

75. 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 75. Arbeitstagung vom 22. bis 24. Juni 2015 in Berlin gefassten Beschlüsse

TOP 19 Ghee

Sachverhalt/Frage:

Im deutschen Einzelhandel wird von einigen Läden ein MilCHFetterzeugnis unter der Bezeichnung „Butter Ghee“ in den Verkehr gebracht. Bekannt sind uns das in Deutschland produzierte Produkt „*Original AYURVEDA Ghee aus 100% Bio-Butter*“ und ein in Großbritannien hergestelltes Produkt „*Khanum Butter Ghee*“, dessen Deklaration in 9 Sprachen, aufgedruckt ist. Dessen deutsche Verkehrsbezeichnung und Zutatenliste lauten:

„Khanum Butter Ghee Zutaten: butterfett 99,8 %, Feuchtigkeit 0,1 %, Geschmacksstoffe: Ethylbutyrat 0,01 %.“ Außerdem ist folgender Verwendungshinweis aufgedruckt: *„Verwenden Sie statt Öl und Fett. Für die Verwendung in Kochen und Backen*

Reicht die Angabe „Ghee“ oder „Butter Ghee“ als Verkehrsbezeichnung für ein Milcherzeugnis mit mindestens 99,6 % MilCHFett aus, wenn dieses Produkt in Deutschland in Fertigpackungen in Verkehr gebracht wird?

Beschluss:

Die im CODEX STANDARD 280-1973 aufgeführte Bezeichnung „Ghee“ ist in Deutschland keine ausreichende Bezeichnung für ein MilCHFetterzeugnis und bedarf in Deutschland einer beschreibenden Bezeichnung (z. B. „Ghee aus 100 % Butter zum Braten“).

TOP 21 Angabe „tagesfrisch“ bei einer Konsummilch

Sachverhalt/Frage:

Eine als „tagesfrisch“ ausgelobte Konsummilch wird bis zum Ablauf des MHD im Einzelhandel verkauft. Die Milch wird tatsächlich nicht gesammelt, sondern täglich zur hofeigenen Molkerei geliefert, pasteurisiert und abgefüllt. Der Hersteller argumentiert, dass die weiteren Produktions- und Handelsschritte nicht mit der Auslobung „tagesfrisch“ gemeint sind.

Ist eine Erläuterung des Begriffes „tagesfrisch“ auf der Verpackung notwendig?

Beschluss:

Der Begriff „tagesfrisch“ kann für eine Konsummilch verwendet werden, die innerhalb von 24 Stunden gemolken, pasteurisiert und abgefüllt wird.

Gemäß Art. 36 Abs. 2 Buchst. b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 dürfen freiwillig bereitgestellte Informationen über Lebensmittel für Verbraucher nicht zweideutig oder missverständlich sein. Daher muss der Begriff „tagesfrisch“ i. S. d. oben genannten Kriterien näher erläutert werden. Diese Erläuterung muss leicht erkennbar sein.

TOP 24 Kennzeichnung des technologisch bedingten Muskelabriebs bei „Erzeugnissen aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch“ (Hackfleisch) – ist im Lichte der LMIV ein entsprechender Hinweis im Zutatenverzeichnis, wie er bisher üblich war, noch als ausreichend anzusehen?

Sachverhalt/Frage:

Ausgehend von § 6 Abs. 4 Hackfleisch-Verordnung bzw. nach deren Aufhebung Ziffer 2.507.1 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wurde durch die Lebensmittelüberwachung eine Kennzeichnung des unüblichen Anteils (> 20 %) an Muskelabrieb / brätähnlicher Substanz im Sinne einer ausreichenden Kenntlichmachung bei rohen und erhitzten Erzeugnissen aus Hackfleisch eingefordert, bestätigt durch eine einhellige Rechtsprechung (KG Berlin LRE 15, 285, OLG Koblenz, Fleischwirtschaft 71, 416, OLG Zweibrücken, LRE 32, 280).

Als ausreichend bzw. angemessen hinsichtlich der Begrifflichkeit wurde eine Formulierung wie „Fleisch z. T. fein zerkleinert“ o. ä akzeptiert.

Als Ort dieser Kennzeichnung wurde bei derartigen Erzeugnissen das Kennzeichnungselement „Verkehrsbezeichnung“ angesehen, nur so sei die ausreichende Kenntlichmachung im Sinne des § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchst. b) LMBG gewährleistet (z.B. OLG Zweibrücken a.a.O.). Daneben wurde die These vertreten und in praxi in der Etikettierung umgesetzt, dass eine Angabe in Verbindung mit der Deklaration der Fleischeinwaage der Forderung nach einer ausreichenden Kennzeichnung genügen würde.

Vor dem Hintergrund der Rechtsprechung des EuGH zur Bedeutung der übrigen Kennzeichnungselemente neben der Verkehrsbezeichnung – insbesondere der Zutatenliste - zur Information des Verbrauchers und der entsprechenden Anpassung der Richtlinientexte wurde die Kennzeichnung des erhöhten Anteils an Muskelabrieb seitens der Hersteller/Etikettierungsverantwortlichen in die Zutatenliste verlagert und dort häufig gemeinsam mit der, die bislang vorgeschriebene getrennte Kennzeichnung der Fleischeinwaage ablösenden, prozentualen Angabe des Fleischanteils deklariert.

In der LMIV wird – über bisherige Aussagen im europäischen Kennzeichnungsrecht hinausgehend – in Art. 7 (2) gefordert, dass Informationen über Lebensmittel zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein müssen.

In Bezug auf die Bezeichnung des Lebensmittels wird gefordert, dass der Verbraucher aus dieser Bezeichnung die tatsächliche Art des Lebensmittels erkennen kann und es von verwechselbaren unterscheiden kann (Art. 17 LMIV). Nach Anhang VI, Teil A Nr. 1 muss die Bezeichnung des Lebensmittels ggf. weitergehende Angaben zum physikalischen Zustand bzw. der Behandlung des Lebensmittels enthalten, sofern der Verbraucher ohne diese Angabe irreführt wird.

In der Zutatenliste sind die Zutaten des Lebensmittels aufzuführen.

Ist vor dem Hintergrund dieser Festlegungen der LMIV die bisher übliche Kennzeichnung des Muskelabriebs / der brätähnlichen Substanz (bei einem Anteil > 20 %) im Zutatenverzeichnis noch als konform mit dem neuen Kennzeichnungsrecht zu bewerten?

Beschluss:

Bei Erzeugnissen aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch ist ein Anteil an technologisch bedingtem Muskelabrieb von > 20 % eine nicht unerhebliche, kennzeichnungspflichtige Abweichung von der Verkehrsauffassung (vgl. Ziffer 2.507.1 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des DLMB). Die erforderliche Kennzeichnung hat als verpflichtende Angabe zur Ergänzung der Bezeichnung des Lebensmittels zu erfolgen (s. Anhang VI Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011).

TOP 26 Beurteilung geringer Mengen an Knochenpartikeln im histologischen Präparat bei der Untersuchung von Fleischerzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen

Sachverhalt/Frage:

Bei der semiquantitativen Auswertung histologischer Präparate wird der Anteil der identifizierten Gewebsarten mengenmäßig abgeschätzt und Häufigkeitsklassen zugeordnet. Eine Gewebekomponente kann dabei erst dann der Häufigkeitsklasse „in geringer Menge“ zugeordnet werden, wenn sie regelmäßig mit mindestens einem Partikel pro Schnitt (Fläche eines Schnittes ca. 4 cm²) vorkommt. Niedrigere Gewebeanteile wären der Häufigkeitsklasse „vereinzelt“ zuzuordnen. Bei „vereinzelt“ oder „in geringer Menge“ auftretenden Gewebekomponenten kann zusätzlich die Zahl der Gewebepartikel in den untersuchten Schnitten ermittelt werden.

„Vereinzelt“ vorkommende Knochenpartikel werden als technologisch nicht vermeidbar angesehen. Ab 1,5 Knochenpartikeln pro cm² weist der histologische Befund auf die Verarbeitung von stark knochenhaltigem Fleisch (Separatorenfleisch) hin.

Fleischerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen unterscheiden sich von den unter der betreffenden Bezeichnung sonst üblichen Fleischerzeugnissen auch durch die besondere Auswahl des Ausgangsmaterials (vgl. Ziffer 2.12. der Leitsätze Fleisch und Fleischerzeugnisse). Bei derartigen Erzeugnissen wird kein Separatorenfleisch verarbeitet.

Wie ist der histologische Nachweis von Knochenpartikeln „in geringer Menge“ bei diesen Fleischerzeugnissen zu beurteilen?

Beschluss:

Fleischerzeugnisse der Spitzenqualität zeichnen sich durch besondere Auswahl des Ausgangsmaterials aus (LS 2.12).

Werden bei der orientierend quantitativen histologischen Untersuchung in geringer Menge Knochenpartikel nachgewiesen, weist dies auf eine für Erzeugnisse der Spitzenqualität nicht ausreichende Auswahl des Ausgangsmaterials hin. Die Auswahl des Ausgangsmaterials ist zu überprüfen.

Bei einer Beanstandung der Auslobung „Spitzenqualität“ als irreführend ist der jeweilige Einzelfall zu berücksichtigen.

Der Beschluss zu TOP 15 der 70. AT des ALTS wird aufgehoben.

TOP 27 Rechtskonforme Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen, die aus oder mit Separatorenfleisch hergestellt werden – welche Veränderungen ergeben sich mit Inkrafttreten der LMIV?

Sachverhalt/Frage:

Gemäß allgemeiner Verkehrsauffassung stellt die Verarbeitung von Separatorenfleisch eine nicht unerhebliche Abweichung von der Verkehrsauffassung dar und bedarf der ausreichenden Kenntlichmachung (vgl. Ziffer 2.11 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches incl. Fußnote 26 „*Verarbeitung von nicht der Definition der Anlage 1 der LMKV entsprechender Skelettmuskulatur ist eine auch bei loser Ware kenntlich zu machende Abweichung von der Verkehrsauffassung (§ 11 LFBG).*“).

Dazu wurde vom ALTS folgender Beschluss gefasst:

- 1. Die Verarbeitung von Separatorenfleisch stellt eine nicht unerhebliche Abweichung von der Verkehrsauffassung dar. Die Verarbeitung ist zumindest durch mengenmäßige Angabe im Zutatenverzeichnis kenntlich zu machen.*
- 2. Besteht der Fleischanteil überwiegend oder vollständig aus Separatorenfleisch handelt es sich um ein Produkt eigener Art. Es ist eine entsprechende Verkehrsbezeichnung zu wählen. Es wird auf TOP 15 der 60. ALTS-Arbeitstagung verwiesen. (vgl. TOP 9 der 68. ALTS - Arbeitstagung Nov. 2011).*

Seit Inkrafttreten der LMIV muss

im Falle von Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteil oder eine Zutat, von dem/der die Verbraucher erwarten, dass er/sie normalerweise verwendet wird oder von Natur aus vorhanden ist, durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde, die Kennzeichnung – zusätzlich zum Zutatenverzeichnis – mit einer deutlichen Angabe des Bestandteils oder der Zutat versehen sein, der/die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurde, und zwar

- in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen und*
- in einer Schriftgröße, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner als die in Art.13 Abs.2 dieser Verordnung vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein darf. (vgl. Art. 17 Abs. 5 i. V. m. Anhang VI Teil A Nr. 4).*

Findet diese Vorschrift auch Anwendung bei der Verarbeitung von Separatorenfleisch? Wie sind deshalb Fleischerzeugnisse, die aus oder mit Separatorenfleisch hergestellt werden, gemäß LMIV rechtskonform zu kennzeichnen?

Beschluss:

Bei Fleischerzeugnissen, bei denen der Fleischanteil teilweise, überwiegend oder vollständig durch Separatorenfleisch ersetzt wurde, wird der Produktname (schließt die Bezeichnung des Lebensmittels ein) entsprechend den Vorschriften der LMIV (Anlage VI Teil A Nr. 4) ergänzt (z. B. „Fleischwurst mit / aus Separatorenfleisch“, „Separatorenfleisch-Fleischwurst“).

TOP 28 **Irreführungsgefahr durch Zubereitungsempfehlungen in Verbindung mit Warnhinweisen bei Fleisch zum Kurzbraten in Fertigpackungen**

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. g) Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sind Lebensmittel gegebenenfalls mit besonderen Aufbewahrungshinweisen und/oder Anweisungen für die Verwendung zu kennzeichnen. Dazu kommt eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden (Art. 9 Abs. 1 Buchst. j) LMIV).

Besondere Anweisungen für die Verwendung werden bei Fleisch in Fertigpackungen i. d. R. aus produkthaftungsrechtlichen Gründen gemacht. Dabei handelt es sich beispielsweise um sog. Warnhinweise, wie „*Nicht zum Rohverzehr geeignet. Vor Verzehr vollständig durcherhitzen.*“

Vor allem Steaks zum Kurzbraten in Fertigpackungen werden darüber hinaus mit Abbildungen von Serviervorschlägen einer rare/medium-Zubereitung gekennzeichnet. Dazu kommen Gebrauchsanleitungen zur Zubereitung, wie z. B. „*Empfohlene Bratzeit in Minuten pro Seite – Englisch/rare: 1-2 Minuten...*“.

Informationen über Lebensmittel dürfen aber nicht irreführend sein, insbesondere auch in Bezug auf Eigenschaften des Lebensmittels (Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) LMIV). Sie müssen gemäß Art. 7 Abs. 2 LMIV darüber hinaus zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein.

Steht ein Warnhinweis, der das vollständige Durcherhitzen fordert im Widerspruch zu einer Zubereitungsempfehlung „*rare*“ bzw. „*medium rare*“ und ist damit irreführend?

Was ist unter „kurzbraten“ zu verstehen?

Beschluss:

Zubereitungsempfehlungen werden bei zum Kurzbraten geeigneten Fleischzuschnitten nicht als Pflichtangabe gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. g) bzw. j) der VO (EU) Nr. 1169/2011 angesehen.

Der Begriff „*kurzbraten*“ wird allgemein bei Fleischzuschnitten verwendet, die nach kurzer Bratzeit (wenige Minuten) verzehrfertig zubereitet sind. Er sagt nichts über den Garzustand aus. Im Unterschied dazu beschreiben Zubereitungshinweise wie „*rare*“- (incl. „*blue rare*“) und „*medium rare*“ (bildliche oder schriftliche Darstellung) einen unvollständigen Garprozess. Sie stehen daher im Widerspruch zu Warnhinweisen wie „*vor Verzehr durcherhitzen*“ oder „*nicht zum Rohverzehr geeignet*“ und sind in Kombination mit diesen als irreführend zu beurteilen.

TOP 39 Frischfisch in Fertigpackungen in Kühltheken des Einzelhandels – Aufbewahrungstemperatur

Sachverhalt/Frage:

Rohes Lachsfilet in Fertigpackungen wird in einem Kühlmöbel zur Selbstbedienung (Einzelhandel; Filiale eines großen Discounters) bei einer Umgebungstemperatur von +5°C aufbewahrt. Laut Zutatenliste ist dem Erzeugnis Salz als Zutat zugesetzt. Der analytisch nachgewiesene Salzgehalt liegt mit 0,21% bis 0,38% im physiologischen Bereich. Zudem gibt der Hersteller in Verbindung mit dem Verbrauchsdatum eine Aufbewahrungstemperatur von unter +7°C an.

Fragen:

1. Ist das vorliegende Erzeugnis hygienerechtlich als „frisches Fischereierzeugnis“ einzuordnen?
2. Rechtliche We
- 3.
4. rtung der Aufbewahrungstemperatur im Einzelhandel?

Beschluss:

Bei Fischereierzeugnissen, die keine anderweitige Behandlung als Kühlung erfahren haben und die trotz des deklarierten Zusatzes von Salz nur einen physiologischen Salzgehalt aufweisen, handelt es sich hygienerechtlich um frische Fischereierzeugnisse i. S. d. Anhangs I Ziffer 3.5. der VO (EG) Nr. 853/2004.

FrISCHE Fischereierzeugnisse in Fertigpackungen im Einzelhandel unterliegen den Temperaturanforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 (Anhang III Abschnitt VIII (Fischereierzeugnisse), Kapitel III Teil A Nr. 1) und müssen bei den dort angegebenen Temperaturbedingungen bis zur Abgabe an den Verbraucher aufbewahrt werden.

70. Arbeitstagung des ALTS

TOP 6 „Nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Mikroorganismen Anwendbarkeit der Vorschriften des § 3 LMHV“

Sachverhalt/Frage:

Vor dem Hintergrund des EuGH-Urteils (C-382/10) wird derzeit die Anwendbarkeit der Vorschriften des § 3 LMHV diskutiert. In diesem Zusammenhang wird auch die Bewertung von Untersuchungsergebnissen an amtlichen Proben überdacht. Es wird die Auffassung vertreten, dass bei einer Beurteilung nach § 3 Satz 1 LMHV auf die Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt abzustellen ist. Im Rahmen eines Gutachtens zu einer Lebensmittelprobe kann demnach allenfalls eine nachteilige Beeinflussung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit des Lebensmittels durch Mikroorganismen im Sinne von § 2 Nr. 1 LMHV festgestellt werden. Im Zusammenhang mit der Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln findet aber auch eine andere Beurteilungspraxis Anwendung. Insbesondere bei Überschreitungen von DGHM-Warnwerten wird vielfach eine Beurteilung des Lebensmittels im Sinne des § 3 Sa

tz 1 LMHV und Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anhang II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 vorgenommen.

Beschluss:

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen an einer Lebensmittelprobe können eine nachteilige Beeinflussung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit des Lebensmittels durch Mikroorganismen im Sinne von § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV aufzeigen.

Eine Beurteilung der allgemeinen Hygieneanforderungen im Sinne des § 3 Satz 1 LMHV hebt auf die Beachtung der im Verkehr mit Lebensmitteln erforderlichen Sorgfaltspflicht ab. Feststellungen zur Nichtbeachtung der erforderlichen Sorgfalt können daher nicht ausschließlich anhand von auffälligen mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen einzelner Lebensmittelproben getroffen werden.