklichkeit.

2. Teil

Im zweiten Teil des Beitrags steht die Frage im Mittelpunkt, inwieweit es sich bei dem bei der Herstellung von sog. Rotholzlachses eingesetztem Rotholzpulver nicht doch um eine Lebensmittelzutat handelt.

Nach den Bestimmungen des Absatz 3 des Artikel 1 der Richtlinie 94 / 36 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen sind vom Farbstoffbegriff ausdrücklich aromatische Stoffe ausgenommen, die wegen ihrer aromatisierenden geschmacklichen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben.

In den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten finden sich jedoch keine Hinweise auf eine Verwendung von Rotholz bzw. Rotholzpulver als Gewürz oder aromatisch würzende Zutat.

In den Herkunftsländern selbst werden die Blätter des Baumes als Salat bzw. Gemüse verzehrt. Ferner wird der als „Kino“ bezeichnete erhärtete, rote Saft des Baumes, meistens in Form von Pulver, zum Färben von Lebensmitteln, Kosmetika oder Textilien verwendet. Es gibt aber keine Belege, dass damit auch eine Beeinflussung von Geruch oder Geschmack verbunden wäre.

Im Österreichischen Lebensmittelbuch wird im Codexkapitel /B31/ Tee und teeähnliche Erzeugnisse das Rote Sandelholz unter den farbgebenden oder schmückenden Pflanzenteilen zur Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse aufgeführt. Im Rahmen dieser Beschreibung wird auch auf spezifische Geruchs- und Geschmacksqualitäten eingegangen. Der Geruch wird als schwach würzig, der Geschmack als adstringierend beschrieben.

In der auf Lebensmittel bezogenen Rechtsetzung bzw. Rechtsetzungsvorhaben der Europäischen Union liegen keine spezifischen Regelungen zu Rotholz vor

Im Rahmen des sog. Partial Agreement in the Social and Public Health Field, in dem sich zahlreiche Mitgliedsländer des Europarates zu Projekten im Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz zusammen geschlossen haben, wurden von einem Sachverständigenkomitee Aromapflanzen bewertet. Das Ergebnis wurde in zwei Bänden von Monografien dieser Aromapflanzen unter dem Titel „Natural Sources of Flavouring“ (Report No. 1 2000, Report No. 2 2007, sog. „Blue Book“) publiziert. Eine dieser Monografien zu Aromapflanzen beschäftigt sich mit dem Roten Sandelholzbaum, *Pterocarpus santalinus*.

Diese Belege für eine aromatisierend-würzende Wirkung von Rotholz aus dem Codex Alimentarius Austriacus und dem Blue Book beziehen sich beide auf das in Indien beheimatete Rote Sandelholz (*Pterocarpus santalinus*). Informationen zum Afrikanischen Rotholz lagen nur in Form der Spezifikation einer Gewürzfirma vor.

Um nicht nur auf die Vermutung ähnlicher Eigenschaften bei ähnlichen Arten angewiesen zu sein, wurde von der Gewürzmühle, die auch den Produzenten des Rotholzlachses beliefert, bezogenes Rotholzpulver sensorisch untersucht. Auch die eigenen sensorische Erfahrungen belegten aromatisierende Eigenschaften des Rotholzpulvers. Bei der Prüfung am Institut für

Lebensmittel tierischer Herkunft wurde der Geruch als gewürzartig beschrieben, häufig wurden Assoziationen mit Paprika genannt. Der Geschmack wurde überwiegend als im Nachgang „scharf“ bewertet. Es wird davon ausgegangen, dass es sich hierbei um die im Österreichischen Lebensmittelbuch als „adstringierend“ beschriebene Geschmacksqualität handelt. Insgesamt sind diese sensorischen Eindrücke jedoch sehr viel weniger intensiv als bei Gewürzen, wie sie z. B. bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden.

Beim Endprodukt, geräuchertem Lachs mit Rotholz, lässt sich ein spezifischer Geruch nicht mehr feststellen. Geschmacklich lässt sich allenfalls im Randbereich noch eine geringe, wenig spezifische Würznote identifizieren, vor allem fällt hier jedoch der haptische Eindruck als krümelig und eine im Gesamten als etwas trockener empfundene Randzone des geräucherten Lachses auf.

Insgesamt kann daher aus Sicht des Instituts für Lebensmittel tierischer Herkunft dem Rotholzpulver eine aromatisierende Wirkung nicht abgesprochen werden. Sie ist jedoch nur gering ausgeprägt und auch hier nur bei höherer Konzentration, wie sie z. B. im Randbereich des Räucherlachs auftritt, ansprechbar, wobei neben eigentlichen Aromaeindrücken ein erheblicher Anteil des sensorischen Gesamteindrucks auch aufgrund der veränderten Haptik entsteht.

Nach der Begriffsbestimmung des Artikel 1 der Richtlinie 94/36 vom 30. Juni 1994 Absatz 2 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen handelt es sich bei Farbstoffen um Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wieder herstellen.

Rotholz wird dem geräucherten Lachs aus Gründen des Aussehens – resultierend aus dem Kontrast des Rotholzpulvers zur Farbe der Muskulatur und der andersartigen Textur der Oberfläche durch das Pulver - zugesetzt. Daneben spielen geringer ausgeprägte geschmackliche und haptische Effekte eine Rolle.

Bei dieser Anwendung wird das Lebensmittel „Lachs“ selbst aber nicht gefärbt. Es kommt möglicherweise zwar zu Migrationen des rotholzeigenen Farbstoffs im Randbereich und unvermeidbar aufgrund des Schneidens und der dachziegelartigen Stapelung der Lachsfiletscheiben beim fertig verpackten Erzeugnis zu Übergängen auf die einzelnen Scheiben in Form von Anhaftungen, die sich aus dem Rotholzpulver, Lachsöl und Gewebwasser zusammensetzen. Eine Färbung des Lebensmittels, wie sie z. B. beim Einsatz von Rotholzpulver bei Brühwurstwaren gegeben wäre, liegt hier aber nicht vor.

Aus Sicht des Instituts für Lebensmittel tierischer Herkunft ist daher Rotholzpulver bei Räucherlachs als Lebensmittelzutat einzustufen.

Diese Bewertung ist jedoch vor dem Hintergrund der konkreten Anwendung dieses Rotholzpulvers beim Räucherlachs als aufgestreutes, im Sinne eines Dekor- bzw. Schaugewürzes verwendeten Pulvers zu sehen. So ist bei der Zugabe von Rotholzpulver, z. B. zu Brühwurstbrät, von der Verwendung eines nicht zugelassenen Farbstoffes auszugehen.

Beschluss:

Der ALTS leitet der AG „Fische und Fischerzeugnisse“ die Fragestellung zur weiteren Prüfung (auch unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten sowie des Gutachtens des LAVES vom 10. August 2005 (Az. 21.8 (BS) 44105/05 und des Erlasses des MLUIR (SH) vom 15. Juni 2005 (Az. 732.019.438) zu.

TOP 16

Milchfettgehalt von Sahneiskrem

TOP 14 der 94. ALS-Sitzung in Dresden

Ergebnis (aus dem Protokoll der 94. ALS-Sitzung am 08/09.10.2009):

„Eiskrem mit einem zusätzlichen Hinweis auf die Verwendung von Sahne wie z. B. „Eiskrem mit Sahne“ muss keinen höheren Milchfettgehalt als Eiskrem aufweisen.

Der Arbeitskreis bittet den ALTS um Zustimmung zu dieser Auffassung.“

Beschluss:

Dem Ergebnis des ALS wird zugestimmt.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Fertigpackungen der Sahne-Anteil gemäß § 8 LMKV angegeben werden muss.

ersetzt durch
2020/86/29

TOP 17

Kennzeichnung von Rohmilchkäse bei loser Abgabe

Einige Käsesorten und Käsespezialitäten müssen charakteristischerweise aus Rohmilch hergestellt werden. Beispiele hierfür sind Allgäuer Emmentaler g. U., Parmigiano Reggiano D.O.P. und Roquefort AOP. Camembert, Brie und weitere Käsesorten können, aber müssen nicht aus Rohmilch hergestellt werden. Man findet sie daher in beiden Varianten.

Rohmilch ist nach VO (EG) 853/2004 Anhang I „Begriffsbestimmungen“ Nr. 4.1 das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt wurde und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde. Eine Reduktion des Keimgehalts findet bei Rohmilch also nicht statt.

Aufgrund einer möglichen Infektion mit Listerien und deren schwerwiegenden Folgen wird insbesondere Schwangeren stets geraten, auf den Verzehr von Rohmilchprodukten zu verzichten.

Hartkäse wie Emmentaler besitzen einen vergleichsweise geringen Wassergehalt und durchlaufen einen oft mehrmonatigen Reifungsprozess. Dadurch ist das Keimwachstum eingeschränkt. Weichkäse und halbfeste Schnittkäse dagegen enthalten mehr Feuchtigkeit und stellen somit für Keime wie Listerien eine deutlich günstigere Umgebung dar.

Gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel IV „Etikettierung“ Nr. 1b der VO (EG) 853/2004 muss die Etikettierung im Falle der mit Rohmilch hergestellten Erzeugnisse, bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Wärmebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst, die Worte „mit Rohmilch hergestellt“ enthalten. Die Verordnung 853/2004 gilt jedoch nach Art. 1 Abs. 5 Buchst. a *nicht für den Einzelhandel*, soweit nicht ausdrücklich angegeben.

Eine diesbezügliche Regelung, die auch für den Einzelhandel gilt, findet sich in der tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV), Anlage 5 Kapitel VI: Lebensmittel, die ohne Wärmebehandlung mit Temperaturen von mehr als + 40 °C oder eine Behandlung mit ähnlicher Wirkung aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt worden sind, dürfen *in Fertigpackungen* nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe des Satzes 2 mit der Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet sind.

Die Milchverordnung (am 15.08.2007 außer Kraft getreten) forderte in Anlage 8 Nr. 2.2 für alle aus Rohmilch hergestellten Erzeugnisse den Hinweis „mit Rohmilch“ *auf dem Erzeugnis oder der Umhüllung / Verpackung*. Diese eindeutige Regelung ist jedoch nicht mehr gültig.

Daher gibt es aktuell keine Rechtsgrundlage, auf der ein Hinweis auf Rohmilch bei offener Ware im Einzelhandel zu fordern wäre.

Rohmilchkäse werden allerdings sehr oft als offene Ware in den Verkehr gebracht: in spezialisierten Käseläden oder insbesondere Hartkäse aus Rohmilch (Allgäuer Emmentaler) an Verkaufsständen auf Volksfesten.

Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes wäre es allerdings sinnvoll und notwendig, den Verbraucher, der Käse im offenen Verkauf erwirbt über die Verwendung von Rohmilch bei der Herstellung des Käses zu informieren. Der Verbraucher kann sich dann bewusst für oder gegen den Verzehr von Rohmilchkäse entscheiden.

Beschluss:

Der ALTS sieht es aus Gründen des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes als notwendig an, die Verbraucher im Fall von Käse, die gemäß Anl. 5 Kap. VI Tier-LMHV mit der Angabe „ mit Rohmilch hergestellt“ zu kennzeichnen sind, auch bei loser Abgabe entsprechend zu informieren.

Der ALTS-Vorsitzende wird daher gebeten, dem AFFL die Notwendigkeit der Aufnahme des verpflichtenden Hinweises – auch bei nicht fertig verpackten Produkten - auf die Verwendung von Rohmilch bei der Herstellung der o. g. Erzeugnisse in die einschlägigen Rechtsvorschriften und die einschlägigen Leitlinien zu vermitteln.

ersetzt durch
2020/86/30

TOP 20

Kenntlichmachung der Abweichung von der Verkehrsauffassung bei rohem Rindfleisch mit Flüssigwürze in Fertigpackungen

Im Einzelhandel werden rohe Rindfleischteilstücke, denen bei der Herstellung Flüssigwürze zugefügt wurde, in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht. Auf der Ober- und Unterseite der schalenförmigen Packungen finden sich Verkehrsbezeichnungen wie „Rinder Minutensteaks, aus der Keule, küchenfertig zubereitet“, „Rinder-Brust, ohne Knochen, küchenfertig zubereitet“ oder „Falsches Filet vom Rind, küchenfertig zubereitet“. Die Fertigpackungen sind auf dem Etikett der Packungsunterseite mit einem Zutatenverzeichnis versehen, aus dem die Verwendung der Zutaten Rindfleisch und Würzlake ersichtlich ist. Die nach § 8 der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung erforderliche Mengenkennzeichnung der Zutat Rindfleisch am zusammengesetzten Lebensmittel (95%) erfolgt im Zutatenverzeichnis. Aus der Abbildung 1 ist ein derartiges Zutatenverzeichnis ersichtlich.

Nach dem Beschluss zu Top 7 der 64. Arbeitstagung des ALTS vom 20. - 21. Oktober 2009 ist im Einzelfall zu entscheiden, ob die Angabe „küchenfertig zubereitet“ zur Unterscheidung von Frischfleisch ohne weitere Zutaten und Fleischzubereitungen mit weiteren Zutaten ausreichend ist.

Bei rohen Rindfleischteilstücken mit einem Zusatz von 5 % Flüssigwürze handelt es sich um Fleischzubereitungen, die aus Rindfleisch und Flüssigwürze zusammengesetzt sind.

Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist nach § 4 Absatz 1 der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung, bei deren Fehlen, die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls seiner Verwendung, die es dem Verbraucher ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Produkten zu unterscheiden.

In Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnungen fehlen für die aus Rindfleisch und Flüssigwürze zusammengesetzten Lebensmittel.

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnungen sind auch die in den Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelbuchkommission definierten Bezeichnungen. In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind für spezielle Rindfleischteilstücke Bezeichnungen definiert.

Unter „Steak“ ist zum Beispiel nach Ziffer 2.506 der Leitsätze eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete Scheibe aus in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnenarmen Rindfleisch zu verstehen, Falsches Filet ist nach Ziffer 2.501 der Leitsätze der kopfwärts auf der äußeren Seite des Schulterblattes befindliche Muskel (M. supraspinatus) des Rindes.

Für aus rohem Rindfleisch und Würzlake zusammengesetzte Lebensmitteln existiert hingegen keine nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Verkehrsbezeichnung. In solchen Fällen ist eine Beschreibung des Lebensmittels nach § 4 Absatz 1 der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung erforderlich.

Eigene Stellungnahme:

Wird rohem Rindfleisch bei der Herstellung Gewürzlake zugesetzt, so handelt es sich um ein aus Rindfleisch und Gewürzlake zusammengesetztes Lebensmittel. Für derartige Lebensmittel ist eine beschreibende Verkehrsbezeichnung anzugeben, die es dem Verbraucher ermöglicht die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Aus der beschreibenden Verkehrsbezeichnung muss ersichtlich sein, dass es sich um ein aus rohem Rindfleisch und Flüssigwürze zusammengesetztes Erzeugnis handelt. Auf der Fertigpackung könnte beispielsweise die Verkehrsbezeichnung bei einem aus dem Teilstück Falsches Filet und Gewürzlake zusammengesetzten Lebensmittel lauten: „Falsches Filet mit Gewürzlake“. Der Hinweis „küchenfertig zubereitet“ alleine genügt nicht zur ausreichenden Beschreibung des Lebensmittels.

Beschluss:

Mit Würzlake hergestellte Fleischzubereitungen enthalten in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung einen Hinweis auf die Verwendung der Würzlake.

zurückgezogen

TOP 21

Vorschlag für ein einheitliches Merkblatt „Schinkenimitate“ für die Lebensmittelüberwachung

Fleischerzeugnisse, die für Schinkenpizza verwendet werden können

Für Speisen, in deren Bezeichnung der Wortteil „Schinken“ enthalten ist, wie z. B. Schinkenpizza (ital. Pizza-Prosciutto), oder in deren Zutatenauflistung auf der Speisekarte die Zutat „Schinken“ genannt ist, dürfen nur Hinterschinken, Vorderschinken, Formfleischschinken oder Formfleischvorderschinken verwendet werden.

1. Schinken



Schinken werden aus dem Hinterschenkel des Schweins oder dessen großen Muskelgruppen (Unter- und Oberschale, Nuss, Hüfte) hergestellt. Dabei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt.

Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:

Schinken
Kochschinken
Hinterschinken
Kochhinterschinken

Diese Bezeichnungen können auf Speisekarten verwendet werden,

z. B. **Schinken-Pizza** mit Schinken, Tomaten, ...

2. Vorderschinken



Vorderschinken wird aus der ganzen Schulter des Schweins oder dessen großen Muskelpartien hergestellt. Auch hierbei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt.

Das Produkt wird mit der folgenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht:

Vorderschinken

Diese Bezeichnung muss in den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten übernommen werden,

z. B. **Schinken-Pizza** mit Vorderschinken, Tomaten, ...

3. Formfleisch(hinter)schinken

Formfleischvorderschinken



Formfleisch(vorder)schinken werden im Gegensatz zu Hinter- und Vorderschinken nicht aus großen Muskelgruppen hergestellt, sondern aus kleineren Fleischstücken zusammengefügt. Bei der Herstellung entsteht sog. Muskelabrieb, eine brätartige, schaumige Masse von max. 5 Vol.-%.

Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:

Formfleischvorderschinken bzw.
Formfleischhinterschinken, auch oft einfach
Formfleis(s)chinken

Diese Bezeichnungen müssen in den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten übernommen werden.

z. B. **Schinken-Pizza** mit Formfleischvorderschinken*, Tomaten, ...

* Die Erläuterung „aus (Vorder-)Schinkenteilen geformt“ kann in Form einer Fußnote erfolgen.

Mindestanforderungen für Hinterschinken, Vorderschinken oder Formfleisch(vorder)schinken:

- Fleischerweiß im fettfreien Anteil (FEIFFA) mind. 19,0 %. Dies korreliert mit einem
- Fleischanteil von mind. 90 % und
- einem Anteil an zugesetztem Wasser (Fremdwasser) von max. 5 %.
- gewolfes, gekuttertes oder in ähnlicher Weise zerkleinertes Fleisch wird nicht verwendet.
- Formfleischerzeugnisse weisen maximal 5 Vol.-% Muskelabrieb auf.

Fleischerzeugnisse, die für Schinkenpizza nicht verwendet werden können

Häufig finden in der Gastronomie für Pizzen, Nudelgerichte oder Salate Erzeugnisse Verwendung, die hinsichtlich ihrer geweblichen und stofflichen Zusammensetzung einen grundlegend anderen Charakter als die unter 1 bis 3 beschriebenen Produkte aufweisen. Es handelt sich nach allgemeiner Verkehrsauffassung nicht mehr um „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleisch(vorder)schinken“, sondern um Produkte eigener Art.

Sie bestehen meist aus schnittfesten, stärkehaltigen Gelen, in die kleinste oder auch deutlich sichtbare Fleischstücke eingebettet sind. Sie weisen einen sehr niedrigen Fleischanteil (durchschnittlich 50 - 60 %) sowie einen hohen Anteil an zugesetztem Wasser (bis zu ca. 40 %) auf. Häufig wird fleischfremdes Eiweiß, z. B. Soja- und Milcheiweiß, zugesetzt. Zudem fehlt diesen Erzeugnissen der typische Schinkengeschmack, sie schmecken fad, leer und süßlich.

Da sich diese Produkte hinsichtlich Zusammensetzung, Aussehen, Geruch und Geschmack grundlegend von den Produkten, die sie ersetzen sollen, unterscheiden, dürfen die Bezeichnungen „Schinken“, „Vorderschinken“ und „Formfleisch(vorder)schinken“ nicht verwendet werden.

Der optische Unterschied zu Kochschinken, Vorderschinken und Formfleisch(vorder)schinken ist meist so gravierend, dass dies auch für Weiterverarbeiter am Schnittbild zu erkennen ist. Zudem zeigen die Angaben im Verzeichnis der Zutaten, dass es sich um andersartige Produkte handelt, z. B. durch Angaben zum Fleischanteil (meist um die 50 %) und sonstige Zutaten wie Trinkwasser und Stärke.



**Schnittbild wie
Brühwurst**

FEIFFA: 12 %

Fleischanteil:

56 %

Fremdwasser:

24 %

Stärke: 11 %



**Schnittbild
wie
Schinkensülze**

FEIFFA: 11 %

Fleischanteil:

55 %

Fremdwasser:

34 %

Stärke: 5 %



**Schnittbild wie
Schweinefleisch-
konserve**

FEIFFA: 11 %

Fleischanteil:

56 %

Fremdwasser:

29 %



**Schnittbild
wie Corned
Beef**

FEIFFA: 13 %

Fleischanteil:

63 %

Fremdwasser:

26 %

Angabe auf der Speisekarte

Werden solche Produkte verwendet, sind auf der Speisekarte Bezeichnungen wie z. B. „Schinkenpizza“, „Pizza Prosciutto“, „Salat mit Kochschinken“ nicht zulässig. Auch in der Zutatenaufzählung darf „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleisch(vorder)schinken“ nicht genannt werden.

Eine Korrektur nicht zutreffender Bezeichnungen über Fußnoten ist nicht möglich.

Für die Speisen und die Zutatenaufzählungen müssen Bezeichnungen gewählt werden, die den Verbraucher den wahren Charakter der verwendeten Zutaten zweifelsfrei erkennen lassen. Für die Gerichte bieten sich Phantasiebezeichnungen an, wobei der Wortteil „Schinken“ nicht verwendet werden darf (z. B. Pizza à la Chef). Die inzwischen von manchen Herstellern zutreffend gewählten Bezeichnungen wie z. B. „Pizzabelag aus Schulterfleisch ...“ oder „Spalla Cotta - Erzeugnis aus Schulterfleisch“ können für die Zutatenaufzählungen übernommen werden.

Eine korrekte Angabe auf der Speisekarte wäre z. B.

Pizza à la Chef mit Pizzabelag aus gepökeltem Schulterfleisch geformt, überwiegend fein zerkleinert, Tomaten, ...

Beschluss:

Der Entwurf des Leitfadens wird der AG Fleisch und Fleischerzeugnisse mit der Bitte um endgültige Überarbeitung zugeteilt.

Die Mitglieder des BG werden gebeten, die ggf. in den Ländern bestehenden Leitfäden sowie weitere Anregungen bis zum 30. Juli 2010 an Herr Dr. Kirchhoff zu übersenden.

Es ist beabsichtigt, den Leitfaden in der 66. Arbeitstagung zu verabschieden und diesen im Anschluss daran zu veröffentlichen und über den AFFL den Überwachungsbehörden zur Verfügung zu stellen.

TOP 22

Verarbeitung und Kennzeichnung von Formfleisch bei Aspikerzeugnissen unterschiedlicher Art

Gemäß Fußnote 9 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wird die Verarbeitung von Formfleischerzeugnissen bei Ragout fin und stückigen Einlagen von Kochwurst nicht kenntlich gemacht. Zwar gehören Aspikerzeugnisse und Sülzen zu den Kochwürsten; die Anwendung der Fußnote 9 wird jedoch nach eigener Erfahrung nicht einheitlich gehandhabt.

Insbesondere bei Erzeugnissen wie „gewürfelter Schinken in Aspik“, „Hähnchenbrust in Aspik“ und anderen Aspikwaren, bei denen auf ein bestimmtes Teilstück hingewiesen wird, kommt es bei fehlender Kennzeichnung der Formfleisch- Verarbeitung zu Beanstandungen.

Strittig ist auch die Verarbeitung von Formfleisch in Aspikwaren mit hervorhebenden Bezeichnungen wie z. B. „Delikatess- Fleischsülze“ oder „Kalbfleisch in Aspik Spitzenqualität“.

Beispielhaft wird eine Probe „Truthahnbrust- Sauerfleisch aus Truthahnbrust zusammengefügt“ vorgestellt, deren Fleischanteil aus Formfleisch besteht. Die Kennzeichnung wurde von einer Untersuchungseinrichtung als irreführend beanstandet, da die korrekte Bezeichnung als „Formfleisch“ fehlte. Bei konsequenter Anwendung der Fußnote 9 dagegen wäre nicht einmal der Hinweis „aus Truthahnbrustfleisch zusammengefügt“ zu fordern.

Ziel des Beitrags ist es, zu einer einheitlichen Beurteilung derartiger Produkte zu gelangen.

Eigene Stellungnahme:

Fußnote 9 ist dann nicht anzuwenden, wenn die Verkehrsbezeichnung ein bestimmtes Teilstück benennt. Grundsätzlich aber gilt die Fußnote auch für Aspikerzeugnisse; allerdings werden häufig Aliuds als Einlagen verarbeitet, insbesondere bei Aspikwaren mit Einlagen von Geflügel. In diesem Fall ist die Verkehrsbezeichnung entsprechend zu ändern. Bei Erzeugnissen mit hervorhebendem Hinweis wird kein Formfleisch verarbeitet, da dann keine besondere Auswahl des Ausgangsmaterials vorliegt.

Beschluss:

1. Gemäß Fußnote 9 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Bei Ragout fin und stückigen Einlagen von Kochwurst wird eine Verwendung von Formfleischerzeugnissen nicht kenntlich gemacht.) wird bei 2.231 „Kochstreichwürste“, 2.232 „Blutwürste“ und 2.233 „Sülzwürste“ die Verwendung von Formfleisch nicht kenntlich gemacht.
2. Bei anderen Erzeugnissen (s. LSZ 2.33), in deren Verkehrsbezeichnung auf die Verwendung eines definierten Teilstücks hingewiesen wird (z. B. Hähnchenbrust in Aspik, Truthahnbrust- Sauerfleisch, Schinken in Aspik), wird die Verwendung von Formfleisch kenntlich gemacht.
3. Die Kenntlichmachung erfolgt in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung.
4. Erfüllen die Einlagen bei Kochwürsten nicht die Anforderungen an Formfleisch (=Aliud) ist eine alternative Verkehrsbezeichnung zu wählen.

TOP 23

Verwendung von Nitrathaltigen „Gemüse-, und/oder „Fruchtexttrakten“ zur „Umrötung“ von Fleischerzeugnissen

Das Thema war von Baden-Württemberg für die 95. ALS-Sitzung am 13. u. 14. April 2010 in Bad Langensalza eingereicht worden. Entsprechend den Vereinbarungen zur Kooperation zwischen ALS und ALTS wurde die weitere Bearbeitung dem ALTS übertragen.

Grundsätzlich geht es um eine Herstellungstechnologie, bei der stabil umgerötete Brüh- und Rohwürste mit Pökelaroma ohne direkten Zusatz der als Konservierungsstoffe zugelassenen Nitrite (E 249 u. E 250) und Nitrate (E 251 u. E 252) hergestellt werden. Mit dem Ziel des sog. „clean labelling“ werden stattdessen nitrathaltige „Gemüse-“ und „Fruchtextrakten“ eingesetzt. Vergleichbar der Salpeterpökung wird daraus durch den gezielten Einsatz spezieller Nitrat reduzierender Bakterienkulturen im Lebensmittel das für die Umrötung und Aromabildung erforderliche Nitrit gebildet. Nach Angaben der Hersteller und Anwender der Extrakte, wird jedoch Nitrit nur in einer Menge gebildet, die keine konservierende Eigenschaft hat. Damit begründen die Hersteller auch, dass derart hergestellte Fleischerzeugnisse als „ohne Zusatz von Konservierungsstoffen“ ausgelobt werden dürfen.

Die Stellungnahme Baden-Württembergs nimmt Bezug zum Beschluss zu TOP 38 der 59. Arbeitstagung des ALTS 2006 in Berlin. Damals wurde das gleiche Thema unter dem Titel *Fleischerzeugnisse ohne Nitritpökelsalz, Ersatz von Nitritpökelsalz durch „Gemüseextrakte“ und „Starterkulturen“* von Frau Dr. Kopp vom Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz in Jena vorgestellt und folgender dreiteiliger Beschluss gefasst.

BESCHLUSS (EINSTIMMIG)

1. Gemüse (frisch oder getrocknet) sind Lebensmittelzutaten i. S. § 5 LMKV, jedoch keine Zusatzstoffe i. S. von § 2 LFGB und sind als Lebensmittelzutat mit der jeweiligen Verkehrsbezeichnung anzugeben.
2. Bei Verwendung von Gemüseextrakten ist zu prüfen, ob es sich dabei um zulassungspflichtige Zusatzstoffe handelt.
3. Eine Kennzeichnung der zugesetzten Mikroorganismen-Kultur (z. B. als nitratreduzierende Bakterienkultur) ist erforderlich.

Gegen diesen einstimmig gefassten Beschluss ist in 2006 beim ALTS kein Widerspruch eingelegt worden.

Der jetzt von Baden-Württemberg beim ALS eingereichte TOP basiert auf einer abgestimmten Stellungnahme der ALUA¹ AG „Lebensmittelzusatzstoffe“ aus dem Jahr 2004, die dem ALTS Beschluss aus 2006 entgegen stehen soll. Gestützt auf diese Stellungnahme kommen die Autoren des ALS-TOPs zu dem Ergebnis, dass es sich bei der in Rede stehenden Herstellungstechnologie um ein nach § 6 Abs. 1 Nr. 1c LFGB verbotenes Verfahren handelt. Danach ist es verboten, beim Herstellen von Lebensmitteln ein Verfahren zu dem Zweck anzuwenden, nicht zugelassene Lebensmittel-Zusatzstoffe im Lebensmittel zu erzeugen. Das im Lebensmittel über Nitrathaltige Zutaten und Starterkulturen erzeugte Nitrit wird hier als „nicht zugelassen“ eingestuft, weil die bei dieser Technologie im Lebensmittel gebildete Menge angeblich keine konservierenden Eigenschaften hat. Da Nitrit

¹ Arbeitsgemeinschaft der Leiterinnen und Leiter der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württembergs und des Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsamtes Aulendorf - Diagnostikzentrum (ALUA)

jedoch nur als Konservierungsstoff zur Verwendung bei Fleischerzeugnissen zugelassen ist, sind Nitrite in einer Menge ohne konservierende Wirkung zwangsläufig nicht zulässig, und zwar unabhängig davon, ob sie zugesetzt oder im Lebensmittel gebildet werden.

Dieser Standpunkt der ALUA ist prinzipiell rechtlich nachvollziehbar. Die ALUA formuliert damit einen grundsätzlichen Rechtsvorbehalt gegenüber dieser Technologie. Ein Widerspruch zum ALTS-Beschluss aus 2006 wird von hieraus dennoch nicht gesehen.

Da weder genaue Rezepturen für die Fleischerzeugnisse noch die Spezifikationen zur Zusammensetzung der „Extrakte“ (speziell zum Nitratgehalt) und auch keine Daten über die tatsächlich während der Herstellung gebildete Nitritmenge vorliegen, gestaltet sich zum einen die Einschätzung einer konservierenden Wirkung der im Lebensmittel gebildeten Nitritmenge äußerst schwierig. Prinzipiell besteht hier die Auffassung, dass auch geringe Nitritgehalte konservierend wirken: bei der Nitratpökung von beispielsweise Rohschinken werden auch über einen längeren Zeitraum kleinere Mengen Nitrit erzeugt, die zweifellos einen konservierenden Effekt haben. Auch im Hinblick auf die geringen Höchstmengen für den Zusatz von Nitrit zu bestimmten dänischen Erzeugnissen² ist eine konservierende Wirkung durch das Nitrat aus dem Gemüse zumindest nicht auszuschließen. Darüber hinaus sind nach hiesiger Erfahrung auch nur leicht gepökelte Produkte bzw. Produkte mit geringen Gehalten an Restnitrit und –nitrat länger haltbar.

Zum anderen hat auch der ALTS mit Punkt zwei seines Beschlusses einen grundsätzlichen Rechtsvorbehalt gegenüber dieser Technologie geäußert. *„Bei Verwendung von Gemüseextrakten ist zu prüfen, ob es sich dabei um zulassungspflichtige Zusatzstoffe handelt.“* Gemäß § 6 Abs. 1 Nr. 1a LFGB ist es beim Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln verboten, nicht zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe unvermischt oder in Mischungen mit anderen Stoffen zu verwenden. Es gilt also zu prüfen, ob die eingesetzten „Extrakte“ als Lebensmittelzutat gelten, oder als Zusatzstoff im Sinne von § 2 Abs. 3 LFGB bzw. Art. 3 Abs. 2a VO (EG) Nr. 1333/2008 einzuordnen sind.

Grundvoraussetzung für eine Einstufung als „Lebensmittelzutat“ ist natürlich die Verkehrsfähigkeit der zur Herstellung der „Extrakte“ verwendeten Gemüse und Früchte, und der „Extrakte“ selbst. Dabei ist, wie auch in der ALUA-Stellungnahme erläutert, insbesondere auf die Nitratgehalte abzustellen.

Hinsichtlich der möglichen Einstufung als „Zusatzstoff“ ist die Technologie der Herstellung der „Extrakte“ und ihre tatsächliche Beschaffenheit von maßgeblicher Bedeutung. „Extrakte“, denen die für den Verzehr als Lebensmittel maßgeblichen Eigenschaften ihrer Rohstoffe fehlen (hier: Gemüse, Gewürze und Früchte) und die einem Lebensmittel zu technologischen Zwecken zugesetzt werden (hier: Nitritbildung, Umrötung, Pökelaromabildung), wären ein zulassungspflichtiger Lebensmittel-Zusatzstoff. Da uns die „Extrakte“ bisher nicht zur Verfügung standen und die bloße Beschreibung ihrer Gewinnung zur Beurteilung nicht ausreicht, sehen wir bisher von Beanstandungen unter Hinweis auf die Verwendung eines nicht zugelassenen Zusatzstoffes ab. Entsprechend dem ALTS Beschluss wird daher von hieraus momentan nur die Kennzeichnung und/oder Aufmachung beanstandet.

Im Hinblick auf die beiden geäußerten Rechtsvorbehalte, die sich aus § 6 LFGB ergeben, ist also nach hiesiger Einschätzung aufgrund der zurzeit mangelhaften Sach- u. Datenlage aktuell eine abschließende rechtliche Klärung nicht möglich.

Für die Klärung dieser rechtlichen Fragestellung könnte von Bedeutung sein, dass man sich auf EU-Ebene mit der Thematik befasst hat und auch aktuell befasst. Bereits aus 2006 liegt ein SANCO-Dokument vor (SANCO-D1(06)D/413447, Punkt 4., s. Anlage, Auszug), dem zu entnehmen ist, dass die Mitgliedsstaaten die Auffassung vertreten, dass die Verwendung

² Entscheidung der Kommission vom 23. Mai 2008 zu den von Dänemark mitgeteilten einzelstaatlichen Bestimmungen über den Zusatz von Nitriten zu bestimmten Fleischerzeugnissen, 2008/448/EG

eines nitrathaltigen „Spinatextraktes“ der Verwendung eines Zusatzstoffes mit all seinen Rechtsfolgen gleichkommt, wenn er mit dem Zweck der Konservierung eingesetzt wird.

Diese Problematik befindet sich aktuell unter Berücksichtigung weiterer Fakten wieder in der Diskussion (SANCO/E3/WD/km D (2010), s. Anlage). Die EU stellt zwar ausdrücklich auf den „konservierenden Zweck“ ab; grundsätzlich müsste sich diese Feststellung aber auch auf andere technologische Zwecke übertragen lassen, wenn diese der hauptsächliche bzw. einzige Grund der Verarbeitung spezieller „Extrakte“ sind. Bestätigt die EU ihre Auffassung, unterläge die Verwendung nitrathaltiger Extrakte zu technologischen Zwecken den zusatzstoffrechtlichen Vorschriften. Die Verwendung nitrathaltiger Extrakte zu technologischen Zwecken wäre dann nur noch mit Ausnahmegenehmigung gemäß § 68 LFGB oder als für bestimmte Zwecke zugelassener Zusatzstoff zulässig. Beides ist zurzeit nicht gegeben.

Beschluss:

Der ALTS nimmt die vom BMELV mit Schreiben vom 9. Juni 2010 (Az. 313-22700/0011) übermittelte Auffassung der DG SANCO (SANCO/E3/WD/km D (2010) zur Kenntnis. Danach unterliegen nitrat-/nitrit-haltige „Extrakte“, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Wurstwaren zu technologischen Zwecken eingesetzt werden, den gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen über Zusatzstoffe.

ersetzt durch
2021/87/20

TOP 24

Beurteilung von unter Verwendung von Transglutaminase zusammengefügter Rohpökelslicerware

Im Gegensatz zur traditionellen Herstellung von Rohschinken, die aus den Arbeitsschritten Pökeln, Brennen und Räuchern besteht, wird beim industriellen Herstellen der sogenannten Slicerware das Ausgangsmaterial, vergleichbar mit der Kochschinkenherstellung, unter Verwendung von Pökellake getumbelt und in Därme abgefüllt. Um einen Zusammenhalt des Endproduktes zu erreichen, gelangt zum Beispiel das Enzym Transglutaminase zum Einsatz.

Zur Erfassung der aktuellen Situation bei industriell hergestellter Ware wurden sechs Hersteller in Ostwestfalen-Lippe beprobt und sowohl die Stückgrößen der Darmware nach dem Füllen ermittelt als auch die Endprodukte (vom Schwein und von der Pute) sensorisch und histologisch begutachtet.

Allgemeine Verkehrsauffassung

Die allgemeine Verkehrsauffassung zu Rohpökelfleisch wird in den Leitsätzen umfassend beschrieben

- *Rohpökelfleisch, Rohschinken* (LS Ziffer 2.4): durch Pökeln haltbar gemachte, rohe, abgetrocknete, geräucherte Ware, aus der Beckengliedmaße des Schweines oder Teilen hergestellt
- *Nussschinken* (LS Ziffer 2.411.5) besteht aus dem von den Muskeln des Kniestreckers gebildeten Teilstück
- *Lachsschinken* (LS Ziffer 2.413.1) wird aus dem Auge des M. longissimus dorsi geschnitten
- *Puten-Lachsschinken* (LS Ziffer 2.413.2): Brustmuskulatur eines Truthahns
- *Putenschinken*: Begriff in den LS nicht aufgeführt, stattdessen „gepökelte Truthahnoberkeule“; Oberkeule der Pute

Verkehrsauffassung Schinken

LS-Ziffer 2.341.6 macht zur Kochpökelfleisch „...schinken“ folgende Unterscheidung:

- Muskeln und Muskelgruppen, die aus dem Zusammenhang gelöst worden sind und auch isoliert als Schinken (analog Geflügelbrust) verkehrsfähig wären, können ohne besonderen Hinweis zu größeren Schinken zusammengefügt werden
- Erzeugnisse, die ganz oder teilweise aus kleineren als derartigen Muskelstücken oder aus Formfleisch gemäß LS- Ziffer 2.19 hergestellt sind, sind in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung als **Formfleischprodukte** (Formfleisch – Brust) kenntlich zu machen“. Gemäß LS - Ziffer 2.19 dient der auftretende Muskelabrieb als weiteres Kriterium der Abgrenzung zwischen Erzeugnissen aus gewachsenem Fleisch und Formfleischerzeugnissen. So übersteigt der bei der Herstellung auftretende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz) nicht den Wert von 5 Vol% bei Rotfleisch- sowie von 10 Vol% bei Geflügelfleischerzeugnissen im verzehrfertigen zusammengefügten Fleischanteil. Bei der Herstellung wird kein gewolfenes, gekuttertes oder in ähnlicher Weise zerkleinertes Fleisch verwendet.
- Produkte, die von diesen Vorgaben derart abweichen, dass es sich um ein im Wesen anderes Produkt handelt, sind als ALIUD zu beurteilen, d.h. kein Verwenden des Begriffes „...schinken (ALTS 2007) in der Verkehrsbezeichnung

Zur Kennzeichnung roher, aus Stücken zusammengefügter Fleischerzeugnisse gelangte der ALTS 2005 zu folgendem Beschluss (TOP 12):

- Rohe, aus Stücken zusammengefügte Fleischerzeugnisse sind wie Formfleischerzeugnisse zu kennzeichnen, z.B. „Formfleisch-Roulade, aus Fleischstücken zusammengefügt“
- Produkte mit erhöhtem Anteil an fein zerkleinerter Muskulatur oder mit hackfleischartigem Zerkleinerungsgrad sind als Produkte anderer Art (Aliud) anzusehen und dürfen nicht die Bezeichnung des nachgeahmten Erzeugnisses tragen
- Es wird angestrebt, den Formfleisch-Begriff in den Leitsätzen zu überarbeiten und dem neueren Stand der Technologie anzupassen

In 2009 stellte der ALTS unter TOP 23 hinsichtlich der Erweiterung des Begriffs „Formfleisch“ fest, dass die Problematik der z.B. mittels Transglutaminase zusammengefügt

Rohschinken keine eindeutige Zuordnung zu LS-Ziffer 2.19 zulässt. Es wurde unter Hinweis auf den Beschluss von 2005 Bedarf gesehen, die Frage an den Fachausschuss 4 der Deutschen Lebensmittelbuchkommission zu übermitteln.

Bei der Beurteilung von Kochschinken gelangen aktuell vor dem Hintergrund neuer Herstellungstechnologien weitere strukturelle Kriterien zur Anwendung; diese sollen auch Ergänzung in den Leitsätzen finden. Da bei der Rohpökel-Slicerware eine vergleichbare Technologie zum Einsatz gelangt, ist zu prüfen, inwieweit diese Produktparameter Stückgröße, Abrieb und Anteil intakter Muskulatur übertragbar sind:

Stückgröße und weitere Kriterien zur Beurteilung von industriell hergestelltem Kochschinken

- **Schwarzkopf (ALTS Juni 2008)**
 1. Grundsätzlich gelten die Anforderungen der Leitsatzziffern 2.341 i. V. mit 2.341.6 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches für Kochschinken. Solange eine neue Definition für den als Darmware / Slicerware hergestellten Kochschinken nicht formuliert wurde, muss die „alte“ Verkehrsauffassung als gültig angesehen werden.
 2. Anforderung an die Stückgröße von als Darmware / Slicerware hergestelltem Kochschinken (nach dem Abfüllen, vor dem Garen, Kaliber 105 bis 135) pro Schinkenstange: **80 Gew.- % > 300 g**.
 3. Ein geringgradiger **Muskelabrieb** ist tolerierbar (**unter 3 %**).
 4. Bei den in Rede stehenden Erzeugnissen dürfen keine Hinweise auf handwerkliche Herstellung ausgelobt werden.
- **Stiebing (2008)** Kochschinken – Größenverteilung der Fleischstücke eine Möglichkeit zur Differenzierung?: **Anteil von Fleischstücken unter 250 g sollte 20% nicht übersteigen**
- **Hildebrandt et al. (2008)**: Ausmaß der Strukturzerstörung als weiteres Kriterium neben Abrieb und Stückgröße, d.h. Anteil intakter Muskulatur mindestens 50%

- **Beneke und Seideneck (2009):** Stückgröße bei Geflügelkochpökelware: Anteil < 100g nicht über 20%, Abrieb unter 10%

Rechtliche Einordnung von Transglutaminase

Das Enzym *Transglutaminase*, für die Herstellung standardisierter Fleischprodukte mit höchster Wertschöpfung propagiert, gelangt als „enzymatischer Kleber“ bei der Rohschinkenherstellung zum Einsatz. Aufgrund seiner Wirkung im Endprodukt ist es lebensmittelrechtlich als Zusatzstoff einzustufen. Gemäß § 6 Abs. 2 LFGB i.V.m. EU (VO) 1333/08 über Lebensmittelzusatzstoffe bedarf es aber *zur Zeit* keiner Zulassung.

Allerdings ist nach § 5 LMKV i.V.m. § 2 LFGB das Enzym als Zutat kennzeichnungspflichtig. Aufgrund seiner Hauptwirkung sollte es, wie einstimmig vom Gremium auf der Lebensmittel-Rechtstagung in Lemgo am 12.04.2010 vorgeschlagen, als Stabilisator in der Zutatenliste aufgeführt werden.

Eine Aufnahme in die Gemeinschaftsliste gemäß EU-Enzymverordnung 1331/2008 bleibt abzuwarten, was frühestens 2012 der Fall wäre. Die Sicherheitsbewertung seitens der EFSA setzt eine gesundheitliche Unbedenklichkeit, die technologische Notwendigkeit sowie keine Irreführung des Verbrauchers voraus.

Transglutaminase gilt als gesundheitlich nicht unbedenklich. Da es bei Zöliakie Erkrankten zu Immunreaktionen führen kann, besteht in der Schweiz eine Kennzeichnungspflicht.

Industrielle Herstellung von Rohpökel - Slicerware

Zur Erfassung der aktuellen Situation bei industriell hergestellter, unter Verwendung von Transglutaminase zusammengefügt Rohpökel-Slicerware wurden sechs Hersteller in OWL beprobt. Untersucht wurden vier Erzeugnisse vom Schwein und drei von der Pute.

Wie es sich bei den Kochpökelwaren bereits bewährt hatte, wurde neben der grobsinnlichen Beschaffenheit der Endprodukte die Zusammensetzung der „Stangenware“, d.h. der Darmware nach dem Füllen und vor dem Reifen, untersucht. Zur Charakterisierung der Produktqualität wurden präparativ-gravimetrisch die Stückgrößen ermittelt sowie sensorisch als auch histologisch der Grad der Strukturzerstörung erfasst.

Dass die Herstellungstechnologie der Produkte (Vorbehandlung der Rohstoffe, Füllsystem) Einfluss auf diese Produktparameter nimmt, zeigten die Ergebnisse ohne jeden Zweifel.

Die **Rohstoffe**, die für die Herstellung der in Tabelle 1 aufgeführten Produkte zum Einsatz gelangten, wurden nach mechanischer Vorbehandlung, die ggf. ein grobes Wolfen beinhaltet, mit Lake versetzt. Die Lakekonzentrationen lagen hierbei zwischen 5,5% und 15%. Daran an schloss sich ein Tumbelprozess im kontinuierlichen Verfahren von bis 120 Minuten.

Lediglich bei einem Schweineprodukt sowie zwei Putenprodukten kam laut Herstellerangaben ein Trockenpökelfverfahren zum Einsatz. Die beiden trocken gepökelten Putenprodukte wurden nur gemischt.

Als Füllsystem wurden in je zwei Betrieben ein Kolbenfüller, ein Flügelzellenförderwerk sowie ein Schneckenfüller verwendet. Schneckenfüller sind insbesondere auf die Brühwurstherstellung ausgerichtet. Dagegen ist beim Flügelzellenförderwerk eine Anpassung an größere Volumen (Stückware) möglich.

	Verkehrsbezeichnung	Ausgangsmaterial	Gewicht* [g]
K	Lachsschinken	Saulachse, entfettet	3000 – 4500
A	Nussschinken	Ober- und Unterschale	450-870
KW	Nussschinken	Nuss, aufgeschnitten	500 – 700
W	Frühstücksschinken	Ganze Hüfte, ganze Unterschale	1000 - 2000
N	Putenlachsschinken	Puteninnenfilet	250-300
N	Putenschinken	Oberkeule schier zugeschnitten	Vorher: auch gewolfes Material Nachher: 120g
S	Putenlachsrauchfleisch	Putenbrust getrimmt (Sehnen + Blutadern entfernt) und Innenfilet	keine Angabe
* geschätzt Angabe des Herstellers			

Abb. 1 Rohstoff-Übersicht

Ergebnisse

Sensorik Rohlinge Schweinefleischprodukte:

Aussehen:

Muskelstücke wie gewachsen, je nach Produkt von maximal faustgroß bis zu Männerhandgroß

mit matschigem Abrieb: Frühstücksschinken (15 %) und ein Nussschinken (1 %)

Oberfläche:

feucht, aufgeschlossen, klebrig

Struktur:

weitestgehend erhalten, offensichtlich getumbelt

Konsistenz:

weich, klebrig, „wie Knete“

Geruch:

nach Lake, teilweise süßlich, zum Teil nicht nach Fleisch



Abb. 2 Rohstoff Nusschinken

Sensorik Rohlinge Putenfleischprodukte:

Aussehen:

Zusammengefügte Fleischmasse, bestehend aus Muskelstücken und Abrieb

Muskelstücke: je nach Produkt maximale Größe handteller- bis eigröß

Abrieb: zerfallen, aufgeschlossen, klebrig (6 % bis 40 %)

Oberfläche:

aufgeschlossen, feucht, schmierig

Struktur:

Produktabhängig: reicht von in erheblichen Teilen zerstört zu weitestgehend erhalten mit faserigem Abrieb in geringer Menge

Konsistenz:

Muskelstücke schnittfest, „wie Knete“

Geruch:

nach Lake, spargelartig, nicht nach Geflügelfleisch



Abb. 3 Rohling Putenlachsrauchfleisch

Sensorik und Histologie der Endprodukte:

Das Betrachten der Endprodukte auf dem Leuchttisch ließ ein Zusammenfügen i.d.R. eindeutig erkannt werden. Sichtbar waren hier zum Teil auch blasig durchsetzte Klebestellen (Porigkeit). Bei den Produkten mit besonders kleinstückigem Anteil (Abrieb) fehlte stellenweise eine sichtbarere Faserstruktur.

Histologisch ließen sich die sensorischen Befunde bestätigen

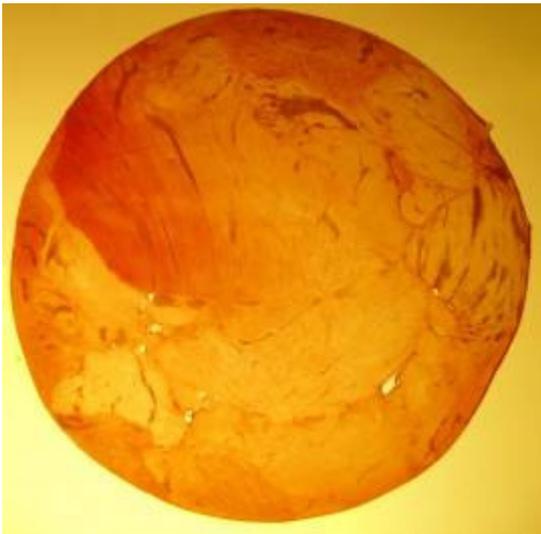


Abb. 4 Frühstücksschinken

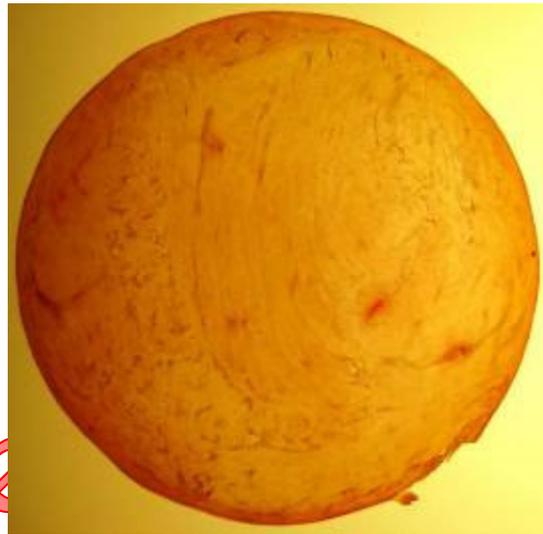


Abb. 5 Putenlachsschinken

In der histologischen Untersuchung, die mikroskopisch neben den Klebestellen den Grad der Strukturzerstörung ermittelt (Hildebrandt et al. 2008), zeigten die Produkte insgesamt eine stark aufgelockerte Struktur mit z. T. fragmentierter und konfluierender Skelettmuskulatur. Ein körniger Zerfall, teilweise vakuolig durchsetzt, wurde im Bereich der Klebestellen nachgewiesen. Ein Putenschinken wies deutliche Brätstraßen zwischen den Muskelbäuchen auf.

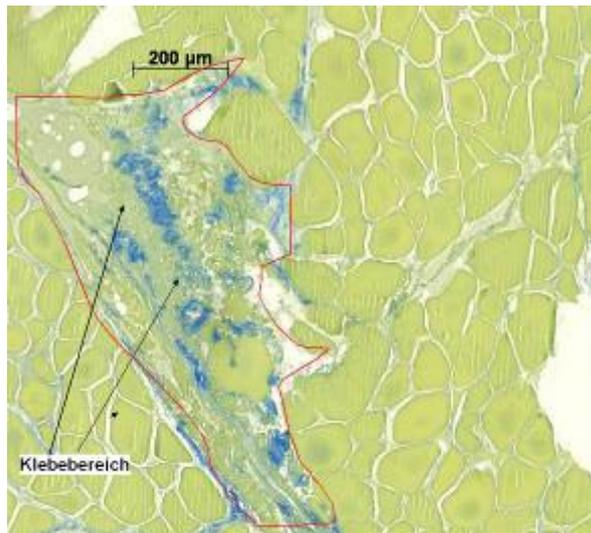


Abb. 6 Nusschinken: Klebebereich

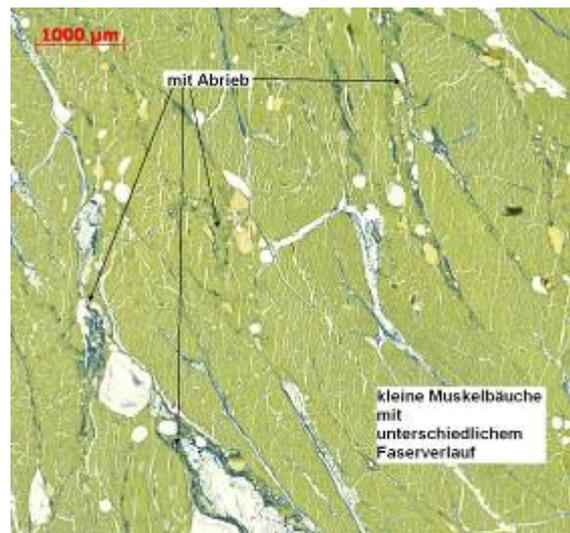


Abb. 7 Putenschinken

Ergebnisse der Stückgrößenverteilung

Abb. 8 und 9 zeigen die untersuchten Produkte nach präparativ – gravimetrischer Untersuchung.

Hierbei wurden die Stückgrößen in drei Kategorien eingeteilt. Diese unterscheiden bei den Schweineprodukten Stücke kleiner 15g (Abrieb), Stücke zwischen 15 und 250g sowie Stücke größer 250g in Anlehnung an Stiebung (2008) sowie bei den Putenprodukten zwischen Stücken unter 15g (Abrieb), zwischen 15g und 100g sowie Stücke größer 100g in Anlehnung an Beneke und Seideneck (2009).

Es wird deutlich, dass die Stückgrößenverteilung ein geeigneter Parameter zur Einordnung der Produkte darstellt.

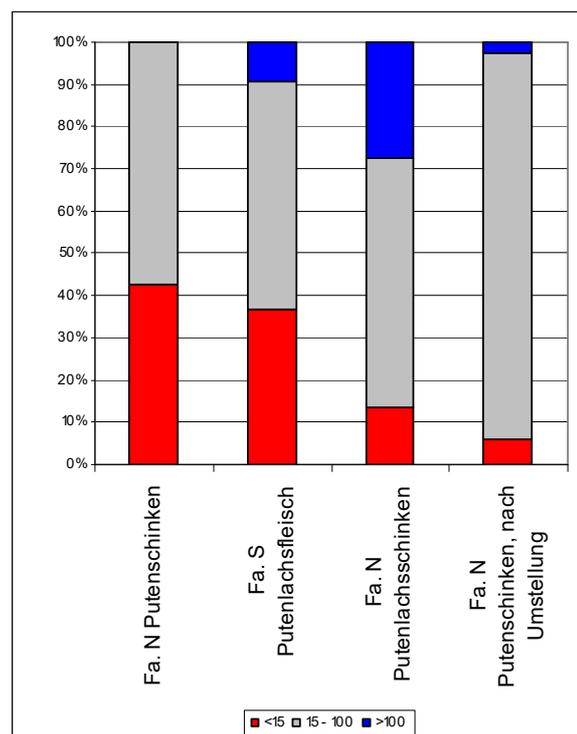
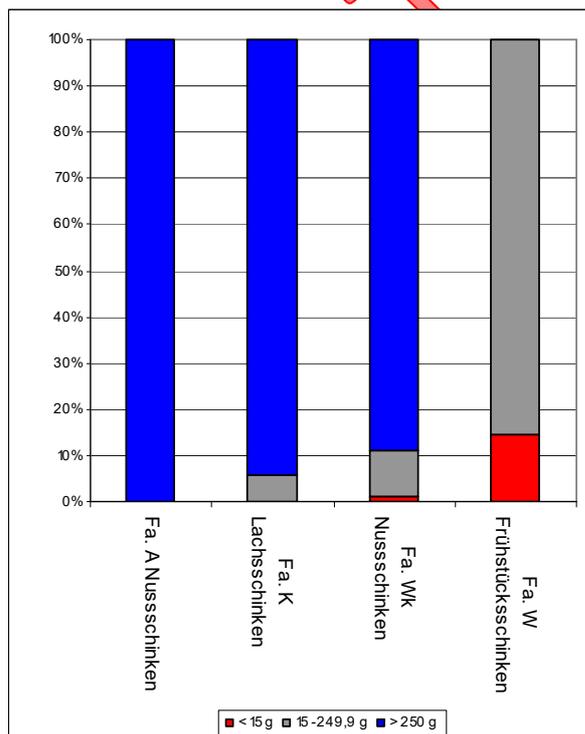


Abb. 8 Stückgrößenverteilung Schwein

Abb. 9 Stückgrößenverteilung Pute

Fazit:

1. Herstellungstechnologie von Rohpökelfleisch entspricht im Wesentlichen der bei den Kochpökelfleisch eingesetzten Technologie: mechanische Vorbehandlung, Lakezusatz, Füllsystem. Anstelle des Erhitzens findet ein Verkleben, z.B. mittels Transglutaminase, statt
2. Die zusätzlichen Produkthanforderungen an industriell hergestellte Kochpökelfleisch können auch zur Beurteilung von Rohpökelfleisch herangezogen werden (mit Ausnahme von Lachsschinken) und sollten in den Leitsätzen des deutschen Lebensmittel-Buches Ergänzung finden: Stückgrößen / Abrieb / Anteil intakter Muskulatur
3. Zusammengefügte Rohpökelfleisch mit traditionellen Bezeichnungen erreichen mindestens die in LS-Ziffer 2.19 festgelegten Anforderungen an Formfleisch-erzeugnisse und werden auch als solche bezeichnet („zerkleinert und zusammengefügt“)
4. Eine Ergänzung der LS-Ziffer 2.19 „Formfleisch“ wird folgendermaßen angeregt:
„...werden zu einer größeren Einheit zusammengefügt; sie behalten z.B. durch Hitze- oder Gefrierbehandlung ihre neue Form“
5. Grundsätzlich differenzierte Betrachtung industriell hergestellter Produkte erforderlich (Einzelfallprüfung)

Ziel muss eine Bezeichnungsehrlichkeit sein, d.h. dass Normabweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung in Verbindung mit der Produktbezeichnung kenntlich gemacht werden.

Beschluss:

Zur Kennzeichnung von Enzymen:

Lebensmittelenzyme, wie z. B. Transglutaminase, die bei der Herstellung von Rohpökelfleisch verwendet werden, sind Zutaten gem. § 5 Abs. 1 LMKV und daher in das Verzeichnis der Zutaten gem. § 6 aufzunehmen.

Risikobewertung Transglutaminase:

Das BfR wird gebeten zu prüfen, ob bei Verwendung von Transglutaminase bei nicht hitzebehandelten Produkten ein Hinweis für Zöliakiepatienten erfolgen muss (analog der Schweizer Regelung).

Beurteilung Rohpökelerzeugnisse:

Rohpökelerzeugnisse, die aus Fleischstücken zusammengefügt werden, sind wie Formfleischerzeugnisse gemäß LS-Ziffer 2.19 hinsichtlich ihrer Beschaffenheit und Kennzeichnung zu beurteilen.

Dabei können Rohpökelerzeugnisse, die aus Muskeln und Muskelgruppen, die aus dem Zusammenhang gelöst worden sind und auch isoliert als Schinken verkehrsfähig wären, ohne besonderen Hinweis zu größeren Schinken zusammengefügt sein.

Aufträge für die AG Fleisch und Fleischerzeugnisse:

1. Fortschreibung des deutschen Lebensmittelbuches:

Im Rahmen der Verbesserung der Lesbarkeit und Verständlichkeit der Leitsätze wird der LMBK eine Überarbeitung der Ziffer 2.19 vorgeschlagen. Dabei ist die LS 2.19 so allgemein zu fassen, dass alle Technologien einer stabilen Verbindung kleiner Fleischstücke zu Stückware erfasst werden.

Die AG Fleisch und Fleischerzeugnisse wird gebeten, einen Vorschlag zur Neuformulierung der LS Ziffer 2.19 zu arbeiten.

Zur Differenzierung der Anforderungen und der Kennzeichnung von originären Produkten, den aus Teilen zusammengefügt Produkten, den Formfleischprodukten und Aliuds bedarf es der Ergänzung der LS auch unter Berücksichtigung von Stückgrößen, dem Abrieb und dem Anteil intakter Muskulatur.

2. die Frage der ausreichenden Kennzeichnung von Rohpökelerzeugnissen, die wie folgt hergestellt werden zu prüfen:

Muskeln und Muskelgruppen die als Schinken verkehrsfähig wären, werden während des Herstellungsprozesses in toto zerlegt um z. B. Fett- und Bindegewebe zu entfernen und /oder sie in engkalibrige Hüllen abzufüllen, um so eine zusammengesetzte Stückware herzustellen.

TOP 28

Rechtliche Einstufung von bebrüteten Hühnereiern

In Bayern wurden mehrfach in asiatischen Einzelhandelsgeschäften bebrütete Enteneier entnommen, die als lose Ware unter der Kenntlichmachung „bebrütete Enteneier“ in den Verkehr gebracht wurden.

In einem Fall wurden die Enteneier über ein Import & Export Unternehmen für asiatische Erzeugnisse vertrieben. Als Hersteller wurde ein Freund des Inverkehrbringers in Deutschland genannt. Die Lebensmittelprobe „10 bebrütete Enteneier“ wurde dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zur sensorischen und mikrobiologischen Untersuchung vorgelegt.

Der sensorische Befund zeigte z. T. deutlich angeschmutzte Schalen. Die Eier waren bereits weit fortgeschritten bebrütet. Die Embryos, die noch Lebenszeichen zeigten, waren deutlich ausgeprägt. Der Geruch war unauffällig, eine Geschmacksprobe wurde abgelehnt.

Bei der mikrobiologischen Untersuchung waren keine pathogenen Keime nachweisbar.

Zur rechtlichen Bewertung dieser Proben wurden folgende Überlegungen angestellt:

Durch den Ersatz großer Teile der Eier- und Eiprodukte-VO durch die VO (EG) Nr. 853/2005 sowie zusätzlich im nationalen Bereich durch LMHV und Tier-LMHV ist auch das Verbot des Inverkehrbringens bebrüteter Enteneier, das vorher explizit in der Verordnung aufgeführt war, entfallen. Nach § 22 Abs. 3 der Tier-LMHV wird lediglich eine zeitliche Einschränkung der Abgabe von Eiern an den Verbraucher (keine Abgabe nach Ablauf des 21. Tages nach dem Legen) vorgenommen.

Die Abgabe erfolgt als lose Ware unter entsprechender Kenntlichmachung des Produktes („bebrütete Enteneier“). Eine Beurteilung derartiger Produkte als „ekelerregend“ gem. § 11 Abs. 2 Nr. 1 LFGB kommt somit aufgrund der Kennzeichnung und auch unter Berücksichtigung der in anderen Ländern üblichen Verzehrsgewohnheiten nicht in Betracht.

Enteneier unterliegen definitionsgemäß nicht dem Tierschutzgesetz, so dass ein rechtliches Einschreiten auf dieser Grundlage ebenfalls entfällt. Lediglich eine Sachverständigenempfehlung bezüglich der Bestimmungen des Tierschutzgesetzes kann ausgesprochen werden.

- 1) Folgende rechtliche Bewertung wurde im aufgezeigten Fall vorgenommen:
 - a) Der Hersteller und der Inverkehrbringer der bebrüteten Enteneier, sind Lebensmittelunternehmer i. S. von Art. 3 Nr. 2 VO (EG) Nr. 178/2002.
 - b) Das Bebrüten der Enteneier ist dem Bereich der Primärproduktion i. S. der Vorgaben VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der Definition i. S. von Art. 3 Nr. 17 der VO (EG) Nr. 178/2002 zuzurechnen.
 - c) Somit muss der Hersteller der bebrüteten Enteneier die Anforderungen des Anh. I VO (EG) Nr. 852/2004 erfüllen.
- 2) Da Enteneier nicht dem Tierschutzgesetz unterliegen, wird folgende Empfehlung ausgesprochen:
 - a) In dem vorliegenden Entwicklungsstadium können die ungeborenen Küken bereits Schmerzen und Leiden empfinden.
 - b) Die Leidensfähigkeit bzw. Schmerzempfindung ist aufgrund der Entwicklung eines

- c) Zentralnervensystems etwa ab der Hälfte der Brutdauer vorhanden. („Laboratory animals (1996) Euthanasia of experimental animals“)
 - d) Eine Leidensfähigkeit der Embryonen in den Enteneiern besteht ab dem 14. Tag der Bebrütung. (Gesamtbrutdauer: 28 Tage)
 - e) Die Aufbewahrung der bebrüteten Enteneier im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur könnte zu erheblichen Schmerzen, Leiden und Schäden an den Küken führen, insbesondere da, je nach Vorbehandlung, nicht genau bekannt ist, wie lange die Küken unter diesen Bedingungen überleben können.
- 3) Eine Überprüfung des Herstellers und des Inverkehrbringers bezüglich der genannten Punkte ist erforderlich.

Folgende Überlegungen werden dem ALTS zusätzlich zur Diskussion gestellt:

- 1) Inwieweit können derartige, in asiatischen Ländern den üblichen Verzehrsgewohnheiten entsprechende Produkte in Deutschland verkehrsfähig sein?
- 2) Ist im vorliegenden Fall der beabsichtigte Verwendungszweck dem Verbraucher **eindeutig** vermittelt, was Voraussetzung für die **Akzeptanz** „nationaler Delikatessen“ ist? (Beispiel: „Surströmming“ – „verfaulter“ Hering aus Schweden)
- 3) Ist unter diesem Gesichtspunkt die Kennzeichnung „bebrütete Enteneier“ ausreichend oder liegt ggf. doch eine Irreführung des Verbrauchers i. S. von § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB und damit die Gefahr einer Ekelerregung i. S. von § 11 Abs. 2 Nr. 1 LFGB vor?
- 4) Ist ansonsten das Lebensmittel zum Verzehr **inakzeptabel** i. S. von Art. 14 Abs. 5 VO (EG) Nr. 178/2002 und somit zum Verzehr nicht geeignet i. S. von Art. 14 Abs. 2 b VO (EG) Nr. 178/2002?

Beschluss:

Es wird empfohlen, bei der Beurteilung der ausreichenden Kenntlichmachung bebrüteter Enteneier den Kunden die Kenntnisse der üblichen Verzehrsgewohnheiten und des beabsichtigten Verwendungszwecks eindeutig zu vermitteln. Insbesondere ist der Hinweis sinnvoll, dass es sich dabei um lebende Embryonen handeln kann.

TOP 33

Pâté – Pastete oder zu erläuternde Phantasiebezeichnungen?

Am LGL Erlangen wurde Ende 2009 ein Produkt mit der Verkehrsbezeichnung „*Kalbsleber-Pâté mit Sommertrüffeln - tafelfertige zubereitetes Fleischerzeugnis*“ beanstandet. Das Produkt enthielt lediglich 3 % Kalbfleisch, 2 % Kalbsleber und 0,5 % Sommertrüffel, der überwiegende Teil bestand aus Schweinefleisch, Schweinespeck, Schweineleber und Bouillon (Trinkwasser).

Da der Begriff „Pâté“ nicht in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse geregelt ist, ist er u. E. als Phantasiebezeichnung anzusehen und folglich gemäß § 4 LMKV näher zu erläutern, damit dem Verbraucher ermöglicht wird, das Produkt von verwechselbaren Produkten zu unterscheiden. Unserer Auffassung nach stellen ‚Kalbsleberwurst‘ oder ‚Kalbsleberpastete‘ durchaus verwechselbare Produkte dar. Unterbleibt eine Erläuterung i. S. von § 4 LMKV, ist das Produkt i. S. von § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB zur Irreführung geeignet, zumal wenn die Aufmachung sehr edel und teuer anmutet (goldene Schriftzüge, „ein Hauch von Luxus“, hoher Preis). Denn üblicherweise geht der Verbraucher davon aus, dass Produkte, in deren Verkehrsbezeichnung das Wort „Kalb-“ enthalten ist, mindestens 15 % des Fleischanteils aus Kalb- und/oder Jungrindfleisch bestehen.

Schon früher mussten Fleischerzeugnisse, in deren Verkehrsbezeichnung als Wortbestandteil der Name einer Tierart verwendet wird, „charakterbestimmende Mengen“ an Teilen der genannten Tierart enthalten. Diese Tatsache trug in den letzten Jahren und Jahrzehnten sicher nicht unwesentlich zur Herausbildung einer Verbrauchererwartung hinsichtlich derartiger Erzeugnisse bei.

Nach einem Schriftwechsell zwischen der Europäischen Kommission und des damaligen Bundesministeriums für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit, wurde der damalige Standpunkt der BRD, nämlich dass „Pâté“ in Deutschland nicht verkehrsfähig sei (besonders unter Hinweis auf die „Cassis de Dijon-Entscheidung“ des EuGH vom 20.02.1979) zurückgewiesen. Daraufhin lenkte die BRD ein und das Bundesministerium teilte den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden am 25.02.1987 folgendes mit:

„...Während die Vorschriften der Fleisch-Verordnung sowie die bisher vorliegenden Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches unter dem Begriff „Pastete“ ein wurstartiges Erzeugnis von Spitzenqualität verstehen, umfasst der Begriff „Pâté“ durchaus auch Erzeugnisse, die nach dem deutschen lebensmittelrechtlichen Einteilungsprinzip als tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse bzw. als Küchenpasteten i. S. der Nr. 2.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anzusprechen sind. „Pâté“-Erzeugnisse brauchen daher nicht in jedem Fall den Anforderungen zu genügen, die nach den Vorschriften der Fleisch-Verordnung und den Leitsatzfeststellungen für wurstartige Pasteten gelten.

Um die aufgetretenen Schwierigkeiten zu beheben, halte ich es für sachgerecht, wenn bei Pâté-Erzeugnissen künftig in den Fällen, in denen es sich um tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse handelt, von einer Bezeichnung „Pastete“ abgesehen wird. Die Verkehrsbezeichnung müsste dann den Wortteil „...Pâté“ enthalten sowie in Verbindung damit den beschriebenen Hinweis, dass es sich um ein „tafelfertig zubereitetes Fleischerzeugnis“ handelt. Falls jedoch die Erzeugnisse nicht ausschließlich oder überwiegend aus Fleisch bestehen, wäre in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung „... pâté“ der Hinweis „Erzeugnis mit einem Zusatz von Fleisch“ erforderlich.“

Hiermit ist jedoch nur geklärt, dass solche Produkte nicht als „Pasteten“ bezeichnet werden dürfen und gemäß den Leitsätzen auch nicht unter die „Wurstwaren“ zu subsumieren sind (siehe LS-Nr. 2.2). Das heißt aber folglich, dass „mindestens 15 % des Fleischanteils aus

Kalb- und/oder Jungrindfleisch“ (LS-Nr. 2.11) nicht gefordert werden können, da sich dieser Passus der Leitsätze nur auf Wurstwaren bezieht.

Aus der Verkehrsbezeichnung „*Kalbsleber-Pâté mit Sommertrüffeln*“ geht u. E. aber der wahre Produktcharakter nicht hervor und der bloße Zusatz „*tafelfertig zubereitetes Fleischerzeugnis*“ ist nicht geeignet, den Verbraucher über die tatsächliche Beschaffenheit eines solchen Produktes aufzuklären.

Doch was erwartet der Verbraucher nun von einer Pâté?

In den französischen Leitsätzen für Fleisch, Wurstwaren sowie Fleischkonserven stellt „Pâté“ einen Überbegriff für diverse Erzeugnisse dar, u. a. Terrines, Mousses/Crèmes/Purées, Saucisses et Saucisson de foie, Galantines, Surprêmes, Ballotines, Roulade, Mosaïque, Pâtés en croûte. Diese Fleisch- oder auch Innereienpâtées werden in Kapitel 4 der französischen ‚Code de la Charcuterie‘ behandelt und werden sowohl schnittfest als auch streichfähig oder im Teigmantel angeboten.

Unter „Pâté“ als Sammelbegriff wird ein aus Fleisch und oft auch aus Innereien, insbesondere aus Leber, bestehendes mehr oder weniger grob oder fein zerkleinertes ggf. Einlagen enthaltendes Brät verstanden, das entweder im warmen oder kalten Zustand - meistens aus einem Teil vorgebrühten oder vorgekochten Materials - unter häufiger Verwendung von Bindestoffen mit Lebensmittelcharakter gefertigt wird.

Interessant ist hierbei, dass bei den streichfähigen Pâtés, beispielsweise bei der „Pâté de Foie“ (Leberpâté) die verschiedensten Erzeugnisse unterschieden werden können: so kann es sich bei einer „Confit de Foie de Porc“ um eine Leberpâté mit 40-60% Leberanteil handeln, bei einer lediglich „auf Leberbasis hergestellten“ Pâté liegen Leber und Muskelfleisch in Stücken vor und darüber hinaus gibt es Leberpâtés von sehr feiner Struktur.

Zusammenfassend betrachtet, stellen Pâtés selbst in Frankreich eine sehr uneinheitliche Gruppe von Erzeugnissen dar, die bei der Findung einer deutschen Verbraucherauffassung nicht weiter helfen können.

Derselbe Hersteller vermarktet außer der vorgestellten „Kalbsleber-Pâté mit Sommertrüffeln“ auch noch „Gänseleber-Pâté mit Sommertrüffeln“ (enthält 7 % Gänsefleisch, Putenleber und 2 % Gänseleber), „Entenleber-Pâté“ und „Schinken-Pâté“, die daher im Analogieschluss zu beurteilen wären.

Beschluss:

Der ALTS sieht den Zusatz „tafelfertig zubereitetes Fleischerzeugnis“ als nicht ausreichend an, das fragliche Produkt in einer Weise zu beschreiben, dass es von verwechselbaren Erzeugnissen unterschieden werden kann.