

71. 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 71. Arbeitstagung am 17. bis 19. Juni 2013 in Berlin gefassten Beschlüsse

TOP 12 Herstellung von Erzeugnissen mit der Bezeichnung „Käse“

Sachverhalt / Frage

Wie ist ein Erzeugnis einzuordnen, das aus (Käserei-)milch ohne die Fällung von Kasein durch Lab- oder Säureeinwirkung, sondern im Wesentlichen mittels der Schritte Ultrafiltration von Milch, Kulturrezugabe zum Retentat sowie anschließender Schabeeindampfung hergestellt wird („UF-Käse“)?

Dieser TOP wurde bereits auf der 69. Arbeitstagung im Juni 2012 vorgestellt, und es hatten sich die folgenden Fragen ergeben:

- Welche Erwartungen hat der Verbraucher in Bezug auf die Herstellungsweise eines Käses?
- Wäre eine Kenntlichmachung zu fordern?
- Könnten auch Standardsorten mit diesem Verfahren hergestellt werden?
In Anl. 1 KäseV ist eine Labfällung nicht explizit vorgeschrieben

Beschluss

1. Der ALTS geht davon aus, dass nach allgemeiner Verkehrsauffassung unter dem Begriff „Käse“ hinsichtlich seiner Herstellung insbesondere die Dicklegung von Milch, das Abtrennen von Molke und das anschließende Formen oder Abfüllen und ggf. Reifen im Sinne von § 1 Abs. 1 KäseV zu verstehen ist.
2. Erzeugnisse, die allein durch Ultrafiltration von Milch und anschließendes Eindampfen, also ohne die für die Herstellung von Käse typische Ausfällung der Proteine hergestellt werden, entsprechen daher nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung von „Käse“.
3. Diese grundlegende Abweichung hinsichtlich der Herstellung von „Käse“ ist zur Vermeidung einer Irreführung des Verbrauchers entsprechend kenntlich zu machen.
4. Unabhängig von technologischen Möglichkeiten widerspricht eine Herstellung von Käse der Standardsorten aus derartigen Erzeugnissen dem Schutzzweck der Anlage 1 KäseV.

TOP 13 Wasserzusatz bei Milcherzeugnissen im Sinne der Milcherzeugnisverordnung

Sachverhalt / Frage

Bei der Begutachtung von Milcherzeugnissen kommen verschiedene beigegebene Lebensmittel zum Einsatz, die mit variierenden Wasserzusätzen hergestellt werden. Beispielhaft sind Ayran, ein Mars-Getränk, Lassi Ananas/Kokos, Latte Macchiato sowie eine Fruchtmolke zu nennen.

In welchen Fällen ist der Wasserzusatz zu Milcherzeugnissen zu tolerieren?

Beschluss

Gemäß § 2 Abs. 2 MilchErzV handelt es sich bei Wasser nicht um eine zulässige Zutat für Milcherzeugnisse im Sinne der Milcherzeugnisverordnung.

Zur Rekonstitution von Konzentraten, getrockneten Lebensmitteln sowie als notwendiges Extraktionsmittel ist der Wasserzusatz in der jeweils erforderlichen Menge zulässig, dabei sind die Regelungen der MilchErzV hinsichtlich der Menge beigegebener Lebensmittel zu beachten.

TOP 15 Säurewecker in Schaf- oder Ziegenkäse

Sachverhalt / Frage

Kennzeichnung von Schaf- oder Ziegenkäse bei Verwendung von Säureweckern, die mit Kuhmilch angesetzt wurden (Kuhmilchanteil im Endprodukt 2 %). Ist die Mitverwendung von Kuhmilch, sei es auch nur in geringen Mengen, entsprechend zu deklarieren?

Beschluss

Ein als Schaf- bzw. Ziegenkäse bezeichnetes Erzeugnis muss ausschließlich aus Schaf- bzw. Ziegenmilch hergestellt werden. Die Mitverwendung von Kuhmilch z. B. über Säuerungskulturen (Säurewecker), die auf Kuhmilchbasis angesetzt werden, ist entsprechend zu deklarieren, um eine Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.

**TOP 16 Kennzeichnung von Käse und Käsezubereitungen mit einem
Gehalt an F.i.Tr. > 32,5 % mit der Angabe „leicht“ -
Was ist ein „vergleichbares Produkt“ gemäß dem Anhang der VO
(EG) 1924/2006?**

Beschluss

Zur Definition eines vergleichbaren Produktes nach VO (EG) Nr. 1924/2006 wurde die vorliegende Marktanalyse durchgeführt. Die ermittelten Werte der Marktanalyse dienen aktuell als Orientierung zur Beurteilung der Auslobung „light“ bei Käse. Die aufgeführten Gruppen werden als sinnvolle Kategorien zur Beurteilung von Käse „light“ gemäß Artikel 9 (2) VO (EG) Nr. 1924/2006 angesehen.

ersetzt durch
2020/86/36

Ergebnisse der Marktanalyse (2011-2013)

	Käse ohne light Kennzeichnung			Käse mit und ohne light Kennzeichnung		
	Fett absolut [g/100g]; ermittelt ergänzt um Fett absolut deklariert	Fett absolut [g/100g] -30%	Anzahl Proben	Fett absolut [g/100g]; ermittelt ergänzt um Fett absolut deklariert	Fett absolut [g/100g] -30%	Anzahl Proben
Gesamt WC 03	24,3	17,0	1435	23,6	16,5	1564
WC 03 ohne Erzeugnisse aus Käse	24,8	17,4	1281	24,0	16,8	1403
Hartkäse	30,0	21,0	314	29,9	20,9	316
Schnittkäse	28,0	19,6	838	27,3	19,1	892
halbfester Schnittkäse	27,4	19,2	113	26,6	18,6	118
Sauermilchkäse	0,5	0,3	86	0,5	0,3	88
Weichkäse	27,5	19,3	634	26,3	18,4	690
Weichkäse ohne fetaartigen Käse in Lake	28,7	20,1	504	27,3	19,1	551
Fetaartige Käse in Lake	23,2	16,2	130	22,4	15,7	139
pasta filata Käse	20,1	14,1	329	19,2	13,5	361
Frischkäse	12,4	8,7	268	12,0	8,4	282
Frischkäse ohne Speisequark	16,9	11,8	163	16,1	11,3	173
Speisequark	5,5	3,9	105	5,3	3,7	109
Erzeugnisse aus Käse	20,9	14,6	286	20,5	14,4	300

Tabelle: Marktanalyse Käse und Erzeugnisse aus Käse 2011-2013 - Fettgehalte

Proben 4539
 Beteiligte Bundesländer 7
 Beteiligte Institute 10

TOP 18 **Bezeichnung Milchezubereitung**

Sachverhalt / Frage

Die Bezeichnungen „Milch“ und „Milcherzeugnisse“ sind in Anhang XII Nr. II. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 definiert. Diese Bezeichnungen dürfen (auch zusammen mit einem oder mehreren Wörtern) nur verwendet werden, wenn kein Bestandteil einen beliebigen Milchbestandteil ersetzt und Milch [...] einen wesentlichen Teil darstellt. Beide Merkmale müssen demnach erfüllt sein.

Ist die Verkehrsbezeichnung „Milchezubereitung“ für eine zusammengesetzte Zutat, bestehend unter anderem aus entrahmter Milch und pflanzlichem Öl, im Zutatenverzeichnis sowie als Bestandteil einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung möglich?

Beschluss des ALS

Aufgrund der Zutat „pflanzliches Öl“ als Ersatz für Milchfett bei Verwendung von entrahmter/teilentrahmter Milch scheidet für derartige Produkte gemäß Art. 114 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang XII Nr. II.3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 die Verkehrsbezeichnung „Milchezubereitung“ aus.

Der ALTS stimmt dem Beschluss des ALS zu.

ersetzt durch
2020/86/37

TOP 23 Ist ein Hinweis auf die Flüssigwürzung erforderlich wenn gegarte Fleischerzeugnisse wie z. B. Schnitzel aus flüssig gewürzten Fleischzubereitungen hergestellt werden?

Sachverhalt / Frage

Bei Fleischzubereitungen mit einer Flüssigwürzung die roh als Frischware oder gefroren in den Verkehr gebracht werden, ist es verkehrsüblich auf die Flüssigwürzung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung hinzuweisen. Das Fehlen eines entsprechenden Hinweises wird i. d. Regel als Irreführung im Sinne von § 11 LFGB beurteilt. Flüssig gewürzte Fleischprodukte werden aber auch fertig gegart in den Verkehr gebracht. Hier stellt sich die Frage, ob auch bei gegarten Fleischerzeugnissen ein Hinweis erforderlich ist, wenn sie aus flüssig gewürztem Fleisch hergestellt werden. Viele Hersteller halten den Hinweis für nicht erforderlich, weil das mit der Flüssigwürzung in das rohe Fleisch eingebrachte Wasser häufig nach dem Garen weniger als 5 % ausmacht, und deshalb als Zutat nicht mehr anzugeben ist. Dem ist entgegen zu halten, dass gegarte Erzeugnisse aus Fleisch mit Flüssigwürzung in der Regel eine andere Beschaffenheit aufweisen als vergleichbares gegartes Fleisch ohne Flüssigwürzung.

Beschluss

Der ALTS vertritt die Auffassung, dass die Verwendung von Flüssigwürze bei gegarten Erzeugnissen auch ohne nachweisbares überschüssiges Wasser als besondere Behandlung zu kennzeichnen ist, wenn die Unterlassung dieser Angabe geeignet ist, den Verbraucher irre zu führen, beispielsweise hinsichtlich Beschaffenheit oder Zusammensetzung.

ersetzt durch
2021/181/25

TOP 27 Industriell hergestellte Kochpökelerzeugnisse aus Schweine- und Geflügelfleisch (Slicerware): Ermittlung der Stückgrößen als Qualitätsparameter und die sich daraus ergebende Beurteilung

Beschluss

Industriell unter Verwendung größerer Schinkenteile (Ober-, Unterschale, Nuss, Hüfte), Hähnchen- oder Putenbrustfilet (mindestens äußerer Brustmuskel) hergestellte Slicer-/Darmware, welche nach dem Abfüllen in den Darm und vor dem Garen Stückgrößen von 80 Gew.-% >250 g (Kochschinken), 80 Gew.-% > 100 g (Hähnchenbrust)) bzw. 80 Gew.-% > 200 g (Putenbrust) aufweist, bedarf keiner ergänzenden Bezeichnung in Bezug auf das Zusammenfügen.

Dies gilt unter dem Vorbehalt der Auslegung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang VI, Teil A Nr. 7.

TOP 32 Bewertung von erhöhten Drüsenpartikelzahlen in Brühwürsten der Spitzenqualität

Sachverhalt/Frage

Produkte der Spitzenqualität unterscheiden sich gemäß den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse jedoch von unter der betreffenden Bezeichnung sonst üblichen Fleischerzeugnissen durch eine besondere Auswahl des Ausgangsmaterials (LS-Nr. 2.12). Laut den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse umfasst „Backenspeck“ auch eingelagerte Speicheldrüsen (LS-Nr. 1.212), die im Fachjargon auch „Wasserdrüsen“ genannt werden [Wasserdrüse, f. Lymphdrüse, Glandula lymphatica. onomatol. med., Zergliederungswiss. (1756) 693; Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm; 16 Bde. in 32 Teilbänden. Leipzig 1854-1961].

Dementsprechend werden nur die technologisch unvermeidbaren Anteile von Speicheldrüsen zum Fleisch gerechnet, nicht aber die aufliegenden Drüsen wie beispielsweise die Parotis (Ohrspeicheldrüse).

Ab welcher Menge histologisch nachgewiesener Drüsenpartikel ist die Anforderung an Spitzenqualität hinsichtlich der besonderen Auswahl des Ausgangsmaterials nicht mehr erfüllt?

Beschluss

In Brühwürsten der Spitzenqualität lassen durchschnittliche Drüsenpartikelzahlen von $> 0,75 / \text{cm}^2$ (3 Treffer je Schnitt) im histologischen Schnitt bei grober Brühwurst bzw. $> 1,2 / \text{cm}^2$ (5 Treffer je Schnitt) bei feiner Brühwurst eine nicht sachgerechte Entfernung von lymphatischem Begleitgewebe bzw. Drüsenmaterial vermuten.

Bei Produkten, die diese Drüsenpartikelzahlen überschreiten, sollte eine Überprüfung der eingesetzten Mengen und Beschaffenheit des verwendeten Ausgangsmaterials im Betrieb erfolgen.

TOP 33 Kennzeichnung von Kochschinken als „Kernschinken

Sachverhalt/Frage

Nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs handelt es sich bei Kernschinken um einen Rohschinken. Ist es zulässig, derartige Schinken als Kernschinken gekocht bzw. gegart in Verkehr zu bringen?

Beschluss

Die Bezeichnung „Kernschinken“ ist Rohpökelerzeugnissen vorbehalten, die den Anforderungen nach Abschnitt II, Ziffer 2.411.3 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse genügen.

TOP 20 der 69. Arbeitstagung des ALTS

Ist der Begriff „essbare Hülle“ im Zutatenverzeichnis von Fleischerzeugnissen eine zutreffende Verkehrsbezeichnung?

Sachverhalt / Frage

Die Verkehrsbezeichnung „essbare Hülle“ findet man oft in Zutatenverzeichnissen von Fleischerzeugnissen, sie scheint sich in den letzten Jahren als solche etabliert zu haben. Mittlerweile gibt es zahlreiche, fast unendlich viele Varianten von natürlichen und künstlichen Wursthüllen und Mischungen daraus. Mögliche Unterschiede bestehen bereits in der Wahl des Ausgangsmaterials (tierisch pflanzlich), ob die Hüllen unter Verwendung von Zusatzstoffen hergestellt wurden oder nicht, und ob ggf. allergene Komponenten enthalten sein können.

Es stellt sich sodann die Frage, ob die alleinige Angabe „essbare Hülle“ genügt, um den Verbraucher ausreichend über den tatsächlichen Charakter dieser Lebensmittelzutat zu informieren. Es ist davon auszugehen, dass sich der Verbraucher unter „essbarer Hülle“ am ehesten einen Natur- oder vielleicht noch einen (Cellulose-) Faserndarm vorstellt (die seit Jahrzehnten gängigste, nicht aus Naturdarm bestehende Variante einer Wursthülle). Keine Vorstellung macht sich der Verbraucher sicherlich von neusten Technologien wie etwas (co-) extrudierten kollagenen Eiweißhüllen o. ä.. Die Angabe der tierartigen oder pflanzlichen Herkunft ist aber u. E. durchaus zu fordern, zumal für viele Verbraucher diese Information im Hinblick auf Lebensmittelzutaten eine immer größere Rolle spielt. Doch was verbirgt sich hinter der Begrifflichkeit „essbare Hülle“ und ist dieser Begriff ausreichend, um den Verbraucher angemessen zu informieren? Da die Vielfältigkeit von künstlichen Hüllen heute derart groß ist (z. B. Hautfaser-, Cellulose-, Pergament-, Seidengerüst-, Textil-, Kunststoff-Hüllen u. v. m.) und diese aus den unterschiedlichsten Materialien (aus tierischen, pflanzlichen oder künstlichen Rohstoffen) oder mit den unterschiedlichsten Technologien (z. B. durch (Co-)Extrusion) hergestellt werden, kann nicht davon ausgegangen werden, dass dies dem Verbraucher bekannt ist und dass er von der großen Bandbreite der Produkte Kenntnis hat.

„Essbare Hülle“ allein ist daher keine ausreichende Verkehrsbezeichnung i. S. des § 4 LMKV bzw. des Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011: eine rechtlich vorgeschriebene (Verkehrs-) Bezeichnung gibt es für sog. „essbare Hüllen“ nicht.

Auch gibt es keine verkehrübliche (Verkehrs-)Bezeichnung; zwar wird der Begriff „essbare Hülle“ von der Industrie bereits als Bezeichnung in Zutatenlisten verwendet, jedoch werden Hüllen nicht unter dieser Bezeichnung als solche an den Endverbraucher abgegeben, so dass dieser gar nicht weiß, was unter diesem Begriff alles subsumiert wird. Und auch als beschreibende Bezeichnung ist der Begriff „essbare Hülle“ nicht ausreichend, da es ist dem Verbraucher nicht möglich ist, die tatsächliche Herkunft (z. B. spezifische tierische oder pflanzliche Herkunft) zu erkennen.

Beschluss

Bei einer „essbaren Hülle“ handelt es sich um eine Zutat bzw. zusammengesetzte Zutat, die gemäß LMKV zu kennzeichnen ist.

- „Essbare Hülle“ allein ist keine ausreichende Verkehrsbezeichnung i. S. des § 4 LMKV bzw. des Art. 17 der VO (EG) Nr. 1169/2011.
- Zusatzstoffe, die in sog. „essbaren Hüllen“ enthalten sind, sind gemäß § 6 Abs. 2 Nr. 8 Satz 2 LMKV in V. m. Anlage 2 der ZVerKV bzw. zukünftig gemäß Art. 9 i. V. m. Art. 18 der VO (EG) Nr. 1169/2011 (in V. m. Art. 2 Abs. 2 f) im Zutatenverzeichnis zu

kennzeichnen. Die Ausnahme gemäß § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV bzw. zukünftig Art. 20 b) der VO (EG) Nr. 1169/2011 greift nur, wenn die verwendeten Zusatzstoffe keine technologische Wirkung im Endprodukt mehr haben. Hierunter fallen aber nicht Zusatzstoffe auf Trägerfolien, die z. B. zur Anhaftung von Gewürzen dienen, da es sich hierbei nicht um sog. „Verschwindestoffe“ handelt und die technologische Wirkung in der Anhaftung der Gewürze auch im Endprodukt bestehen bleibt.

- Die Zulässigkeit des betreffenden Zusatzstoffes muss für die Art des damit hergestellten Fleischerzeugnisses selbstverständlich gegeben sein.

Der ALS stimmt dem ALTS-Beschluss zu.
(101. ALS-Sitzung am 19. und 20. März 2013 in Dresden)

ersetzt durch
2021/187/24