

Anmerkung zur Aktualität der ALTS-Beschlüsse:

Derzeit überprüft der Arbeitskreis alle veröffentlichten Beschlüsse auf ihre Aktualität. Ein Großteil wurde bereits begutachtet und überarbeitet, allerdings ist der Prozess noch nicht für alle Beschlüsse abgeschlossen.

Die aktuelle Übersicht der ALTS-Beschlüsse kann auf der BVL-Homepage (https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12_ALS/Im_ALS_node.html). Diese Übersicht wird fortführend aktualisiert.

86. 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 86. Arbeitstagung vom 10. und 11. Dezember 2020 gefassten Beschlüsse.

2020/86/05 Auftauhinweis auf vorverpackten Fischereierzeugnissen

Sachverhalt/Frage

Vorverpackte Fischerzeugnisse wie MAP-verpackte rohe Filets, geräucherte und gereifte Erzeugnisse wie Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet und Graved Lachs werden häufig nach der Produktion oder auf der Handelsstrecke eingefroren gelagert, vor dem Verkauf aufgetaut und als kühlpflichtig etikettiertes Lebensmittel verkauft.

Nach Anh. VI Teil A Nr. 2 in Verbindung mit Art. 17 Abs. 5 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV) wird im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.

Die Angabe des Auftauhinweises erfolgt derzeit uneinheitlich. Viele Etikettierungen enthalten ihn als Ergänzung bei jeder Nennung der Bezeichnung. Bei einigen wird er lediglich einmalig in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels aufgeführt, nicht jedoch bei wiederholten Nennungen der Bezeichnung an weiteren, anderen Stellen innerhalb einer Verpackungskennzeichnung. Der Beschluss des OVG Hamburg vom 16.05.2017 ist in dieser Frage nicht im Sinne einer höchstrichterlichen Entscheidung zu verstehen. Mit dem Beschluss wurde der sofortige Vollzug einer behördlichen Verfügung aufgehoben, ohne dass in der Hauptsache entschieden wurde. Insofern ist die grundsätzliche Frage weiterhin offen, wie mit einem Auftauhinweis bei einer wiederholten Nennung der Bezeichnung eines Fischereierzeugnisses lebensmittelrechtlich umzugehen ist.

Ist der Hinweis "aufgetaut" bei jeder Verwendung der Bezeichnung des Lebensmittels auf einer Verpackung hinzuzufügen?

Beschluss

Bei Lebensmitteln (hier: Fischereierzeugnisse, die nach der Herstellung eingefroren und vor dem Verkauf aufgetaut werden), deren Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 5 in Verbindung mit Anh. VI Teil A Nr. 2 VO (EU) Nr. 1169/2011 der Hinweis „aufgetaut“ hinzuzufügen ist, wird dieser Hinweis als verpflichtende Angabe zur Ergänzung der Bezeichnung zum Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels.

Bei mehrfacher Angabe der Bezeichnung ist jeweils die vollständige Bezeichnung des Lebensmittels mit dem Hinweis „aufgetaut“ zu etikettieren.

Zusätzlich zur Bezeichnung des Lebensmittels gemachte freiwillige Informationen müssen den Vorgaben des Art. 36 LMIV genügen. Nach Art. 36 Abs. 1 LMIV müssen Informationen über Lebensmittel gemäß den Artikeln 9 und 10, die freiwillig bereitgestellt werden, den Anforderungen des Kapitels IV Abschnitte 2 und 3 (Anm.: entspricht den Artikeln 17-35) entsprechen.

Bei der Angabe einer Bezeichnung, bspw. auf der Vorderseite, ohne die Ergänzung „aufgetaut“, hat der Verbraucher keine Veranlassung weitere Informationen zur Bezeichnung auf der Verpackung zu suchen, weil er die Angabe auf der Vorderseite als umfassend informierend versteht. Diese Kennzeichnungspraxis steht den Anforderungen nach Art. 7 Abs. 1 Buchst. a der LMIV entgegen.

2020/86/06 Kennzeichnungsoptionen bei der Vermarktung von lebenden Miesmuscheln im Hinblick auf eine Kontamination mit pathogenen Mikroorganismen (Sicherheitshinweis)

Sachverhalt/Frage

Aktuelle Erfahrungen mit Erhitzungshinweisen bzw. Zubereitungshinweisen bei vorverpackten lebenden Miesmuscheln zeigen, dass die Notwendigkeit einer vollständigen Durcherhitzung vor dem Verzehr nicht immer eindeutig ersichtlich ist.

Welche Anforderungen sind an eine geeignete Etikettierung/einen Sicherheitshinweis vor dem Hintergrund der Gefahr des Vorhandenseins bestimmter pathogener Mikroorganismen zu stellen?

Mehrheitlicher Beschluss

Werden in lebenden vorverpackten, zum Verzehr im erhitzten Zustand bestimmten zweischaligen Weichtieren (z. B. Miesmuscheln) pathogene Erreger nachgewiesen, so ist das Lebensmittel gesundheitsschädlich bzw. nicht zum Verzehr geeignet i. S. Art. 14 Abs. 4 bzw. Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002. Bei der Entscheidung, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, ist Art. 14 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 zu beachten. Danach können die „normalen Verwendungsbedingungen“ (Art. 14 Abs. 3a) sowie ggf. geeignete, dem Verbraucher vermittelte Informationen (Art. 14 Abs. 3b) eine lebensmittelrechtliche Beurteilung als „nicht sicher“ i. S. Art. 14 Abs. 1 dieser Verordnung verhindern.

Um vor dem Verzehr sowohl eine tierschutzkonforme Tötung lebend vermarkteter zweischaliger Weichtiere gemäß § 12 Abs. 11 Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlVO), als auch eine vollständige Durcherhitzung zur Vermeidung des Risikos einer Erkrankung durch pathogene Mikroorganismen sicherzustellen, ist die Angabe von Verwendungsbedingungen im Sinne Art. 25 Abs. 1 i. V. m. Art. 9 Abs. 1 Buchst. g der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) notwendig.

An die Angabe der Verwendungsbedingungen sind folgende Anforderungen zu stellen:

- Die Information muss vom Verbraucher klar als Sicherheitshinweis bzw. als Anweisung wahrgenommen werden (z. B. durch Positionierung, Hervorhebung)
- Grundsätzlich nicht geeignet sind Informationen in Form von Zubereitungsvorschlägen oder Rezeptvorschlägen.
- Die Information muss klar formuliert sein (z.B. mit dem Wortlaut „Nur durchgegart verzehren“; durch geeignetes wording – „muss“ anstelle von unverbindlichen „soll“-Formulierungen)

- Die Information muss Merkmale aufführen, die es dem Verbraucher erlauben, diesen Zustand des Durcherhitzens zu erkennen.
- Eine geeignete Formulierung für Miesmuscheln ist z.B. folgende: „Miesmuscheln nur durchgegart verzehren: sie müssen in stark kochendes Wasser gegeben werden, welches sie vollständig bedeckt und nach ihrer Zugabe weiterhin stark kocht. Nach dem Kochen müssen alle Miesmuscheln vollständig und weit geöffnet sein.“

2020/86/09 Hämoglobinpulver in Fleischerzeugnissen – Abgrenzungsfrage Zusatzstoff oder allgemeines Lebensmittel

Sachverhalt/Frage

Ist Hämoglobinpulver als Zusatzstoff (Farbstoff) oder als allgemeines Lebensmittel einzustufen?

Beschluss

Hämoglobinpulver ist ein selektiv im Hämoglobingehalt angereichertes Verarbeitungsprodukt aus Blut, bei dem die technologische Funktion (hier: Färbung) im Vordergrund steht.

Hämoglobinpulver ist somit als Zusatzstoff im Sinne der VO (EG) Nr. 1333/2008 einzustufen.

Eine Zulassung für Hämoglobinpulver liegt gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 jedoch derzeit nicht vor, weswegen Hämoglobinpulver als nicht zugelassener Zusatzstoff einzuordnen ist.

Auf Art. 5 der VO (EG) Nr. 1333/2008 wird hingewiesen. Danach darf niemand einen Lebensmittelzusatzstoff oder ein Lebensmittel, in dem ein Lebensmittelzusatzstoff vorhanden ist, in Verkehr bringen, wenn die Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffs nicht in Einklang mit der VO (EG) Nr. 1333/2008 steht.

2020/86/10 Beurteilungswerte Allergene

Sachverhalt/Frage

Mögliche Änderungen/Ergänzungen bei verschiedenen Allergenen aufgrund aktueller Referenzdosen sollen besprochen werden.

Beschluss

ALS und ALTS stimmen der Aktualisierung der Beurteilungswerte zu. Die Beurteilungswerte werden regelmäßig geprüft, aktualisiert und auf der BVL Homepage (www.bvl.bund.de/alts) veröffentlicht.

Dieser Beschluss (2020/86/10) ersetzt die Beschlüsse 2014/74/10 und 2015/76/25

2020/86/13 Auslobung von „thermisierte Milch“ im Rahmen der Kennzeichnung von Käse und Käseprodukten

Sachverhalt/Frage

Auf dem Markt befinden sich Käse und Käseprodukte mit der Auslobung „aus thermisierter Milch“ oder einer gleichbedeutenden Angabe.

In der 2007 aufgehobenen Milchverordnung war die Thermisierung beschrieben als ein Wärmebehandlungsverfahren mit einer Temperatur von 57-68 °C für längstens 30 Sekunden, bei dem die alkalische Phosphatase nicht inaktiviert wird. D.h. es handelt sich um ein Verfahren, dass (deutlich) unter den Pasteurisierungsbedingungen bleibt.

Wie ist die Auslobung „aus thermisierter Milch“ in der Kennzeichnung von Käse zu beurteilen?

Beschluss

Bei der Auslobung „aus thermisierter Milch“ handelt es sich um eine Information zum Herstellungsverfahren, die nach Art. 7 Abs. 2 VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein muss.

Da das Wort „thermisiert“ im allgemeinen Sprachgebrauch als Synonym des Wortes „wärmebehandelt“ aufgefasst werden kann, sollte dem Verbraucher bei dem Hinweis auf „thermisierte Milch“ eindeutig vermittelt werden, um welche Art der Wärmebehandlung es sich hierbei handelt.

Die alleinige Angabe „aus thermisierter Milch“ ist nicht klar und leicht verständlich im Sinne von Art. 7 Abs. 2 LMIV.

2020/86/16 „Glutenfreier Käse“ oder „Käse von Natur aus glutenfrei“

Sachverhalt/Frage

In der letzten Zeit werden vermehrt Käse, die keine weiteren Zutaten enthalten, mit der Auslobung „glutenfrei“ in den Verkehr gebracht. Es stellt sich die Frage, ob diese Auslobung bei Käse rechtlich zulässig ist. Daneben sollte geklärt werden, ob die Möglichkeit besteht Käse als „von Natur aus glutenfrei“ zu kennzeichnen.

Beschluss

Da Hartkäse, Schnittkäse, halbfeste Schnittkäse und Weichkäse, die keine weiteren Zutaten enthalten, generell glutenfrei sind, ist eine Auslobung als „glutenfrei“ irreführend nach Art. 7 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie Art. 36 Abs. 2 Buchst. a) der LMIV. Mit der Kennzeichnung „von Natur aus glutenfrei“ besteht eine angemessene Möglichkeit, dem Vorwurf der „Werbung mit Selbstverständlichkeiten“ entgegenzutreten.

Dieser Beschluss (2020/86/16) ersetzt den Beschluss 2012/69/09

2020/86/17 Kennzeichnung von glutenfreien Fleischerzeugnissen

Sachverhalt/Frage

In der letzten Zeit werden vermehrt Fleischerzeugnisse, die nach allgemeiner Verkehrsauffassung und üblicher Herstellungsweise keine glutenhaltigen Zutaten enthalten, mit der Auslobung „glutenfrei“ in den Verkehr gebracht. Es stellt sich die Frage, ob diese Auslobung bei derartigen Fleischerzeugnissen rechtlich zulässig ist. Daneben sollte geklärt werden, ob die Möglichkeit besteht solche Fleischerzeugnisse als „von Natur aus glutenfrei“ zu kennzeichnen.

Beschluss

Fleischerzeugnisse dürfen gem. Anhang der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 als glutenfrei bezeichnet werden, wenn sie einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweisen. Es ist im Einzelfall zu prüfen, ob die Angabe „glutenfrei“ eine Irreführung nach Art. 7 Abs. 1 Buchst. c der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie Art. 36 Abs. 2 Buchst. a der LMIV darstellt. Bei gemäß allgemeiner Verkehrsauffassung glutenfreien Fleischerzeugnissen ist die Bezeichnung „von Natur aus glutenfrei“ eine angemessene Möglichkeit, den Vorwurf der „Werbung mit Selbstverständlichkeiten“ zu vermeiden. S. hierzu auch OVG Lüneburg; Beschluss vom 01.07.2019, Az.: 13 LA 11/19.

Dieser Beschluss (2020/86/17) ersetzt den Beschluss 2012/69/19

2020/86/19 Beurteilung von Allergenenbefunden in „veganen“ bzw. „vegetarischen“ Erzeugnissen

Sachverhalt/Frage

Wie sind positive Befunde für allergene Bestandteile tierischer Herkunft bei „veganen“ bzw. „vegetarischen“ Erzeugnissen zu beurteilen?

Beschluss

Die Auslobung „vegan“ allein führt nicht dazu, dass das Erzeugnis gezielt für die Verbrauchergruppe der entsprechenden Allergiker bestimmt ist (siehe Art. 14 Abs. 4 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 178/2002). Bei positiven Befunden für allergene Bestandteile tierischer Herkunft (z. B. Ei, Milch, Fisch, Krebstiere, Mollusken) ist der Hinweis „vegan“ als irreführend nach Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu beurteilen, es sei denn es handelt sich bei den nachgewiesenen Bestandteilen tierischer Herkunft um unbeabsichtigte Einträge in technisch unvermeidbarer Menge (siehe Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs Nr. 1.1.1 "vegane Lebensmittel" und Nr. 1.1.2 "vegetarische Lebensmittel" – Stand 20.12./2018).

Entsprechendes gilt für die alleinige Angabe „vegetarisch“ bei einem Nachweis von Bestandteilen von Fisch, Krebstieren und Mollusken.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

Dieser Beschluss (2020/86/19) ersetzt den Beschluss 2016/78/15

2020/86/20 Beurteilung von Speiseeisproben, die am Ende der Herstellung gezogen wurden und das Prozesshygienekriterium „Enterobacteriaceae“ der VO (EG) Nr. 2073/2005 überschreiten

Sachverhalt/Frage

Speiseeisproben mit Milchbestandteilen, die unter sterilen Bedingungen am Ende der Herstellung gezogen wurden, fallen hinsichtlich der Prozesshygienekriterien unter die Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005. Die VO (EG) Nr. 2073/2005 richtet sich ausschließlich an den Lebensmittelunternehmer. Dort werden mikrobiologische Kriterien definiert, die als Mindestanforderungen eingehalten werden müssen. Gemäß Art. 7 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 2073/2005 müssen bei unbefriedigenden Ergebnissen hinsichtlich der Prozesshygienekriterien vom Lebensmittelunternehmer die in Anhang I Kapitel 2 aufgeführten Maßnahmen ergriffen werden. Als Maßnahme ist dort eine Verbesserung der Herstellungshygiene genannt.

Es stellt sich nun die Frage, ob über den Hinweis auf den Art. 7 Abs. 4 VO (EG) Nr. 2073/2005 hinaus eine Beanstandung nach § 3 Satz 1 LMHV erfolgen kann, da die nachgewiesenen Gehalte an Enterobacteriaceae eine negative Beeinflussung des Lebensmittels gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV darstellen.

Mehrheitlicher Beschluss

Das Vorliegen eines unbefriedigenden Ergebnisses (Prozesshygienekriterium Enterobacteriaceae) bei Speiseeisproben mit Milchbestandteilen, die am Ende des Herstellungsprozesses gezogen werden, weist auf eine nachteilige Beeinflussung im Sinne von § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV hin. Demzufolge besteht der Verdacht, dass im Rahmen der Herstellung/Behandlung oder des Inverkehrbringens die im Verkehr erforderliche Sorgfalt nicht beachtet wurde (§ 3 LMHV i. V. mit Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004), was in Verbindung mit den Ermittlungsergebnissen vor Ort zu klären ist.

Art. 7 der VO (EG) Nr. 2073/2005 bleibt unbenommen.

Auf TOP 14 der 21. Sitzung der AFFL wird verwiesen.

Dieser Beschluss (2020/86/20) ersetzt den Beschluss 2008/61/08

2020/86/21 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 Satz 1 LMHV und Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anhang II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 vorgenommen.

Mehrheitlicher Beschluss

Zur Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln können Sachverständigenäußerungen wie die veröffentlichten mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM herangezogen werden.

Sie können wie folgt berücksichtigt werden:

- Bei Überschreitung des Richtwertes kann ggf. ein Hinweis auf § 3 LMHV in Verbindung mit Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 erfolgen.
- Die Überschreitung des Warnwertes weist i. d. R. auf eine nachteilige Beeinflussung im Sinne von § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV hin. Demzufolge besteht der Verdacht, dass im Rahmen der Herstellung/Behandlung oder dem Inverkehrbringen die im Verkehr erforderliche Sorgfalt nicht beachtet wurde (§ 3 LMHV in Verbindung mit Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004), was in Verbindung mit den Ermittlungsergebnissen vor Ort zu klären ist.
- Eine Warnwertüberschreitung ohne sensorische Abweichung der Probe zieht nur im Ausnahmefall eine Beurteilung nach Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 b und Abs. 5 VO (EG) Nr. 178/2002 nach sich.

Auf TOP 14. der 21. AFFL-Sitzung wird verwiesen.

Dieser Beschluss (2020/86/21) ersetzt den Beschluss 2012/70/06

2020/86/22 Das Produkt Kaviar und der histologische Nachweis seiner Verfälschung

Sachverhalt/Frage

Unterscheidung von Fischrogenerzeugnissen und Fischrogen nachgebildeten Produkten (Imitaten) anhand sensorischer und histologischer Untersuchungen; lebensmittelrechtliche Bewertung der Kennzeichnung eines Imitates.

Beschluss

Die histologische Untersuchung leistet einen wertvollen Beitrag zur eindeutigen Identifizierung von Kaviarimitaten.

Bezeichnungen wie „Spezial Caviar Erzeugnis hergestellt aus Stör- und Lachsrogen nach russischer Art“ für den Fischrogen nachgebildete Produkte sind unzutreffend und irreführend gemäß Art. 7 Abs. 1 Buchst. a VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV).

Dieser Beschluss (2020/86/22) ersetzt den Beschluss 2006/59/25

2020/86/23 Zur Problematik von Gewichtsangaben bei Rollmops

Sachverhalt/Frage

Der Sachverhalt bzw. die Fragestellung der Gewichtsangaben beim Erzeugnis „Rollmops“ vor dem Hintergrund der aktuellen Rechtslage stellt sich wie folgt dar:

1. Gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. d i. V. m. Art. 22 Abs. 1 Buchst. a VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatengruppe erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatengruppe u. a. in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird.

Der Verbraucher bringt mit der Bezeichnung „Rollmops“ die Zutat „Heringsfilet“ als charakterbestimmende Zutat in Verbindung.

Rollmops wird üblicherweise in einer Aufgussflüssigkeit angeboten, somit ist auch ein Abtropfgewicht anzugeben (Art. 9 Abs. 1 Buchst. e i. V. m. Art. 23 Abs. 3 i. V. m. Anhang IX Nr. 5 LMIV). Gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. d i. V. m. Art. 22 Abs. 2 i. V. m. Anhang VIII Nr. 1 Buchst. a Ziffer i LMIV ist die mengenmäßige Angabe u. a. nicht erforderlich für eine Zutat oder Zutatengruppe, deren Abtropfgewicht gemäß Anhang IX Nr. 5 angegeben ist. Als Beispiele für derartige Situationen werden in der „Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID)“, im Folgenden als „QUID-Leitlinie“ bezeichnet, unter Nummer 16 „Thunfisch im eigenen Saft“ und „Ananas in Sirup“ angegeben.

Bei diesen Lebensmitteln kann die Menge der Zutat oder Zutatengruppe anhand des angegebenen Abtropfgewichtes bestimmt werden.

Das heißt, dass der Lebensmittelunternehmer bei der mengenmäßigen Angabe der zusammengesetzten Zutat „Rollmops“ von der Ausnahme entsprechend Anhang VIII Nr. 1 Buchst. a Ziffer i LMIV Gebrauch machen kann. Die mengenmäßige Angabe des Rollmopsanteils wäre somit nicht erforderlich.

Der Heringsanteil als charakterbestimmende Zutat kann jedoch anhand des Abtropfgewichtes nicht bestimmt oder abgeleitet werden, da es sich bei Rollmops um ein aus mehreren Zutaten (mindestens Heringsfilet und Gurke, die ineinander gerollt und durch Stäbchen zusammengehalten werden) bestehendes Lebensmittel handelt. Daher gilt die Ausnahme nach Anhang VIII Nr. 1 Buchst. a Ziffer i LMIV im vorliegenden Fall nicht und eine mengenmäßige Angabe des Heringsfiletanteils ist erforderlich.

2. Unter „Heringsanteil“, „Heringsfilet“ oder „Hering“ als charakterbestimmende Zutat ist im vorliegenden Fall der zur Herstellung der Rollmöpse verwendete, vollständig hergerichtete saure Heringslappen ohne Schwanzflosse zu verstehen.

Beschluss

Bei Rollmops ist der hergerichtete saure Heringslappen ohne Kopf und ohne Schwanzflosse als charakterbestimmende Zutat anzusehen und unterliegt somit dem Erfordernis zur quantitativen Angabe gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. d i. V. m. Artikel 22 Abs. 1 Buchst. a der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV).

Bei Rollmops in Aufguss greift der Ausnahmetatbestand hinsichtlich der Mengenkennzeichnung für Lebensmittel, deren Abtropfgewicht anzugeben ist, nur für die zusammengesetzte Zutat „Rollmops“, nicht jedoch für die charakterbestimmende Zutat „Heringsfilet“.

Dieser Beschluss (2020/86/23) ersetzt den Beschluss 2006/59/27

2020/86/24 Kühlbedingungen beim Inverkehrbringen von frischen Fischereierzeugnissen im Einzelhandel

Sachverhalt/Frage

In seinem Urteil vom 19.11.2001 vertritt das Verwaltungsgericht Regensburg die Auffassung, dass die Anordnung der Vollzugsbehörde, dass frische Fischereierzeugnisse auch beim Inverkehrbringen in schmelzendem Eis bzw. bei max. +2 °C aufzubewahren sind, nicht zulässig sei. Es führt aus, dass es hierfür nach damaligem Rechtsstand lediglich für das Lagern und Befördern, nicht jedoch für das Inverkehrbringen bzw. Anbieten zum Verkauf eine Rechtsgrundlage gebe. Das Urteil erlangte durch den Beschluss des Bayer. Verwaltungsgerichtshofs nach Rücknahme der Berufung durch die zuständige Vollzugsbehörde Rechtskraft. Anlass für die Anordnung der Vollzugsbehörde waren bei einer Probenentnahme festgestellte Produkttemperaturen von +7,1 bzw. +8,3 °C. Auch die aktuell geltenden Rechtsvorschriften machen - ob gewollt oder ungewollt - diesen Unterschied zwischen den Bedingungen einerseits beim Behandeln, andererseits beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Beschluss

Vorverpackte frische Fischereierzeugnisse 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.

Für lose Ware in Bedientheken gilt: Der Lebensmittelunternehmer ist auf jeder Handelsstufe für die einwandfreie hygienische Beschaffenheit seiner Produkte verantwortlich. Lebensmittelunternehmer müssen gemäß Art. 3 Abs. 1 VO (EG) Nr. 853/2004 die einschlägigen Vorschriften der Anhänge II und III der VO (EG) Nr. 853/2004 erfüllen. Frischfisch muss bei annähernder Schmelzeistemperatur oder in schmelzendem Eis gelagert und angeboten werden (Art. 3 Abs. 1 VO (EG) Nr. 853/2004, VO 853/2004 Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel III, Teil A; bzgl. des Einzelhandels siehe VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III, Abschnitt VIII, Nr. 2 sowie Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel III, Teil A, Ziffer 1).

Dieser Beschluss (2020/86/24) ersetzt den Beschluss 2006/59/29

2020/86/25 Kennzeichnung „aufgetaut“ bei Räucherlachs

Sachverhalt/Frage

Mit Bezug auf das VGH Baden-Württemberg- Urteil v. 18.5.2010 (Az.: 9 S 1910/09) muss bei einem nach der Herstellung (bzw. nach Herstellung der Fertigpackung aus logistischen Gründen eingefrorenen und somit behandelten) im gefrorenen Zustand zwischengelagerten und zu einem späteren Zeitpunkt aufgetauten, technologisch verarbeiteten Fischereierzeugnis (hier: vorgeschnittener Räucherlachs) die Bezeichnung durch die Angabe „aufgetaut“ ergänzt werden. Das Urteil bezog sich auf § 4 Abs. 5 LMKV.

Ist die Ergänzung „aufgetaut“ in der Bezeichnung des Lebensmittels nach wie vor verpflichtend?

Beschluss

Mit Inkrafttreten der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist Anhang VI Teil A Nr. 2 in Verbindung mit Art. 17 Abs. 5 der VO einschlägig. Danach muss unter Berücksichtigung von Erwägungsgrund 28 LMIV bei einem nach der Herstellung (bzw. nach Herstellung der Fertigpackung aus logistischen Gründen eingefrorenen und somit behandelten) im gefrorenen Zustand zwischengelagerten und zu einem späteren Zeitpunkt aufgetaut und gekühlt zum Verkauf angebotenen, Fischereierzeugnis der Bezeichnung der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt werden.

Unbeschadet der VO (EU) Nr. 1169/2011 gilt die in der Verordnung (EU) 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, d. h. im Spezialrecht dargelegte Auftaukennzeichnung, wonach für Räucherlachs gemäß Art. 35 Abs. 1 Buchst. d) anzugeben ist, ob das Erzeugnis aufgetaut wurde. Gemäß Anhang VI Teil A Nr. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 hat der Auftauhinweis bei der Bezeichnung zu erfolgen.

Dieser Beschluss (2020/86/25) ersetzt den Beschluss 2011/67/42

2020/86/26 Kennzeichnung von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen

Sachverhalt/Frage

Bei einer aktuellen Überprüfung von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen auf ihre Kennzeichnung waren Proben mit der Bezeichnung „Matjes-Mahlzeit - zarte Matjesfilets, biologisch gereift*“ auffällig. Bei den Proben handelte es sich um Lebensmittel in Fertigpackungen, derartige Erzeugnisse unterliegen den Bestimmungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). In einer Fußnote zum Wortlaut „biologisch gereift“ war angegeben: „laut Deutschem Lebensmittelbuch“.

Nach der Kennzeichnung auf der Rückseite der Verpackung handelt es sich beim Fischanteil um eine Anchose (Matjesfilets nach nordischer Art).

Wie ist die Bezeichnung auf der Vorderseite der Verpackung (Matjes-Mahlzeit - zarte Matjesfilets, biologisch gereift*) zu bewerten?

Wie ist die Verwendung des Begriffs „biologisch gereift“ im vorliegenden Fall zu bewerten?

Beschluss

Die Bezeichnung eines als Anchose hergestellten Matjes-Erzeugnisses als z. B. „Matjesfilets, biologisch gereift“ entspricht nicht den Anforderungen von Art. 17 i. V. m. Art. 9 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) und ist entsprechend Art. 7 Abs. 1 Buchst. a der VO (EU) Nr. 1169/2011 als irreführend zu beurteilen.

Dieser Beschluss (2020/86/26) ersetzt den Beschluss 2011/68/07

2020/86/27 Handelt es sich bei vorverpacktem rohem Fisch dem laut Zutatenliste Salz zugesetzt wurde um ein unverarbeitetes Fischereierzeugnis, wenn der Salzgehalt im Enderzeugnis im physiologischen Bereich liegt? Welche Aufbewahrungstemperatur ist einzuhalten?

Sachverhalt/Frage

Vorverpacktes rohes Lachsfilet 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 Wertung 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.

Vorverpackte frische Fischereierzeugnisse 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 (siehe Beschluss 2020/86/24 „Kühlbedingungen beim Inverkehrbringen von frischen Fischereierzeugnissen im Einzelhandel“).

Dieser Beschluss (2020/86/27) ersetzt den Beschluss 2015/75/39

2020/86/28 Beurteilung der Kennzeichnung von Schmelzkäse in Scheiben

Sachverhalt/Frage

Verschiedene Schmelzkäse in Scheiben werden mit folgender Kennzeichnung in den Verkehr gebracht:

1. Benennung einer Standardsorte der Anlage I der Käseverordnung (z. B. „Chester“) auf der Schauseite der Verpackung in hervorgehobener Schrift
2. „Schmelzkäse“ auf der Rückseite der Fertigpackung im Zusammenhang mit dem Zutatenverzeichnis und dem Fettgehalt in der Trockenmasse

Die Kennzeichnung enthält zwei sich widersprechende Bezeichnungen, die völlig unterschiedliche Verbrauchererwartungen implizieren. Die hervorgehobene Bezeichnung einer Standardsorte des Anlage I der Käseverordnung (z. B. „Chester“) auf der Vorderseite der Verpackung erweckt beim Verbraucher den Eindruck, es handele sich um eine schnittfeste Käsesorte. Diese falsche Erwartung des Verbrauchers kann auch durch die auf der Rückseite gemachten Angaben nicht ausgeräumt werden.

Beschluss

Unbeschadet der Bestimmung des § 17 Abs. 1 der Käseverordnung, nach der Erzeugnisse aus Käse in der Kennzeichnung einen besonderen Hinweis auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse enthalten dürfen, ist im Einzelfall zu prüfen, ob die allgemeinen Anforderungen des Art. 7 Abs. 1 Buchst. a der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) eingehalten werden, nach denen Informationen über Lebensmittel, insbesondere in Bezug auf ihre Eigenschaften, Art, Identität, Zusammensetzung und Methode ihrer Herstellung oder Erzeugung nicht irreführend sein dürfen.

Es ist von einer Irreführung auszugehen, wenn auf der Verpackung eines Produktes in nicht räumlichem Zusammenhang Bezeichnungen vorhanden sind, die - nach Käseverordnung und/oder allgemeiner Verkehrsauffassung auf zwei völlig unterschiedliche Erzeugnisse hinweisen.

Dieser Beschluss (2020/86/28) ersetzt den Beschluss 2006/59/07

2020/86/29 Milchfettgehalt von Eiskrem mit einem zusätzlichen Hinweis auf die Verwendung von Sahne

Sachverhalt/Frage

Muss eine Eiskrem mit einem zusätzlichen Hinweis auf die Verwendung von Sahne wie z. B. „Eiskrem mit Sahne“ einen höheren Milchfettgehalt als Eiskrem aufweisen?

Beschluss

Eiskrem mit einem zusätzlichen Hinweis auf die Verwendung von Sahne wie z. B. „Eiskrem mit Sahne“ muss keinen höheren Milchfettgehalt als Eiskrem aufweisen.

Ergänzend dazu wird darauf hingewiesen, dass der Sahne-Anteil bei vorverpackten Produkten in diesem Fall über eine Mengenkennzeichnung nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. d) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) angegeben werden muss.

Ein Erzeugnis mit der Bezeichnung „Sahne-Eiscreme“ kann allerdings mit der Speiseeissorte Sahneeis verwechselt werden und so zur Irreführung des Verbrauchers führen.

Der ALS trägt den Beschluss mit.

Dieser Beschluss (2020/86/29) ersetzt den Beschluss 2010/65/16

2020/86/30 Kennzeichnung von Rohmilchkäse bei loser Abgabe

Sachverhalt/Frage

Gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel IV „Etikettierung“ Nr. 1b der VO (EG) Nr. 853/2004 muss die Etikettierung im Falle der mit Rohmilch hergestellten Erzeugnisse, bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Wärmebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst, die Worte „mit Rohmilch hergestellt“ enthalten. Die VO (EG) Nr. 853/2004 gilt jedoch nach Art. 1 Abs. 5 Buchst. a nicht für den Einzelhandel, soweit nicht ausdrücklich angegeben.

Eine diesbezügliche Regelung, die auch für den Einzelhandel gilt, findet sich in der tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV), Anlage 5 Kapitel VI: Lebensmittel, die ohne Wärmebehandlung mit Temperaturen von mehr als +40 °C oder eine Behandlung mit ähnlicher Wirkung aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt worden sind, dürfen in Fertigpackungen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe des Satzes 2 mit der Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet sind.

Die Milchverordnung (am 15.08.2007 außer Kraft getreten) forderte in Anlage 8 Nr. 2.2 für alle aus Rohmilch hergestellten Erzeugnisse den Hinweis „mit Rohmilch“ auf dem Erzeugnis oder der Umhüllung / Verpackung. Diese eindeutige Regelung ist jedoch nicht mehr gültig.

Daher gibt es aktuell keine Rechtsgrundlage, auf der ein Hinweis auf Rohmilch bei offener Ware im Einzelhandel zu fordern wäre.

Rohmilchkäse werden allerdings sehr oft als offene Ware in den Verkehr gebracht: in spezialisierten Käseläden an Verkaufsständen auf Volksfesten.

Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes wäre es allerdings sinnvoll und notwendig, den Verbraucher, der Käse im offenen Verkauf erwirbt über die Verwendung von Rohmilch bei der Herstellung des Käses zu informieren. Der Verbraucher kann sich dann bewusst für oder gegen den Verzehr von Rohmilchkäse entscheiden.

Beschluss

Gemäß den Ausführungen der EU- Kommission (s. Schreiben DG Sanco vom 07.09.2009) gelten die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 853/2004 zur Kennzeichnung von mit Rohmilch hergestellten Lebensmitteln sowohl für unverpackte als auch für vorverpackte Lebensmittel und finden ausdrücklich Anwendung auf Erzeugnisse, die für den Einzelhandel bestimmt sind. (s. Anh. III, Abschnitt IX, Kapitel IV, Ziffer 2 der VO (EG) Nr. 853/2004)

Die AFFL hat die Ausführungen des ALTS mit dem Beschluss Top 1c, 16. Sitzung AFFL am 03. und 04. November 2010 in Stuttgart zur Kenntnis genommen.

Dieser Beschluss (2020/86/30) ersetzt den Beschluss 2010/65/17

2020/86/31 Molken-RO-Permeat als „Molkenerzeugnis“ i. S. der MilchErzV und als Basis für Getränke

Sachverhalt/Frage

Aktuell sind zahlreiche Getränke mit der Bezeichnung „Molkenmischerzeugnis“ in Verkehr. Laut Zutatenverzeichnis enthalten diese 51 % „Molkenerzeugnis“, wobei als „Molkenerzeugnis“ ein Molken-RO-Permeat (RO= Reverse Osmosis) zum Einsatz kommt. Sind diese Erzeugnisse als Molkenerzeugnisse im Sinne der Anlage 1 Gruppe X Spalte 1 Buchstabe b MilchErzV einzustufen?

Beschluss

Molkenerzeugnissen sind gemäß § 1 Abs. 1 i. V. m. Anlage 1 Gruppe X Spalte 1 Buchstabe a) Milcherzeugnisverordnung (MilchErzV) Milcherzeugnisse. Lt. Anlage 1 Gruppe X Spalte 1 Buchstabe b) MilchErzV handelt es sich bei Molkenerzeugnisse um durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch hergestellte Erzeugnisse sowie die hieraus hergestellten Erzeugnisse, auch unter Verwendung von Laktase.

Es entspricht nicht dem Sinn und Zweck der Norm, dass ein Extrakt wie z. B. Molken-RO-Permeat, der nur aus dem Wasser- und dem Mineralienanteil der Molke besteht, von der Definition für „Molkenerzeugnis“ erfasst wird.

Dieser Beschluss (2020/86/31) ersetzt den Beschluss 2011/67/12

2020/86/32 Vergleichslebensmittel nach Verordnung (EG) Nr. 1924/2006

Sachverhalt/Frage

Eine Milch, die in Glasflaschen à 250 g in den Verkehr gebracht wird (standardisierte Vollmilch mit einem Fettgehalt von 4 %) wird in einer Aufmachung als „Feine Leichte Kaffeemilch...für Kaffee und Tee“ in den Verkehr gebracht.

Die Angaben „leicht“ ist nach VO (EG) Nr. 1924/2006 gleichbedeutend mit „reduziert“ und bezieht sich in diesem Fall auf den Fettgehalt. Der Fettgehalt ist höher als bei herkömmlicher Vollmilch mit 3,5 – 3,8 % Fett. Der Hersteller stellt jedoch auf den Vergleich zu Kaffeesahne (mind. 10 % Fett) ab. Gegenüber Kaffeesahne wäre das Erzeugnis fettreduziert.

Sind Kaffeesahne und eine als „leicht“ gekennzeichnete „Kaffeemilch mit 4 % Fett“ Lebensmittel derselben Kategorie und somit vergleichbare Produkte gemäß Art. 9 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1924/2006?

Beschluss

Eine Milch mit 4 % Fett ist eine Vollmilch i. S. der VO (EU) Nr. 1308/2013. Dementsprechend ist als Bezeichnung „Vollmilch“ anzugeben.

Vollmilch und Kaffeesahne gehören schon deshalb nicht zur gleichen Lebensmittelkategorie i. S. Artikel 9 (1) VO (EG) Nr. 1924/2006, da sie keine ähnlichen Nährwerte haben. Auf den Punkt II 2.1 des Leitfadens für die Umsetzung der oben genannten Verordnung vom 14.12.2007 wird verwiesen.

Dieser Beschluss (2020/86/32) ersetzt den Beschluss 2011/68/11

2020/86/33 Einsatz des Füllstoffes E 466 (Carboxymethylcellulose) in einem Weichkäse mit einer essbaren Käserinde

Sachverhalt/Frage

Bei den in Rede stehenden Erzeugnissen handelt es sich um Weichkäse in Scheiben. Auf der Oberfläche befindet sich ein sehr feiner pulverartiger Belag. Die Kennzeichnung gestaltet sich wie folgt: „Weichkäse mit essbarer Rinde aus pasteurisierter Milch, 60 % Fett i. Tr. Weitere Zutaten in der Rinde: Füllstoff E 466, Farbstoff E 171.“

Ist der Einsatz des Füllstoffes E 466 (Carboxymethylcellulose) für einen gereiften Käse mit essbarer Käserinde zulässig?

Beschluss

Die Käserinde entsteht je nach Käsesorte im Verlauf der Reifung, sie kann nicht nachträglich aufgebracht werden.

Weichkäse wird zusatzstoffrechtlich in die Lebensmittelkategorie 01.7.2 (gereifter Käse) von Anhang II Teil E VO (EG) Nr. 1333/2008 eingeordnet.

Nach Anhang II Teil A Nr. 2.1 und 2.2 i. V. m. Teil E Lebensmittelkategorie 01.7.2 VO (EG) Nr. 1333/2008 dürfen in gereiftem Käse nur die hier aufgeführten Zusatzstoffe unter den hier genannten Bedingungen verwendet werden.

Der Füllstoff E 466 ist in Anhang II Teil E Lebensmittelkategorie 01.7.2 VO (EG) Nr. 1333/2008 nicht aufgeführt.

Die Verwendung des Füllstoffs E 466 ist somit in Weichkäse mit essbarer Rinde nicht zulässig.

Dieser Beschluss (2020/86/33) ersetzt den Beschluss 2011/68/12

2020/86/34 Einheitliche Beurteilung der Abbildung von Vanilleblüten

Sachverhalt/Frage

Zunehmend werden auf Lebensmitteln mit Bezug zu Vanille neben der Abbildung von Vanilleschoten auch Blüten abgebildet. Dabei handelt es sich um Abbildungen echter Vanilleblüten oder ähnlich aussehender Blüten. Die Abbildung einer Vanilleblüte auf Lebensmitteln wurde von der Lebensmittelüberwachung nach unserer Kenntnis bisher analog der Abbildung von Vanilleschoten als Hinweis auf die Verwendung echter Vanille gewertet. Dem entgegen hat die GDCh AG Milch und Milchprodukte ein Positionspapier zur Kennzeichnung „Vanille bei Milcherzeugnissen“ veröffentlicht, in dem behauptet wird, es sei „marktübliche Kennzeichnungspraxis“, bei Lebensmitteln, die nicht ausschließlich echte Vanille enthalten, Vanilleschoten und Vanilleblüten abzubilden.

Beschluss

Abbildungen von Vanilleschoten oder Vanilleblüten auf Lebensmitteln „mit Vanillegeschmack“, d. h. Lebensmitteln, die nicht ausschließlich mit gemahlenden Vanilleschoten oder natürlichen Vanillearomen im Sinne von Artikel 16 Abs. 4 bzw. 5 der VO (EG) Nr. 1334/2008 aromatisiert wurden, sind irreführend i. S. des Art. 7 Abs. 1 Buchst. a der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV).

Der ALS trägt den Beschluss mit.

Dieser Beschluss (2020/86/34) ersetzt den Beschluss 2011/68/13

2020/86/35 Beurteilung der Kennzeichnung von Ziegenmilch

Sachverhalt/Frage

Die Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung (KonsMilchKV) bezieht sich hinsichtlich der Definition von Milch auf die VO (EU) Nr. 1308/2013.

Gemäß Anhang VII Teil IV Nr. I Buchstabe a VO (EU) Nr. 1308/2013 ist Milch das Gemelk einer oder mehrerer Kühe.

Ist Ziegenmilch in Fertigpackungen nach der Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung (KonsMilchKV) oder der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu kennzeichnen?

Beschluss

Ziegenmilch unterliegt nicht dem Anwendungsbereich der Konsummilch-kennzeichnungsverordnung (§1 Abs. 1 KonsMilchKV). Denn die Begriffsdefinition für „Milch“ gemäß Anhang VII Teil IV Nr. I Buchstabe a VO (EU) Nr. 1308/2013 schließt nur Milch von Kühen ein. Vorverpackte Ziegenmilch ist nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu kennzeichnen.

Dieser Beschluss (2020/86/35) ersetzt den Beschluss 2012/69/23

2020/86/36 Beurteilung der Kennzeichnung von Käse und Erzeugnissen aus Käse mit der Angabe „light/leicht“

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

- Muss das Vergleichslebensmittel angegeben werden?

Sachverhalt/Frage

Auf dem Markt befinden sich zahlreiche Erzeugnisse, die als „light/leicht“ oder gleichsinnig ausgelobt werden.

Die Regelung nach der Käseverordnung, dass ein Käse mit einem Fettgehalt von maximal 32,5 % Fett in der Trockenmasse den Hinweis „light/leicht“ tragen darf, ist zum 1.06.2011 außer Kraft gesetzt worden. Bezüglich der Voraussetzungen für die Verwendung der vergleichenden nährwertbezogenen Angabe „light/leicht“ ist nun die VO (EG) Nr. 1924/2006 anzuwenden. Die Verwendung der Angabe ist laut Anhang der VO (EG) Nr. 1924/2006 nur zulässig, wenn ein Hinweis auf die Eigenschaft gegeben wird, die das Lebensmittel „leicht“ macht und die Reduzierung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.

Der Verordnungsgeber hat bezüglich der Definition eines „vergleichbaren Produktes“ speziell für die Produktgruppe Käse, die ja in unterschiedlichen Fettgehaltsstufen auf dem Markt ist, keine näheren Angaben gemacht. Die Definition in Art. 9 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1924/2006 („Vergleichende nährwertbezogene Angaben müssen die Zusammensetzung des betreffenden Lebensmittels mit derjenigen einer Reihe von Lebensmitteln derselben Kategorie vergleichen, deren Zusammensetzung die Verwendung einer Angabe nicht erlaubt, darunter auch Lebensmittel anderer Marken.“) und die Ausführungen des Leitfadens führen in Bezug auf Käse nicht weiter.

- a) Was ist das „vergleichbare Produktes“ gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006 für einen mit „light/leicht“ gekennzeichneten Käse bzw. ein Erzeugnis aus Käse?
- b) Ist bei Käse bzw. Erzeugnissen aus Käse, die als „light/leicht“ oder gleichsinnig ausgelobt sind, in der Kennzeichnung das Vergleichslebensmittel anzugeben?

Beschluss

- a) 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 Art. 9 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1924/2006 angesehen.

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
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

- b) Nährwertbezogene Angaben dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein (Art. 3 Satz 2a der VO (EG) Nr. 1924/2006). Bei einem Käse, der als „light/leicht“ oder gleichsinnig ausgelobt ist, ist zur Vermeidung der Mehrdeutigkeit in der Kennzeichnung das Vergleichslebensmittel anzugeben.

Dieser Beschluss (2020/86/36) ersetzt die Beschlüsse 2012/69/10 und 2013/71/16

2020/86/37 Bezeichnung Milchzubereitung

Sachverhalt/Frage

Die Bezeichnungen „Milch“ und „Milcherzeugnisse“ sind in Anhang VII Teil III Nr. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 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 Bezeichnung „Milchzubereitung“ für eine zusammengesetzte Zutat, bestehend unter anderem aus entrahmter Milch und pflanzlichem Öl, im Zutatenverzeichnis sowie als Bestandteil einer beschreibenden Bezeichnung für das Lebensmittel möglich?

Beschluss

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 VII Teil III Nr. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 die Bezeichnung „Milchzubereitung“ aus.

Der ALS trägt den Beschluss mit.

Dieser Beschluss (2020/86/37) ersetzt den Beschluss 2013/71/18

2020/86/38 Energydrink ähnliche Getränke auf der Basis von Molkenerzeugnissen

Sachverhalt/Frage

Wie sind Getränke auf der Basis von Molkenerzeugnissen mit den Zutaten hochdosiertes Koffein, Taurin, Inosit und/oder Glucuronolacton, die typisch für Energydrinks nach § 4 Abs. 2 Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErV) sind, rechtlich einzuordnen?

Beschluss

Für die rechtliche Einordnung von Getränken auf der Basis von Molkenerzeugnissen mit einer oder mehreren Zutaten, die typisch für Energydrinks sind, sind die Zusammensetzung und die Herstellungsweise entscheidend.

Im Einzelnen erfolgt die rechtliche Einordnung aufgrund der Beschaffenheitsmerkmale, wie sie in der folgenden Tabelle ausgeführt sind:

lfd. Nr.	Herstellung des Erzeugnisses unter Verwendung von	Rechtliche Einordnung
1	Molkenerzeugnis (> 50 % im Enderzeugnis) + Energydrink i. S. § 4 (2) FrErV als beigegebenes Lebensmittel i. S. § 2 (2) MilcherzV	Molkenmischerzeugnis
2	Molkenerzeugnis (= 50 % im Enderzeugnis) + Energydrink i. S. § 4 (2) FrErV als beigegebenes Lebensmittel i. S. § 2 (2) MilcherzV	Produkt außerhalb der MilcherzV
3	Molkenerzeugnis (\geq 50 % im Enderzeugnis) + direkte Zugabe von Wasser und weiteren Zutaten	Produkt außerhalb der MilcherzV
4	Rekonstituiertes Molkenerzeugnis aus Molkenpulver und der entsprechenden Menge Wasser (\geq 50 % Anteil im Enderzeugnis)	Produkt außerhalb der MilcherzV

Dieser Beschluss (2020/86/38) ersetzt den Beschluss 2016/77/26

2020/86/39 Empfehlungen des ALTS zur Beurteilung von Lebensmitteln als nicht sicher auf Grund bestimmter mikrobiologischer Befunde

Sachverhalt/Frage

Lebensmittel gelten im Sinne von Art. 14 Abs. 2 VO (EG) Nr. 178/2002 als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie entweder gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Bei der Entscheidung sind sowohl die normalen Bedingungen ihrer Verwendung wie auch die dem Verbraucher vermittelten Informationen zu berücksichtigen. Bei der Einstufung einer möglichen Gesundheitsgefährdung auf der Basis mikrobiologischer Befunde sind eine Reihe von Informationen und Bewertungen zu berücksichtigen. Die Empfehlungen des ALTS zur Beurteilung von Lebensmitteln als nicht sicher auf Grund bestimmter mikrobiologischer Befunde bestehen aus einer Präambel, dem Entscheidungsbaum und einer Einstufungsliste bedenklicher Keime. Sie werden regelmäßig geprüft, aktualisiert und veröffentlicht.

Beschluss

Die Empfehlungen des ALTS zur Beurteilung von Lebensmitteln als nicht sicher auf Grund bestimmter mikrobiologischer Befunde werden den Sachverständigen zur Anwendung empfohlen. Sie werden auf der BVL Homepage (www.bvl.bund.de/alts) veröffentlicht.

Dieser Beschluss (2020/86/39) ersetzt die Beschlüsse 2007/60/21, 2008/61/10, 2008/61/11 und 2008/61/12

2020/86/40 Zum dreistufigen Bezeichnungsschema zur Beurteilung von Döner Kebab und dönerähnlichen Erzeugnissen: Kriterien zum Beurteilungsmerkmal „Grad der Leitsatzkonformität“ als Maßstab zur Abgrenzung der Produktgruppen „ALIUD“ und „nach Döner Kebab Art“

Sachverhalt/Frage

Aufgrund der Beschlussfassungen des AfLMÜ und des ALTS in den Jahren 1997 und 1999 und unter Berücksichtigung der derzeitigen Rechtsprechung ist eine dreistufige Produktkategorisierung vorgegeben. Abzugrenzen ist „Döner Kebab“ (s. Leitsatznummer 2.511.7) von solchen Produkten, bei denen die Abweichung von der Verkehrsauffassung noch kenntlich zu machen ist und von Erzeugnissen eigener Art (ALIUDS). Unter Berücksichtigung der eingesandten Vorschläge werden Beispiele von Produktkategorisierungen vorgestellt. Im Sinne einer bundeseinheitlichen Beurteilungspraxis sind klare Abgrenzungen der Produktgruppen „ALIUD“ und „nach Döner Kebab Art“ vorzunehmen.

Beschluss

Bei der Beurteilung von Döner Kebab und dönerähnlichen Produkten werden unterschieden:

1. Döner Kebab im Sinne der Leitsätze
2. Döner Kebab, mit Abweichungen von den Leitsatzanforderungen, die ausreichend kenntlich gemacht werden können
3. ALIUD: Produkte mit gravierenden / deutlichen Abweichungen, die eine beschreibende Bezeichnung erfordern. Die Bezeichnung „Döner Kebab“ findet in der Regel, auch in Wortverbindungen, keine Verwendung. Auf das Merkblatt „Kenntlichmachung von „Döner Kebab“ und „ähnlichen“ Erzeugnissen bei loser Abgabe“ wird verwiesen (AFFL 21. Sitzung 14./15. Mai 2013 in Düsseldorf, TOP 7).

Dieser Beschluss (2020/86/40) ersetzt den Beschluss 2007/60/24

2020/86/41 Verarbeitung und Kennzeichnung von Formfleisch bei Aspikerzeugnissen unterschiedlicher Art

Sachverhalt/Frage

Gemäß Fußnote 18 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wird die Verarbeitung von Formfleischerzeugnissen bei Ragout fin und stückigen Einlagen von Kochwurst nicht kenntlich gemacht. Zwar gehören Aspikerzeugnisse und Sülzen zu den Kochwürsten; die Anwendung der Fußnote 18 wird jedoch nach eigener Erfahrung nicht einheitlich gehandhabt. Insbesondere bei Erzeugnissen wie „gewürfelter Schinken in Aspik“, „Hähnchenbrust in Aspik“ und anderen Aspikwaren, bei denen auf ein bestimmtes Teilstück hingewiesen wird, kommt es bei fehlender Kennzeichnung der Formfleisch- Verarbeitung zu Beanstandungen.

Strittig ist auch die Verarbeitung von Formfleisch in Aspikwaren mit hervorhebenden Bezeichnungen wie z. B. „Delikatess- Fleischsülze“ oder „Kalbfleisch in Aspik Spitzenqualität“. Beispielhaft wird eine Probe „Truthahnbrust- Sauerfleisch aus Truthahnbrust zusammengefügt“ vorgestellt, deren Fleischanteil aus Formfleisch besteht. Die Kennzeichnung wurde von einer Untersuchungseinrichtung als irreführend beanstandet, da die korrekte Bezeichnung als „Formfleisch“ fehlte. Bei konsequenter Anwendung der Fußnote 18 dagegen wäre nicht einmal der Hinweis „aus Truthahnbrustfleisch zusammengefügt“ zu fordern.

Ziel des Beitrags ist es, zu einer einheitlichen Beurteilung derartiger Produkte zu gelangen.

Beschluss

1. Gemäß Fußnote 18 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Bei Ragout fin und stückigen Einlagen von Kochwurst wird eine Verwendung von Formfleischerzeugnissen nicht kenntlich gemacht.) wird bei 2.231 „Kochstreichwürste“, 2.232 „Blutwürste“ und 2.233 „Sülzwürste“ die Verwendung von Formfleisch nicht kenntlich gemacht.
2. Bei anderen Erzeugnissen (s. LSNr. 2.33), in deren Bezeichnung auf die Verwendung eines definierten Teilstücks hingewiesen wird (z. B. Hähnchenbrust in Aspik, Truthahnbrust- Sauerfleisch, Schinken in Aspik), wird die Verwendung von Formfleisch kenntlich gemacht.
3. Die Kenntlichmachung erfolgt in Verbindung mit der Bezeichnung.
4. Erfüllen die Einlagen bei Kochwürsten nicht die Anforderungen an Formfleisch (=Aliud) ist eine alternative Bezeichnung zu wählen.

Dieser Beschluss (2020/86/41) ersetzt den Beschluss 2010/65/22

2020/86/42 Migration von Phosphatderivaten (E 338 – E 452) in Fleischzubereitungen aus flüssigen Zubereitungen zum Würzen

Sachverhalt/Frage

Ist eine Migration von Phosphatderivaten (E 338-E452) aus Lake/Soßen/Marinade auf Fleischzubereitungen nach der VO (EG) Nr. 853/2004, bei denen die unmittelbare Zugabe von Phosphaten gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 nicht zugelassen ist, zulässig?

Beschluss

Flüssige (und auch trockene) Zubereitungen, die zum Würzen von Fleischzubereitungen i. S. der VO (EG) Nr. 853/2004 verwendet werden, fallen unter die Kategorie 12.2.2 der VO (EG) Nr. 1333/2008 (siehe auch Erläuterungen 12.2.2 und 12.6 der „Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives“). Für Würzmittel (Kategorie 12.2.2 VO (EG) Nr. 1333/2008) sind Phosphatderivate (E 338 – E 452) nicht zugelassen. Folglich ist die Migration von Phosphatderivaten (E 338 – E 452) aus flüssigen (und auch trockenen) Zubereitungen zum Würzen nach Art. 18. Abs.1 Buchst. a der VO (EG) Nr. 1333/2008 in Fleischzubereitungen nicht zugelassen.

Dieser Beschluss (2020/86/42) ersetzt den Beschluss 2014/74/17

2020/86/43 Kenntlichmachung der abweichenden Beschaffenheit von Speisen oder Zutaten auf der Speisekarte über eine Fußnote

Sachverhalt/Frage

Die Verwendung abweichender Zutaten in Gerichten, wie beispielsweise die Verarbeitung von Schinkenimitat in „Schinken- Pizza“ oder eines Hackfleisch- Drehspießes bei einem „Döner-Teller“ wird häufig als Fußnote kenntlich gemacht.

Kann die Kenntlichmachung einer abweichenden Beschaffenheit von Speisen oder Zutaten, die mit ihrer Bezeichnung auf der Speisekarte angegeben werden, in Form einer Fußnote erfolgen?

Beschluss

Werden Bezeichnungsangaben, auch von Zutaten, in der Speisekarte gemacht, handelt es sich um freiwillige Angaben gemäß Art. 36 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), die die Anforderungen an eine Bezeichnung nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 1169/2011 einhalten müssen (siehe TOP 12, 77. AT 2016). Zudem dürfen die Angaben nicht irreführend, zweideutig oder missverständlich sein (Art. 36 Abs. 2 VO (EU) Nr. 1169/2011).

Eine korrigierende Information zu Bezeichnungen (auch Zutatenbezeichnungen) über eine Fußnote ist nicht ausreichend.

Dieser Beschluss (2020/86/43) ersetzt den Beschluss 2007/60/38

2020/86/44 Sauerstoffhochdruckbehandlung von Fleisch

Sachverhalt/Frage

Wie ist frisches Fleisch, welches unter Druck mit Sauerstoff behandelt wurde und damit über mehrere Tage farbstabilisiert ist, zu kennzeichnen?

Beschluss

Eine Hochdruckbehandlung von Fleisch mit Sauerstoff bedingt Veränderungen (u. a. Farbstabilität trotz Alterung und ggf. Verderb) gegenüber unbehandeltem Fleisch, über die die Verbraucher ausreichend informiert werden müssen.

Bei vorverpackten Lebensmitteln ist die Bezeichnung gemäß Art. 17 i. V. m. Anh. VI Teil A Ziff. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z. B. pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irreführen, zu ergänzen. Zudem ist Sauerstoff im Zutatenverzeichnis als Zusatzstoff mit dem Namen seiner Klasse und der Bezeichnung bzw. E-Nummer aufzuführen.

Art. 7 LMIV stellt u. a. auch auf die Beschaffenheit ab, so dass auch bei der losen Abgabe eine Kenntlichmachung der Sauerstoffhochdruckbehandlung erforderlich ist. Wird ein sauerstoffhochdruck behandeltes Fleisch ohne Angabe zur Hochdruckbehandlung in den Verkehr gebracht, wird der Verbraucher über die tatsächliche Beschaffenheit getäuscht. In diesem Fall bedingt das Unterlassen einer Information die Irreführung (VG Braunschweig, *Urteil* vom 10. 12. 2008 - 5 A 185/07, OVG Lüneburg, Beschluss vom 9. 9. 2010 - 13 LA 28/09).

Die Art und Weise der Kenntlichmachung der Abweichung muss ausreichend beschreibend sein, damit es dem Verbraucher ermöglicht wird die Art der Behandlung zu erkennen. Angaben, wie „mit Sauerstoff“ oder „mit Sauerstoff zubereitet“ sind nicht ausreichend beschreibend.

Dieser Beschluss (2020/86/44) ersetzt die Beschlüsse 2007/60/39 und 2008/62/08

2020/86/45 Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen mit Erzeugnissen aus Käse als Einlagen

Sachverhalt/Frage

Es werden vermehrt Fleischerzeugnisse in den Verkehr gebracht, zu denen Erzeugnisse aus Käse wie z. B. Schmelzkäse als stückige Einlagen o. ä. verarbeitet werden. Die Bezeichnung des Lebensmittels für derartige Erzeugnisse lautet z. B. „Käsegriller“, „Gefl.

Frikadellenröllchen gefüllt mit einer Mozzarella Zubereitung“, „Bauernsalami mit Käse“, „Käsewürstchen in Spitzenqualität“ oder „Berner Würstel mit Käse“. Bei vorverpackten Lebensmitteln gilt die VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Gemäß Art. 18 Abs. 2 LMIV sind Zutaten mit ihrer speziellen Bezeichnung nach Maßgabe der Bestimmungen in Art. 17 und Anhang VI LMIV anzugeben. Danach ist die Bezeichnung des Lebensmittels die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung bzw. bei deren Fehlen die verkehrsübliche Bezeichnung oder eine beschreibende Bezeichnung.

Für „Käse“ und „Erzeugnisse aus Käse“ gelten die Begriffsbestimmungen gemäß § 1 der Käseverordnung (KäseVO). Darüber hinaus ist in § 14 KäseVO die Kennzeichnung geregelt. Für „Käse“ und „Erzeugnisse aus Käse“ sind ausdrücklich unterschiedliche Bezeichnungen des Lebensmittels vorgeschrieben (vgl. § 14 Abs. 2 KäseVO). Danach sind Erzeugnisse aus Käse entsprechend den Begriffsbestimmungen (s. o.) als „Schmelzkäse“, „Käsezubereitung“, „Schmelzkäsezubereitung“ und „Kochkäse“ zu bezeichnen. Es handelt sich also bei diesen Bezeichnungen um in „Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnungen“, die zwingend als Bezeichnungen zu verwenden sind! Ergänzend sei angemerkt, dass der Klassenname „Käse“ gemäß Anhang VII Teil B Nr. 6 LMIV nur für Käse oder Käsemischungen und nicht für Erzeugnisse aus Käse gilt.

Beschluss

1. Da die Bezeichnungen des Lebensmittels für „Käse“ und für „Erzeugnisse aus Käse“ in einer Rechtsvorschrift festgelegt sind, darf ein Fleischerzeugnis nur als z. B. „Käsegriller“ oder „Salami mit Käse“ bezeichnet werden, wenn tatsächlich „Käse“ entsprechend der Begriffsbestimmung der KäseVO verarbeitet wird.
2. Werden stattdessen „Schmelzkäse“ oder „Schmelzkäsezubereitungen“ verarbeitet, treffen Bezeichnungen wie „Käsegriller“ oder „Salami mit Käse“ nicht zu und sind als irreführend i. S. des Art. 7 Abs. 1 Buchst. a VO (EU) Nr. 1169/2011 zu beurteilen.
3. Im Zutatenverzeichnis sind ebenfalls die vorgeschriebenen Bezeichnungen der Lebensmittel zu verwenden.

Dieser Beschluss (2020/86/45) ersetzt den Beschluss 2008/61/20

2020/86/46 Lebensmittelrechtliche Bewertung von „Dry Aged Beef“

Sachverhalt/Frage

„Dry aged beef“ erfreut sich vor allem in der gehobenen Gastronomie aber auch für die Zubereitung im privaten Haushalt zunehmender Beliebtheit. Bei der trockenen Fleischreifung handelt es sich prinzipiell um ein altbekanntes Verfahren, das im Laufe der 70iger Jahre durch das rentablere „wet aging“ in Folienvakuumverpackungen abgelöst wurde. Die verschiedenen trockenen Reifeverfahren haben die Gemeinsamkeit, dass große Fleischteilstücke wie Rinderhälften oder -rücken bei niedriger Temperatur und starker Luftzirkulation gereift werden. Als Ausgangsmaterial findet stark fetthaltiges, hochwertiges Rindfleisch ausgewählter Rinderrassen Verwendung. Die Reifezeiten variieren zwischen wenigen Wochen und mehreren Monaten, eine unwillkürliche Schimmelbildung wird z. T. toleriert. Am Ende der Reifung werden die durch Abtrocknung dunkelrot bis schwarz verfärbten, harten Fleischoberflächen in unterschiedlicher Schichtdicke entfernt, wobei die Ausbeute durch Abtrocknung und Zuschnitt bis auf 50 % sinken kann, woraus sich der höhere Preis erklärt. Die zum Verzehr bestimmten Anteile sollen sich durch eine besondere Zartheit und ein intensives Aroma auszeichnen.

Auf dem Markt sind auch Produkte, die nach der Reifung mit Mindesthaltbarkeiten von bis zu 30 Tagen vakuumverpackt werden.

Weiterhin existieren auch Verfahren, bei denen die Fleischoberflächen mit einer definierten Schimmelpilzkultur beimpft werden sowie eine Reifung in einer semipermeablen Schlauchverpackung, die im Internet zur Anwendung im Haushaltskühlschrank beworben wird. Bei „dry aged beef“, das über die traditionell übliche Reifung im Kühlraum hinaus über viele Wochen bis Monate gereift wird, kann es sich um hygienisch riskante Lebensmittel handeln, die mit pathogenen Mikroorganismen, (Myko-)Toxinen und biogenen Aminen belastet sein können.

Bei der lebensmittelrechtlichen Bewertung sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

Handelt es sich um ein Herstellungsverfahren nach Art. 3 Abs. 2 Buchst. a Ziffer vii) der VO (EU) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel?

Führt auch bei nicht mit definierten Schimmelpilzkulturen gereiftem „dry aged beef“ die lange Reifung mit nachfolgendem Zuschnitt als mögliches „Bearbeitungsverfahren“ zu einer Einstufung als Fleischzubereitung?

Können die bei extrem lange gereiftem „dry aged beef“ veränderten sensorischen Eigenschaften als Verderb gewertet werden?

Beschluss

Bei „dry aged beef“ handelt es sich nicht um ein neuartiges Lebensmittel, da es nicht nach einem Verfahren gemäß Art. 3 Abs. 2 Buchst. a Ziffer vii) der VO (EU) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel hergestellt wird.

Bei „dry aged beef“, das unter Verwendung einer definierten Schimmelpilzkultur hergestellt wird, handelt es sich um eine Fleischzubereitung. Es gelten die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 und VO (EG) Nr. 853/2004.

Ob sensorische Veränderungen als Verderb zu werten sind, muss im Einzelfall entschieden werden.

Ein generelles Verkehrsverbot für „dry aged beef“ Produkte ist nicht gerechtfertigt.

Dieser Beschluss (2020/86/46) ersetzt den Beschluss 2012/69/36

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Pro Food Saf (2021)
DOI: <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01323-3>