

66. 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 **66. Arbeitstagung am 8. und 9. Dezember 2010 in Kassel** gefassten Beschlüsse:

TOP 7

„Formfleisch“

Erweiterung der Festschreibung der Verkehrsauffassung gemäß Ziffer 2.19 der Leitsätze, damit auch mit neueren Technologien hergestellte, den bisherigen Formfleischerzeugnissen vergleichbare Erzeugnisse erfasst werden.

Beschluss:

Formfleischerzeugnisse werden aus Fleischstücken hergestellt, die zu einer größeren Einheit zusammengefügt werden.

Die neue Form und der Zusammenhalt der Stückware werden durch unterschiedliche technologische Verfahren erreicht (z. B. mechanische Vorbehandlung zur Freisetzung von Muskeleiweiß an den Oberflächen unter gleichzeitiger Auflockerung der Struktur, Hitzebehandlung, Gefrierbehandlung und/oder Verwendung von Stoffen wie beispielsweise Enzyme, Salze oder Alginat).

Der Gewebeverband der verwendeten Fleischstücke.....(Fortsetzung entsprechend dem bisherigen Leitsatz)

ZURÜCKBEWERTEN

TOP 9

Mögliche Bezeichnung von zusammengeführten Rohpökelerzeugnissen unter Berücksichtigung der Herstellungstechnologie zur Abgrenzung gegenüber Formfleischerzeugnissen (Teil 1)

Beschluss:

Nussschinken und Putenschinken sind ihrem Wesen nach Erzeugnisse aus gewachsener Muskulatur in natürlichem Zusammenhang.

Werden Nüsse oder Putenkeulen zur Herstellung von Stückware zunächst zerlegt und/oder zugeschnitten, erfüllt die daraus hergestellte zusammengefügte Stückware die Kriterien für „Formfleisch“.

Die Kennzeichnungsregelung der Leitsatzziffer 2.3 4 1.6 ist auf derartige Erzeugnisse sinngemäß anzuwenden.

Es ist nicht möglich, eine übliche Verkehrsbezeichnung i. S. v. § 4 Abs. 1 Nr. 1 LMKV für ein Erzeugnis wie gewachsen (z. B. Nussschinken) in Kombination mit einer dazu widersprüchlichen Beschreibung i. S. v. § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV (hier: zerlegt und zusammengefügt) zu verwenden.

zurückgezogen

TOP 10

Mögliche Bezeichnung von zusammengeführten Rohpökelerzeugnissen unter Berücksichtigung der Herstellungstechnologie zur Abgrenzung gegenüber Formfleisch-erzeugnissen (Teil 2)

1. **Kennzeichnung manuell gelegter Ware**
2. **Kennzeichnung mechanisch abgefüllter Ware**
3. **Schinkenwürfelherstellung**

Beschluss:

Die Kennzeichnung zusammengeführter Rohpökelerzeugnisse hat analog zum Kochschinken zu erfolgen.

Schinkenwürfel müssen aus Schinkenfleisch hergestellt sein. Es ist nicht zulässig Abschnitte anderer Teilstücke zu Schinkenwürfeln zusammenzufügen.

Schinkenwürfel aus Formfleisch müssen nicht als solche gekennzeichnet werden; aber bei hohem Anteil an Abrieb und/oder Gewebeerstörung handelt es sich um ein Aliud mit Kennzeichnungspflicht.

ersetzt durch
2021/87/2

TOP 11

Verkehrsauffassung „Cheeseburger“ und kennzeichnungsrechtliche Konsequenzen

Beschluss:

Bei loser Abgabe einer fertig zubereiteten Speise als Cheeseburger, handelt es sich – analog zum „Hamburger“ - um eine Verbrauchertäuschung, wenn der Fleischanteil aus einer Frikadelle besteht.

Die Bezeichnung „Cheeseburger“ und die Beschreibung „Frikadelle mit Käse im Sesambrötchen“ sind jeweils als eigenständige Verkehrsbezeichnungen für unterschiedliche Produkte anzusehen. Ein Nebeneinander auf einer Fertigpackung ist unabhängig von der Aufmachung als unzulässig unter Hinweis auf § 4 LMKV zu beurteilen.

Im Einzelfall ist unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung darüber hinaus zu prüfen, ob eine Eignung zur Irreführung gegeben ist.

zurückgezogen

TOP 12

Zur allgemeinen Verkehrsfähigkeit roher Lungenwurst

Beschluss:

Das Inverkehrbringen von Lungenwurst als Rohwurst ist als regionale Spezialität zu akzeptieren. Es wird davon ausgegangen, dass den Verbrauchern vor Ort das Produkt und seine übliche Verwendung zum Warmverzehr hinreichend bekannt sind. Eine weitere Erläuterung zum bestimmungsgemäßen Gebrauch ist demnach nicht notwendig, sofern das Produkt nur regional vertrieben wird.

TOP 14

Beurteilung von Wurstwaren in Fertigpackungen, bei denen Schutzkulturen eingesetzt wurden

Beschluss:

Bei Schutzkulturen, deren Einsatz rechtlich zulässig ist, handelt es sich um eine deklarationspflichtige Zutat.

Die durch die Verwendung der Schutzkulturen bedingten Keimzahlen von Milchsäurebildnern im Lebensmittel sind zu akzeptieren unter der Voraussetzung, dass das Lebensmittel sicher ist und keine sensorischen Abweichungen aufweist.

TOP 15

Kennzeichnung von Käse und Käsezubereitungen mit einem Gehalt an F.i.Tr. > 32,5 % mit der Angabe leicht/light

Was ist ein „vergleichbares Produkt“ gemäß dem Anhang der VO (EG) 1924/2006?

Beschluss:

Zurzeit gelten in Deutschland die Käseverordnung und die VO (EG) Nr.1924/2006. Die Käseverordnung stellt eine Interpretation des § 6 Abs. 2 Nr. 2 und 3 der Nährwertkennzeichnungsverordnung dar, die sinngemäß den Bestimmungen der VO (EG) Nr.1924/2006 bezüglich der Angabe „leicht“ entspricht.

Derzeit können die Bestimmungen der Käseverordnung angewendet werden.

zurückgezogen

TOP 17

Einordnung von Käse mit Zusatz von Brennesseln als Käse oder Käsezubereitung

Beschluss:

Ein Schnittkäse mit einem Zusatz von Kräutern wie z. B. Brennesseln, Bärlauch o. ä., die zur Geschmacksgebung zugesetzt werden, fällt unter die Definition von Käse und nicht von Käsezubereitungen i. S. der Käseverordnung.

TOP 19

Hygienisch - mikrobiologische sowie sensorische Untersuchung und Beurteilung von Schmelzkäserohware

Beschluss:

Der ALTS vertritt die Auffassung, dass die Schmelzkäserohware, die entsprechend Art. 14 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002 nicht zum Verzehr geeignet ist, nicht mehr zu einem Lebensmittel weiterverarbeitet werden darf.

Daraus hergestellte Schmelzkäse sind als Ekel erregend und nicht verkehrsfähig i. S. von § 11 Abs. 2 Nr.1 LFGB anzusehen.

TOP 22

„Beurteilungsvorschläge bei Nachweis von Noroviren in Lebensmitteln“ ALTS ad hoc AG Viren in Lebensmitteln; Vorstellung des abgestimmten Beurteilungsvorschlages

I. Nachweis von Noroviren in Zusammenhang mit Erkrankungsgeschehen

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

In der Probe wurden Noroviren nachgewiesen. Nach Artikel 14 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten nach Artikel 14 Abs. 2 a) als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind. Durch den Vergleich der im Lebensmittel nachgewiesenen Noroviren mit den aus Patientenmaterial stammenden Erregern konnte nachgewiesen werden, dass das in Rede stehende Erzeugnis am Erkrankungsgeschehen beteiligt war. Durch den Nachweis von Noroviren ist das Lebensmittel in der vorliegenden Form geeignet, die menschliche Gesundheit zu schädigen.

Die Probe ist deshalb als gesundheitsschädliches Lebensmittel im Sinne von Artikel 14 Abs. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen.

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

In der Probe wurden Norovirus-RNA nachgewiesen. Dies spricht für eine Kontamination mit Noroviren. Nach Artikel 14 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in den Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten nach Artikel 14 Abs. 2 b) in Verbindung mit Absatz 5 als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie infolge einer Kontamination für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Die Probe ist deshalb als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignetes Lebensmittel im Sinne von Artikel 14 Abs. 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen.

II. Nachweis von Noroviren in Planproben

a) verzehrsfertige Lebensmittel

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

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

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

Die Probe ist infolge der Kontamination mit Noroviren als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignetes Lebensmittel im Sinne von Artikel 14 mit Abs. 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen.

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

b) nicht verzehrsfertige Lebensmittel

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

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

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

In der vorliegenden Form ist das Lebensmittel infolge der Kontamination mit Noroviren zum Verzehr für den Menschen ungeeignet.

Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind gemäß Absatz 3 die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher und auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie zu berücksichtigen:

Dem entsprechend sind die normalen Bedingungen der Verwendung dieses Erzeugnisses nicht der Rohverzehr, sondern ein Garen vor dem Verzehr.

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

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

III. Nachweis von Noroviren in Tupferproben

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

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

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

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

Die Ergebnisse sprechen dafür, dass die allgem. Hygienebedingungen gem. Art. 4 Abs.2 der VO (EG) Nr. 852/2004 nicht eingehalten wurden.

Beschluss:

Den von den lebensmittelvirologischen Sachverständigen erarbeiteten Beurteilungsvorschlägen wird zugestimmt.

TOP 23

Beurteilung des Zusatzes kollagener Abbauprodukte (z. B. Gelatine) zu Brühwurstern, insbesondere Bratwurst

Beschluss:

Das nach § 4 FleischVO national geltende Verkehrsverbot für Fleischerzeugnisse mit Gelatine widerspricht nach aktueller deutscher Rechtsprechung (Verwaltungsgericht Berlin 4.3.2009, AZ: VG 14 A 11.05) der Möglichkeit, im Rahmen des EU-Rechtes den Schutz des Verbrauchers vor Täuschung durch eine angemessene Kennzeichnung sicherzustellen. Diese Rechtsprechung ist bei der lebensmittelrechtlichen Beurteilung zu berücksichtigen. Die aus der aktuellen Rechtsprechung resultierende Verkehrsfähigkeit vorausgesetzt, sind mit Gelatine hergestellte Produkte nicht unerheblich von herkömmlich hergestellten Brühwürsten abweichend. Eine entsprechende Kenntlichmachung hat im Sinne des §11 Abs. 2 Nr. 2b LFGB (unabhängig von der Menge) zu erfolgen, bei Fertigpackungen im Zutatenverzeichnis unter Angabe der Menge sowie bei loser Ware in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung.

zurückgezogen

TOP 26 Interpretation der Stellungnahme des BfR zur Lebensmittelrechtlichen Beurteilung bei qualitativem Nachweis pathogener *Yersinia enterocolitica* in verzehrfertigen Lebensmitteln, Anlage zu 3423-03-5462683 vom 03.12.2009

Beschluss:

Auf der Basis der Bewertung des BfR zur Lebensmittelrechtlichen Beurteilung bei qualitativem Nachweis pathogener Yersinien (*Y. enterocolitica* und *Y. pseudotuberculosis*) wird bei der Beurteilung amtlicher Lebensmittelproben wie folgt verfahren:

Verzehrfertige Lebensmittel mit qualitativem Nachweis von pathogenen *Y. enterocolitica* oder *Y. pseudotuberculosis* sind als kontaminiert und für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel im Sinne des Art. 14 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 anzusehen.

Die Beurteilung erfolgt nach dem Entscheidungsbaum zu Art. 14 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 (Basis-VO) in Verbindung mit weiteren Rechtsnormen (d. h. z. B. unter Berücksichtigung von Art. 14 Abs. 3 BasisVO).

Die Empfehlungen der ALTS ad hoc AG „Art. 14“- zu bedenklichen Mikroorganismen werden entsprechend ergänzt.

zurückgezogen

TOP 27

Ochs am Spieß, Ochsenfleisch

Beschluss:

Bei Ochsenfleisch handelt es sich um Fleisch von männlichen kastrierten Rindern mit einem Lebendgewicht von mindestens 300 kg.

Fleischgerichte, in denen der Begriff „Ochsen-“ enthalten ist, werden aus Ochsenfleisch hergestellt. Eine Ausnahme hiervon bilden Erzeugnisse, für die eine definierte Verkehrsauffassung in den Leitsätzen festgelegt wurde, sowie Ochschwanzsuppe, bei der sich die Verwendung von Fleisch von Rinderschwänzen als allgemeine Verkehrsauffassung etabliert hat.