

## **76. Arbeitstagung des ALTS**

Auf 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 76. Arbeitstagung vom 03. und 04. Dezember 2015 in Erlangen gefassten Beschlüsse.

### **TOP 09 Roher Fisch in Fertigpackungen bzw. als vorverpacktes Lebensmittel – Werbeaussagen „fangfrisch“ und „fangfrischer Genuss“**

#### **Sachverhalt/Frage**

Verschiedene unverarbeitete Fische und Fischzuschnitte werden vorverpackt in MAP-Verpackungen (modified atmosphere packaging - Verpacken mit modifizierter Atmosphäre) in Kühltheken zur Selbstbedienung angeboten. Diese Erzeugnisse werden in einem Prospekt und/oder einem Thekenschild sowie teilweise auf der Verpackung selbst mit den Werbeaussagen „fangfrisch“ und „fangfrischer Genuss“ ausgelobt. Die Erzeugnisse sind mit mehrtägigen Haltbarkeitsfristen (mindestens 4 Tage ab Herstellung der Fertigpackung, in einem Fall mindestens 14 Tage ab Schlachtdatum) gekennzeichnet. Die Erzeugnisse wurden zudem teilweise aus aufgetauter Rohware und/oder gewürzt und/oder unter Verwendung von Salz und Zitronensäure hergestellt. Wie ist die Auslobung von rohen Fischen und Fischzuschnitten in MAP-Verpackungen mit mehrtägigen bis mindestens 14-tägigen Haltbarkeitsfristen, auch in gewürztem Zustand, auch aus aufgetauter Rohware, auch unter Verwendung von Zusatzstoffen hergestellt, in Kühltheken zur Selbstbedienung mit den Werbeaussagen „fangfrisch“ bzw. „fangfrischer Genuss“ auf Schildern und in Prospekten sowie auf der Verpackung des Produktes zu beurteilen?

#### **Beschluss**

Bei der Auslobung roher, gekühlter Fische und Fischzuschnitte als „fangfrisch“ oder „fangfrischer Genuss“ unterscheidet sich das ausgelobte Erzeugnis in seinen Frischemerkmalen und/oder in den zeitlichen Abläufen zwischen dem Fang bzw. der Schlachtung und Abgabe von herkömmlichem „Frischfisch“ im Sinne der Formulierung in den Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen (Dezember 2005), Ziffer 4.9. Danach dürfen nur Fischereierzeugnisse als „fangfrischer Frischfisch“ bezeichnet werden, die aus der Tagesfischerei stammen, wenn die Anlandung nicht länger als 24 Stunden vor dem Inverkehrbringen erfolgt ist. Eine Auslobung von rohen Fischen und Fischzuschnitten als „fangfrisch“, auch mit dem Wortlaut „fangfrischer Genuss“, die nach Ablauf dieser Frist in Verkehr gebracht, aufgetaut oder unter Verwendung von Zusatzstoffen hergestellt wurden, wird als irreführend i.S. von Art. 7 Abs. 1 LMIV beurteilt.

## **TOP 10 Vorverpackter Frischfisch im Internethandel – Anforderungen an die Transporttemperatur bei Versand**

### **Sachverhalt/Frage**

Rechtliche Anforderungen an die Lager- und Transporttemperaturen für frische Fischereierzeugnisse finden sich in VO (EG) Nr.853/2004. Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, gilt diese Verordnung nicht für den Einzelhandel (vgl. Art. 1 (5) a). Ebenso gilt die Verordnung nicht für die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher (vgl. Art. 1 (3) c). Welche Anforderungen sind an die Transporttemperatur während des Liefervorgangs zu stellen?

### **Beschluss**

Der Versand- und Internethandel gibt Lebensmittel an den Endverbraucher ab und wird somit nach Art. 3 Nr. 7 der VO (EG) Nr. 178/2002 von dem Begriff „Einzelhandel“ erfasst. Die Temperaturanforderung „Schmelzeistemperatur“ (0 bis maximal +2 °C) für frischen Fisch nach Anhang III Abschnitt VIII Ziffer 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 gilt auch für den Einzelhandel und daher auch während der Lieferung der Ware an den Endverbraucher.

## TOP 14 Zulässiger Anteil von feinzerkleinertem Fleisch in Königsberger Klopse

### Sachverhalt/Frage

Unter Königsberger Klopse wird nach allgemeiner Verkehrsauffassung stets ein Erzeugnis aus Hackfleisch, also aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch verstanden. Die Anforderungen an die Beschaffenheit von Königsberger Klopse sind daher identisch mit denen der sonstigen Hackfleischerzeugnisse. Dies geht auch aus dem Regelungsinhalt der aufgehobenen Hackfleischverordnung hervor (s. Rdn. 24 zu § 1 HFIV, Zipfel/Rathke sowie Urteil des OLG Braunschweig LRE 8, 353). Die Anforderungen an Hackfleischerzeugnisse sind nun in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches festgeschrieben. Nach Leitsatzziffer 2.507.1 enthalten Erzeugnisse aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch kein Brät (wie Brühwurstbrät fein zerkleinertes Fleisch). Der bei der Herstellung gegebenenfalls entstehende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz) wird kenntlich gemacht, wenn er 20 Vol.-% überschreitet. Diese Leitsatzanforderungen sind charakterbestimmend für alle Hackfleischerzeugnisse. Es kommt nicht darauf an, ob in den Leitsätzen die einzelnen Hackfleischerzeugnisse aufgeführt sind oder nicht. Die in den Leitsätzen aufgeführten Erzeugnisse sind nur beispielhaft, sie stellen keine erschöpfende Aufzählung dar (s. Abschnitt II Satz 1 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches).

### Beschluss

Der ALTS ist der Auffassung, dass der Fleischanteil von Königsberger Klopse die Anforderungen der Nummer 2.507.3 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse erfüllen muss. Es liegen keine Hinweise dafür vor, dass Königsberger Klopse üblicherweise von der Ziffer 2.507.3 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse abweichen. Der Beschluss hierzu (TOP 30 der 63. AT) wird aufgehoben.

## **TOP 16 Bezeichnung von „Büffelfleisch“**

### **Sachverhalt/Frage**

Kann Fleisch von Tieren der Gattungen *Bubalus* (asiatische Büffel) und *Syncerus* (afrikanische Büffel) im Sinne des Art. 17 VO (EU) 1169/2011 als „Rindfleisch“ bezeichnet werden?

### **Beschluss**

VO (EG) Nr. 1760/2000 und VO (EG) Nr. 1308/2013 definieren keine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung i. S. d. VO (EU) Nr. 1169/2011 für Fleisch von Büffeln. Somit ist die übliche Bezeichnung zu wählen. Bei Fleisch ist üblicherweise die Tierart Bestandteil der Bezeichnung.

Aus diesem Grunde ist es nicht möglich, im Anwendungsbereich der VO (EU) Nr. 1169/2011 Fleisch von „Büffeln“ unter der Bezeichnung „Rindfleisch“ in den Verkehr zu bringen.

## **TOP 20 Quid-Kennzeichnung bei Hühner- und Rinderfonds**

### **Sachverhalt/Frage**

Kann eine QUID-Angabe des verwendeten Fleisches gefordert werden oder ist die Ausnahmeregelung in Anhang VIII Nr. 1 lit a IV VO (EU) Nr. 1169/2011 anzuwenden?

### **Beschluss**

Nach Auffassung des Arbeitskreises trifft die Regelung in Anhang VIII Nr. 1 lit a iv) VO (EU) Nr. 1169/2011 zu.

## **TOP 21 Zulässigkeit der Auslobung von nährwertbezogenen Angaben gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) unter Beachtung der Regelungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)**

### **Sachverhalt/Frage**

Sind Angaben wie „2 % Fett“ oder „nur 2 % Fett“ bzw. vergleichbare Angaben über Nährstoffe eines Lebensmittels grundsätzlich als Wiederholung einer Nährwertangabe i. S. des Artikel 30 Abs. 3 LMIV zu bewerten und somit nur i. V. mit den Angaben für Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz („Big 5“) zulässig?

### **Beschluss**

Nährwertbezogene Auslobungen gemäß der Regelungen der VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) sind nicht als Wiederholung eines Nährwertes i. S. des Art. 30 Abs. 3 der LMIV zu werten. Werden außerhalb der Nährwertdeklaration einzelne Nährstoffgehalte zur Information des Verbrauchers gekennzeichnet, so ist im Einzelfall zu prüfen, ob es sich um eine Wiederholung eines Nährwertes handelt – mit der Folge der erforderlichen Mitnennung der übrigen Nährstoffe (Big 5) an dieser Stelle – oder ob die Information dem Verbraucher eine besondere Eigenschaft i. S. d. VO (EG) Nr. 1924/2006 suggeriert.

Hiervon ist in der Regel auszugehen, wenn ein Nährwert zusammen mit Attributen, wie z. B. „weniger als“, „<“, „nur“, „weniger“ u. ä. ausgelobt wird.

Angaben von Nährstoffgehalten, die außerhalb der LMIV in anderen Rechtsvorschriften gefordert werden, gelten nicht als Nährwertangaben i. S. d. LMIV.

## **TOP 22 Anforderungen an Hackfleisch**

### **Sachverhalt/Frage**

Gemäß Anhang VI Buchst. B Nr. 1 LMIV müssen unter der Bezeichnung „Hackfleisch“ in Verkehr gebrachte Erzeugnisse bestimmte Mindestanforderungen an ihren Fett- und Fleischeiweißgehalt erfüllen. In Nr. 2 werden darüber hinaus für die Kennzeichnung noch zusätzlich Angaben vorgeschrieben.

Gelten diese Qualitätsanforderungen auch für nicht vorverpackte Produkte?

### **Beschluss**

Die in Anhang VI Buchst. B Nr. 1 LMIV festgelegten Mindestanforderungen für Kategorien von Hackfleisch hinsichtlich des Fettgehaltes und des Verhältnisses Kollagen/ Fleischeiweiß gelten auch für nicht vorverpackte Produkte, wobei bei handwerklicher Produktion hinsichtlich des Bezuges auf einen Tagesdurchschnitt die dortigen spezifischen Gegebenheiten zu berücksichtigen sind.

## **TOP 23 Fremdeiweiß in Fleisch- oder Fischerzeugnissen**

### **Sachverhalt/Frage**

Ist ein Zusatz von Eiweißen unterschiedlicher tierischer Herkunft zu Fleisch- oder Fischerzeugnissen stets unmittelbar in Verbindung mit der Bezeichnung anzugeben?

### **Beschluss**

Auf den Zusatz von Eiweißen unterschiedlicher tierischer Herkunft zu Fleisch- oder Fischerzeugnissen i. S. v. Anhang VI Teil A Nr. 5 LMIV ist stets unmittelbar in Verbindung mit der Bezeichnung des Produktes hinzuweisen. Verweise auf andere Stellen auf dem Etikett, etwa durch Sternchen, genügen den Anforderungen in Anhang VI Teil A Nr. 5 LMIV nicht.

## **TOP 24 Datum des ersten Einfrierens**

### **Sachverhalt/Frage**

Gemäß Anhang III Nr. 6 LMIV muss bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen das Datum des ersten Einfrierens angegeben werden. Was ist der Zeitpunkt des ersten Einfrierens, wenn ein Produkt zwischen mehrfachem Einfrieren noch einmal bearbeitet wird?

### **Beschluss**

Datum des ersten Einfrierens im Sinne von Anhang III Nr. 6 LMIV von Fleisch, Fisch und Erzeugnissen daraus ist der Zeitpunkt, an dem das Ausgangsmaterial erstmalig eingefroren wurde. Sein rein mechanisches Bearbeiten wie Zerteilen oder Filetieren nach einem Auftauen erzeugt kein neues Produkt im Sinne von Anhang III Nr. 6 LMIV; werden die so erhaltenen Teilstücke wieder eingefroren, ändert sich das Datum des ersten Einfrierens dadurch nicht.