

## 81. 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 81. Arbeitstagung vom 18. bis 20. Juni 2018 in Berlin gefassten Beschlüsse.

### TOP 03 Verkehrsauffassung zu Steaks

#### Sachverhalt/Frage

Nach Nummer 2.506 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist Steak eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete (mürbe), nicht zu dünne, in der Regel quer zu den Fasern geschnittene Scheibe aus in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnenarmen Fleisch, meist mit anhaftendem Fettgewebe und i. d. R. ohne Knochen.

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Steak eines Rindes. Bei Steak von anderen Tieren, wird die Tierart kenntlich gemacht.

Können Fleischstücke anderer Tierarten als vom Rind, z. B. vom Lamm oder vom Geflügel, die nicht der in Nummer 2.506 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschriebener Verkehrsauffassung für Steaks vom Rind entsprechen, als „Steaks“ bezeichnet werden?

#### Beschluss

Die in Nummer 2.506 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschriebene allgemeine Verkehrsauffassung zu „Steak“ ist bei der Beurteilung von unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebrachten Fleischteilstücke zugrunde zu legen. Es handelt sich demnach unabhängig von der Tierart um eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete, mürbe, nicht zu dünne, in der Regel quer zu den Fasern geschnittene Scheibe aus in natürlichem Zusammenhang belassendem sehnenarmen Fleisch.

### TOP 05 Pökelaromabildung in Fleischerzeugnissen durch Zusatz von Gemüsesäften mit anschließender Fermentation

#### Sachverhalt/Frage

Entsprechend dem Urteil des BVerwG im Revisionsverfahren vom 10. Dezember 2015 (3 C 7.14) entspricht die Herstellungsweise von Fleischerzeugnissen nach der dort strittigen Verfahrensanleitung nicht den zusatzstoffrechtlichen Bestimmungen, so dass die derart hergestellten Erzeugnisse nicht verkehrsfähig sind. Als Reaktion auf dieses Urteil wurden im Herstellungsprozess Verfahrensänderungen vorgenommen.

Die sich daraus ergebende Frage lautet:

- Ist die Herstellung von Fleischwaren, in denen die Bildung eines Pökelaromas durch Zugabe von Gemüsesäften oder Gemüsesaftkonzentraten und Mikroorganismenkulturen nach den aktuell vorliegenden „neuen“ Verfahrensanweisungen erfolgt, unter Berücksichtigung des o. g. Urteils des BVerwG zulässig?

### **Beschluss**

Die vorliegende Datenlage lässt aus Sicht des ALTS nicht erkennen, dass es sich um ein neues Herstellungsverfahren handelt, das sich substantiell von der Verfahrensweise unterscheidet, die im Urteil des BVerwG als unzulässig beurteilt wurde.

Die beabsichtigte Pökelaromabildung, die mit einer mehr oder weniger ausgeprägten Umrötung einhergeht, beruht nach wie vor auf der Wirkung von Nitrit. Dieses Nitrit wird, wie in dem von BVerwG als unzulässig beurteilten Verfahren, von den zugesetzten Mikroorganismen aus dem in den eingesetzten Gemüsesubstraten enthaltenen Nitrat gebildet.

Somit wird die Herstellung von Fleischwaren, in denen die Bildung eines Pökelaromas nach den aktuell vorliegenden „neuen“ Verfahrensanweisungen erfolgt, unter Berücksichtigung des o. g. Urteils des BVerwG als nicht zulässig eingestuft.

## **TOP 09 Wasserbesprühung von Hamburger-Patties**

### **Sachverhalt/Frage**

Ist das Besprühen von Hamburger-Patties mit Wasser direkt vor dem Gefrierprozess (ca. 1 % Wasserzusatz) deklarationspflichtig i. S. von Art. 18 Abs. 4 i. V. m. Anh. VII Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011, auch wenn dies im Endprodukt nur den Verdunstungsverlust bei dem Gefrierprozess ausgleicht?

### **Beschluss**

Nach Ansicht des ALTS ist die gesetzliche Regelung des Anh. VII Teil A Nr.1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 so zu interpretieren, dass zugefügtes Wasser dann im Zutatenverzeichnis i. S. von Art. 18 Abs. 4 i. V. m. Anh. VII Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 anzugeben ist, wenn es nach seinem Gewichtsanteil im tiefgekühlten Enderzeugnis (hier: im tiefgekühlten Hamburger-Patty) evident ist, z. B. durch Differenzwägung (vor dem Besprühen und nach dem Gefrierprozess) oder durch sonstige geeignete Mittel und Untersuchungen.

## **TOP 13 Indischer Frischkäse (Paneer) – Einordnung in die Käseverordnung**

### **Sachverhalt/Frage**

Deutsche Hersteller bringen „Paneer“ in den Verkehr, der als „Indischer Frischkäse“ bezeichnet wird. Panir/Paneer wird durch Säurefällung beispielsweise mit Hilfe von Essigsäure, Zitronensäure oder Milchsäure hergestellt.

Diese Erzeugnisse weisen in der Regel einen Wassergehalt in fettfreien Käsemasse von weniger als 73 % auf. Damit erfüllen diese Erzeugnisse nicht die Anforderung an einen Frischkäse gemäß § 6 Abs. 1 KäseV (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse von Frischkäse mehr als 73 %)

Fragen:

- Wie kann ein derartiges Produkt rechtlich korrekt bezeichnet werden?
- Sind die genannten organischen Säuren bei diesem Produkt zulässig?

### **Beschluss**

Als Bezeichnung ist gemäß § 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchst. a) KäseV die Käsegruppe anzugeben. Paneer ist anhand der Herstellungstechnologie als ungereifter Käse im Sinne der KäseV einzuordnen. Dementsprechend sind gemäß Anh. II Teil E Kategorie 01.7.1 der VO (EG) Nr. 1333/2008 Milchsäure, Essigsäure und Zitronensäure zulässig.

Bei der Verwendung der zusätzlichen Angabe „indischer ...“ für einen nicht in Indien hergestellten Käse muss ein entlokalisierender Hinweis nach Art. 26 Abs. 2 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 ergänzt werden, um eine Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.

### **TOP 14 Ausnahme von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung bei Käse**

#### **Sachverhalt/Frage**

Nach Art. 16 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist unbeschadet anderer Unionsvorschriften, die eine Nährwertdeklaration vorschreiben, die in Art. 9 Abs. 1 Buchst. I) genannte Deklaration bei in Anh. V aufgeführten Lebensmitteln nicht verpflichtend.

Gemäß Anh. V Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 sind verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen, von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung ausgenommen.

Fragen:

1. Fallen Käse unter die Ausnahmeregelung?
2. Ist in diesem Zusammenhang die Lebensmittelklasse des Anh. VII Teil B Nr. 6 der VO (EU) Nr. 1169/2011 gleichzusetzen mit dem Begriff der Zutatengruppe des Anh. V Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011?

### **Beschluss**

1. Die Ausnahmeregelung nach Art. 16 Abs. 3 i. V. m. Anh. V Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 zur verpflichtenden Nährwertdeklaration ist auf Käse nicht anwendbar, da Käse einerseits aus mehr als einer Zutat bzw. Zutatenklasse besteht (Milch, Mikroorganismen, Gerinnungsenzym, Salz) und andererseits mehr Verarbeitungsschritten als nur einer Reifung unterliegt.
2. Die „Lebensmittelklasse“ des Anh. VII Teil B Nr. 6 der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist nicht gleichzusetzen mit dem Begriff der „Zutatenklasse“ des Anh. V Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011.

## **TOP 15 Deklaration einer Wärmebehandlung von Joghurtherzeugnissen**

### **Sachverhalt/Frage**

Die Angabe „wärmebehandelt“ ist gemäß § 3 Abs. 2 Nr. 5a Buchst. bb) der MilchErzV für Milcherzeugnisse, die nach der Herstellung einer Wärmebehandlung über 50 °C unterzogen worden sind, vorgeschrieben.

Kann diese Kennzeichnung nach Inkrafttreten der VO (EU) Nr. 1169/2011 weiterhin gefordert werden?

### **Beschluss**

Bei einem Joghurtherzeugnis, das nach der Herstellung wärmebehandelt worden ist, muss gemäß § 3 Abs. 2 Nr. 5a Buchst. bb) der MilchErzV eine Wärmebehandlung von mehr als 50 °C, die nicht die Anforderungen für eine Ultraheißbehandlung oder Sterilisierung erfüllt, mit dem Begriff „wärmebehandelt“ gekennzeichnet werden.

Diese national geregelte Verpflichtung zur Kennzeichnung der Wärmebehandlung von Milcherzeugnissen steht nicht im Widerspruch zur Kennzeichnungsvorschrift nach Anh. VI Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011. Die Vorschrift der MilchErzV stellt eine zulässige Konkretisierung i. S. des Art. 38 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 dar, die der Vermeidung einer Irreführung dient.

## **TOP 17 Kennzeichnung von Säureregulatoren bei der Sauermilchkäseherstellung**

### **Sachverhalt/Frage**

Bei der Herstellung von Sauermilchkäsen werden Natriumhydrogencarbonat bzw. Calciumcarbonat als Säureregulatoren zur pH-Wert Einstellung der Quarkmischung eingesetzt. Hersteller argumentieren, dass diese Stoffe Verarbeitungshilfsstoffe und somit gemäß Art. 20 Buchst. b) Punkt ii der VO (EU) Nr. 1169/2011 nicht deklarationspflichtig sind.

Erfüllen Natriumhydrogencarbonat bzw. Calciumcarbonat die Anforderungen an einen Verarbeitungshilfsstoff oder werden sie als Zusatzstoff eingesetzt und müssen somit im Zutatenverzeichnis i. S. von Art. 18 Abs. 1 und 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 kenntlich gemacht werden?

### **Beschluss**

Natriumhydrogencarbonat bzw. Calciumcarbonat werden bei der Sauermilchkäseherstellung aus technologischen Gründen als Säureregulatoren eingesetzt und sind als Zusatzstoffe i. S. Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1333/2008 einzuordnen.

Zudem ist Natriumhydrogencarbonat explizit in der Lebensmittelkategorie „gereifter Käse“ nur für die Sauermilchkäseherstellung zugelassen. Es sind mehr als nur unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände oder Derivate im Enderzeugnis vorhanden.

Natriumhydrogencarbonat bzw. Calciumcarbonat können somit nicht als Verarbeitungshilfsstoffe eingeordnet werden und sind im Zutatenverzeichnis i. S. von Art. 18 Abs. 1 und 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 anzugeben.

### **TOP 22 LMIV – Freiwillige Angabe bei unverpackten Lebensmitteln in der Gastronomie – Abgrenzung der Bezeichnung zu Produktnamen im Hinblick auf die Anwendung des Art. 36 der VO (EU) Nr. 1169/2011 am Beispiel „Wrap Chicken“**

#### **Sachverhalt/Frage**

In einem Restaurant wird per Aushang ein „Wrap Chicken“ angeboten. Über eine Fußnote wird der Fleischanteil als „Hähnchenbrustfilet fein zerkleinert mit Stücken, mit Trinkwasser, Stärke und Weizenmehl, geformt, gegart, paniert, frittiert“ beschrieben.

Fragen:

1. Ist die Angabe „Wrap Chicken“ oder „Wrap Hähnchen“ als „Produktname“ einzuordnen oder ist diese Angabe bereits als „Bezeichnung“ i. S. des Art. 17 i. V. m. Art. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 anzusehen und unterliegt somit den Anforderungen gemäß Art. 36 Abs. 1 i. V. m. Art. 17 i. V. m. Anh. VI (insb. Nr. 4 bis 7) der VO (EU) Nr. 1169/2011?
2. Ist, falls es sich um einen Produktnamen handelt, die Beschreibung mittels Fußnote zulässig, oder handelt es sich um eine unzulässige Richtigstellung (s. ALTS-Beschluss der 60. Arbeitstagung im Juni 2007, TOP 38)?

#### **Beschluss**

1. Da eine bloße Tierartenangabe wie hier „Chicken“ lediglich besagt, dass Hähnchenfleisch verarbeitet wurde, aber keine Aussage zum Verarbeitungsgrad beinhaltet, wird eine Angabe wie „Wrap Chicken“ oder „Wrap Hähnchen“ als Produktname eingeordnet.

2. Die Beschreibung derartiger Produktnamen mittels einer Fußnote ist zulässig. Produktname und Beschreibung dürfen jedoch nicht irreführend sein.

## **TOP 24 Zusatz von tierischen Eiweißpräparaten in Fleischerzeugnissen: histologischer Nachweis, rechtliche Bewertung**

### **Sachverhalt/Frage**

Aktuell liegen verstärkt Hinweise vor, dass in wachsendem Umfang tierische Eiweißpräparate bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen Anwendung finden.

Fragen:

1. Ist die histologische Untersuchung zum Nachweis des Zusatzes tierischer Eiweißpräparate in Fleischerzeugnissen geeignet?
2. Wie wird die Verwendung tierischer Eiweißpräparate rechtlich beurteilt.

### **Beschluss**

1. Die histologische Untersuchung ist geeignet, den Zusatz produktuntypischer Eiweißzubereitungen nachzuweisen bzw. Hinweise auf einen möglichen Zusatz zu liefern.
2. Zusätze tierischer Eiweißpräparate zu Fleischerzeugnissen müssen technologisch oder geschmacklich begründet sein (Nummer 1.8 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse). Ihre Verwendung darf nicht zur Irreführung des Verbrauchers führen, insb. darf durch derartige Zusätze kein Fleisch ohne ausreichende Verbraucherinformation ersetzt werden (Nummern 2.11.7 und 2.11.8 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse). Auf Anh. VI Teil A Nr. 4 und 5 der VO (EU) Nr. 1169/2011 wird verwiesen.
3. Der ALTS beabsichtigt, eine Sammlung histologischer Bilder der verschiedenen Eiweißzubereitungen in Fleischerzeugnissen zu erstellen.