

## 67. 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 67. Arbeitstagung vom 20. bis 22. Juni 2011 in Berlin gefassten Beschlüsse:

### TOP 6

#### **Mengenkennzeichnung gemäß § 8 LMKV bei Milchprodukten mit Frucht (-zubereitung)**

##### Sachverhalt / Frage

Nach § 8 LMKV ist die Menge einer Zutat (oder Gattung von Zutaten) bei einem zusammengesetzten Lebensmittel dann anzugeben, wenn die Zutat durch die Verkehrsbezeichnung, sonstige Angaben oder graphische Darstellungen auf dem Etikett hervorgehoben wird. Die Mengenangabe muss außerdem dann erfolgen, wenn die Zutat für das Lebensmittel charakteristisch und zur Unterscheidung von verwechselbaren Erzeugnissen notwendig ist.

Inwieweit ist es notwendig, bei Milchprodukten mit Fruchtzubereitung den tatsächlichen Fruchtgehalt bezogen auf das Gesamterzeugnis anzugeben?

##### Beschluss:

Der ALTS stimmt dem folgenden Beschluss des ALS zu:

Gemäß § 8 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 LMKV bezieht sich die Mengenangabe auf die in der Verkehrsbezeichnung genannte Zutat. Insofern ist bei Milchprodukten mit Fruchtzubereitungen die Mengenangabe der Fruchtzubereitungen grundsätzlich ausreichend. Bei hervorhebenden bildlichen Darstellungen von Früchten ist jedoch zusätzlich der Auslösetatbestand des § 8 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3 LMKV erfüllt. Der Fruchtanteil ist deshalb ebenfalls zu deklarieren. Dies kann z.B. im Zutatenverzeichnis erfolgen (x % Frucht-zubereitung, enthält x % Frucht).

## **TOP 7**

### **Analytische Unterscheidung von ökologisch und konventionell erzeugten Milchprodukten**

#### Sachverhalt / Frage

In den letzten Jahren sind auch im normalen Einzelhandel zunehmend Milch und Milchprodukte (Joghurt, Speisequark etc.) aus ökologischer Erzeugung angeboten worden. Diese Bio-Milchprodukte werden zu deutlich teureren Preisen angeboten als Milch und Milchprodukte aus konventionell erzeugter Milch. Wegen dieses Preisunterschiedes und teilweise vorkommender Lieferengpässe von Bio-Milch besteht die Gefahr der Verfälschung von Bio-Milch mit konventionell erzeugter Milch.

Entsprechend der Arbeiten von MOLKENTIN (Kiel) wurden seit 2009 Untersuchungen bei Milch, Butter, Joghurt und Speisequark zur Fettsäuren-Zusammensetzung und/oder zur Stabilisotopen-Bestimmung durchgeführt. Diese Werte werden vorgestellt, ihre rechtliche Würdigung wird diskutiert.

#### **Beschluss:**

Wenn ein Milchprodukt laut Deklaration aus ökologisch erzeugter Milch hergestellt worden ist und der  $\alpha$ -Linolensäure-Gehalt und / oder der Stabilisotopen-Befund für ein Produkt aus konventionell erzeugter Milch sprechen, wird ein Hinweis mit der Empfehlung der Überprüfung der Gewinnung und Verarbeitung des Milchproduktes ausgesprochen. Auf die für „Bio-Produkte“ geltenden Zuständigkeiten wird verwiesen.

## **TOP 8**

### **Anwendung der Kriterien der VO(EG)2073/2005 auf Softeis in der Waffel**

#### Sachverhalt / Frage

In der VO (EG) 2073/2005 Anh. I Nr. 2.2.8 gibt es für Speiseeis mit Milchbestandteilen und vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis für Enterobakterien die Grenzwerte m und M, die für die Stufe Ende des Herstellungsprozesses gelten. Softeis wird in speziellen Softeismaschinen hergestellt. Als Ausgangsprodukt wird entweder ein fertig hergestellter Eismix oder ein Eismix aus Eispulver und Wasser (entweder automatisch in der Maschine oder im Betrieb hergestellt) oder ein im Betrieb traditionell handwerklich hergestellter Eismix aus den verschiedenen frischen Rohwaren verwendet. Die Herstellung des Softeises erfolgt – unabhängig von der Art der Eismixerstellung – erst durch die Softeis-Maschine nach Durchlaufen des Luftaufschlag- und Gefrierzylinders direkt vor jedem Abfüllen und Abgabe an den Verbraucher. Sind die Prozesshygienekriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005 für Softeis anwendbar?

#### **Beschluss:**

Die Prozesshygienekriterien nach Anhang 1 Kapitel 2 Nr. 2.2.8 der VO (EG) Nr. 2073/2005 gelten auch für ein Softeis mit Milchbestandteilen, das frisch aus dem Softeisautomaten entnommen wird.

## TOP 9

### **Kennzeichnung von Softeis in Portionspackungen, das auf Vorrat tiefgefroren wurde**

#### Sachverhalt / Frage

Mitunter wird in Eisdielen das überschüssig produzierte Softeis in Becher portioniert und tiefgefroren. Diese sind in der Regel deklariert. Die Art und Weise der Angaben ist jedoch oft unvollständig und fehlerhaft. Wenn derartige Proben zur Untersuchung gelangen, erfolgt routinemäßig auch eine Beurteilung der Kennzeichnung. Ist die Deklaration der Kennzeichnungselemente nach § 3 LMKV mit Ausnahme des MHD zu fordern?

#### Beschluss:

Wenn Softeis zur alsbaldigen Abgabe abgefüllt wird, ist eine Kennzeichnung gemäß LMKV nicht erforderlich.

Derartige portionsweise vorverpackte Produkte, die nicht zur alsbaldigen Abgabe bestimmt sind, müssen entsprechend den Vorschriften der LMKV gekennzeichnet werden. Die Verkehrsbezeichnung ist entsprechend anzupassen.

Zurückgezogen

## TOP 10

### **Kennzeichnung pasteurisierter frischer Milch als „traditionell hergestellt“ bei Herstellung mit Hilfe der Tiefenfiltration**

#### Sachverhalt / Frage

Es gibt keine rechtlich festgeschriebene Definition der Kennzeichnung einer frischen Milch als „traditionell hergestellt“. Die Konsummilchhersteller haben sich 2009 in einer gemeinsamen Erklärung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), des Milchindustrieverbandes e.V. (MIV) und des Hauptverbandes des Deutschen Einzelhandels (HDE) darauf verständigt, ESL-Milch (ESL = Extended Shelf Life) mit einer Haltbarkeit von rund 3 Wochen eindeutig durch den Zusatz „länger haltbar“ zu kennzeichnen. Die sog. „klassische“ (kurzzeiterhitzte) Konsummilch soll durch den Zusatz „traditionell hergestellt“ gekennzeichnet werden. Kann frische Biomilch, die mit Hilfe der sog. „Tiefenfiltration“ hergestellt wird und eine Mindesthaltbarkeit von 9 Tagen hat, als „traditionell hergestellt“ gekennzeichnet werden?

#### **Beschluss:**

Frische Milch, welche pasteurisiert und tiefenfiltriert wurde, aber nicht aseptisch abgefüllt wurde und dadurch keine mehrwöchige Haltbarkeit aufweist, ist weder als „traditionell hergestellt“ noch als „länger haltbar“ im Sinne der „Gemeinsamen Erklärung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), des Milchindustrieverbandes (MIV) und des Hauptverbandes des Deutschen Einzelhandels (HDE)“ zur Kennzeichnung von Konsummilch“ einzustufen.

## TOP 11

### **Inverkehrbringen eines Erzeugnisses als „Getränk aus Milch mit xxx-Geschmack“ unter Umgehung der Kennzeichnungsvorschriften der Milcherzeugnisverordnung.**

#### Sachverhalt / Frage

Milchgetränke werden laut Verzeichnis der Zutaten aus fettarmer Milch, Aroma, dem Süßstoff Sucralose und den Farbstoffen E 102 und E 110 hergestellt. Als Verkehrsbezeichnung wird anstelle der Bezeichnung Milchlischerzeugnis im Sinne der Milcherzeugnisverordnung „Getränk aus Milch mit xxx-Geschmack“ (z. B. Orange-Mango) angegeben. Bestimmt die Verkehrsbezeichnung oder die Zusammensetzung eines Milchproduktes seine rechtliche Zuordnung zu einer Produktverordnung?

#### **Beschluss:**

Die Zusammensetzung eines Milchproduktes bestimmt seine rechtliche Zuordnung.

Die Zutat „Aroma“ stellt ein Lebensmittel gemäß der Definition in Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 dar. Damit handelt es sich bei dieser Zutat um ein beigegebenes Lebensmittel gemäß § 2 Abs. 2 der Milch-ErzVO. Entsprechend stellen die beschriebenen Produkte Milchlischerzeugnisse gemäß der Anl. 1 Nr. XIV der Milch-ErzVO dar. Sie sind nach den Vorgaben der Milcherzeugnisverordnung zu kennzeichnen.

## TOP 12

### **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:

Bei Molkenerzeugnissen handelt es sich um durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch hergestellte Erzeugnisse, auch unter Verwendung von Lactase. Weitergehende substantielle Veränderungen der Zusammensetzung, wie sie z. B. durch Reverse-Osmose-Technologie verursacht werden, haben zur Folge, dass es sich bei einem derart hergestellten Produkt nicht mehr um ein Molkenerzeugnis handelt.

Ersetzt durch 2020/0031

## TOP 18

### Allergenkennzeichnung bei Folgenahrung

#### Sachverhalt / Frage

Sind die Angaben "H.A." / "Hypoallergen" / "allergenarm" für hypoallergene Folgenahrung weiterhin verwendbar?

#### **Beschluss:**

Auf den folgenden Beschluss des ALS (Top 18 der 97. Sitzung) wird verwiesen: Gemäß Art. 28 Abs. 6 b) der Verordnung (EG) 1924/2006 ist die Angabe „allergenarm“ bei Beikost bzw. Folgenahrung nur zulässig, wenn bis zum 19.01.2008 ein Antrag auf Zulassung gestellt wurde.

Sollte kein Antrag gestellt worden sein, darf die Angabe bereits jetzt nicht mehr verwendet werden.

Zurückgezogen



## TOP 19

### Allergenkennzeichnung auf Babykost

#### Sachverhalt / Frage

Ist die Angabe „allergenarm“ auf Babygläschenkost zulässig?

#### Beschluss:

Auf den folgenden Beschluss des ALS (Top 18 der 97. Sitzung) wird verwiesen: Gemäß Art. 28 Abs. 6 b) der Verordnung (EG) 1924/2006 ist die Angabe „allergenarm“ bei Beikost bzw. Folgenahrung nur zulässig, wenn bis zum 19.01.2008 ein Antrag auf Zulassung gestellt wurde. Sollte kein Antrag gestellt worden sein, darf die Angabe bereits jetzt nicht mehr verwendet werden.

Zurückgezogen

## TOP 23

### Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen aus Wildfleisch und Farmwildfleisch

#### Sachverhalt / Frage

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung handelt es sich bei „Wild“ um frei lebendes, jagd-bares Haar- und Federwild. Davon zu unterscheiden ist das so genannte „Farmwild“, das aus Gehegen stammt. Bei einem Verarbeitungserzeugnis wie z. B. einer „Hirschsalami“, die aus Wildfleisch (Hirsch) und Farmwildfleisch (Hirsch) hergestellt wird, ergibt sich die Frage nach der rechtskonformen Kennzeichnung. Muss im Zutatenverzeichnis zwischen Farmwildfleisch und Wildfleisch unterschieden werden, oder kann das Fleisch insgesamt als „Hirsch-Fleisch“ bezeichnet werden? Außerdem ist zu klären, ob unter bestimmten Voraussetzungen sogar eine entsprechende Angabe in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung erforderlich ist.

#### Beschluss:

Unabhängig von der Art des Erzeugnisses und des verarbeiteten Anteils an Farmwildfleisch wird die Verarbeitung von Farmwildfleisch kenntlich gemacht. Dabei ist die Abgrenzung von Farmwild gegenüber frei lebendem Wild gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 zu berücksichtigen.

ersetzt durch  
2021/87/22

## TOP 24

### **Döner bzw. Döner Kebap und die rechtlichen Möglichkeiten Abweichungen von der Verkehrsauffassung noch kenntlich zu machen (Grenzziehung zum Aliud)**

#### Sachverhalt / Frage

Die allgemeine Verkehrsauffassung für Döner bzw. Döner Kebap ist in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des DLMB Ziffer 2.511.7 festgeschrieben. Bei der lebensmittelrechtlichen Beurteilung der Kennzeichnung bzw. Kenntlichmachung von Drehspießen jeglicher Art sind für Fertigpackungen als Rechtsgrundlagen die LMKV und bei einer angenommenen Wertminderung oder Irreführung auch § 11 LFGB maßgeblich. Bei loser Abgabe kann die Kenntlichmachung nur auf der Grundlage von § 11 LFGB beurteilt werden. Auf diesem Sachverhalt beruht der ALTS Beschluss zu TOP 24 der 60. ALTS-Tagung 2007. Es geht um die Frage, welche Abweichung von der Verkehrsauffassung noch kenntlich gemacht werden kann, also um die Grenzziehung zum Aliud. Da sich ein Döner- Merkblatt aus Baden-Württemberg und ein DLG Schema in Beantwortung dieser Frage wesentlich unterscheiden, hat die AFFL den ALTS beauftragt, diese Thematik erneut zu erörtern. In diesem Zusammenhang ist auch die Problematik der Schweinefleischverarbeitung im Zusammenhang mit „Döner Kebap“ anzusprechen. Außerdem wird von einigen Instituten der Begriff „Kebap“ als Synonym für den Begriff „Döner“ oder „Döner Kebap“ angesehen. Ähnliches ergibt sich auch aus den Güte- u. Prüfbestimmungen der Güte-gemeinschaft Döner e. V. Auch hier sollte eine Abstimmung der Beurteilungspraxis erfolgen.

#### Beschluss:

1. Als Grundlage der Beurteilung von Döner bzw. Döner Kebap und verwandten Produkten ist weiterhin das 3-stufige Beurteilungsschema anzuwenden (TOP 24 der 60. Arbeitstagung 2007).
2. Diese Beurteilungspraxis steht nicht im Widerspruch zu den Vorgaben von z. B. DLG und Gütegemeinschaft, solche Festlegungen sind als interne Qualitätsstandards einzustufen.
3. Die Verarbeitung von Schweinefleisch zu „Döner“ oder „Döner Kebap“ bedeutet eine gravierende Abweichung von der Verkehrsauffassung, es handelt sich dabei um ein Aliud. Die Bezeichnung „Döner“ bzw. „Döner Kebap“ findet in der Verkehrsbezeichnung, auch in Wortverbindungen, keine Verwendung. 4. Mit dem Begriff „Kebap“ ist in Deutschland keine konkrete Verkehrsauffassung verbunden. Bei Verwendung dieses Begriffs ist im Einzelfall zu prüfen, gegebenenfalls unter Berücksichtigung von Abbildungen bzw. der Gesamtaufmachung, ob ein missverständlicher Bezug zu „Döner“ oder „Döner Kebap“ hergestellt wird, der als irreführend zu beurteilen ist.

## TOP 25

### Maschinelle Restfleischgewinnung von Kehlkopf und Trachea

#### Sachverhalt / Frage:

Von einer Überwachungsbehörde wurde festgestellt, dass mit der für die Separatorenfleischgewinnung üblichen Technologie von ganzen Kehlköpfen mit Anteilen an Trachea eine „Fleischmasse“ gewonnen wurde, die ohne weitere Angaben als Verarbeitungsfleisch in den Verkehr gebracht wurde. Diese Gewinnungstechnologie wurde untersagt, da das derart gewonnene „Fleisch“ Knorpelanteile von Kehlkopf und Trachea enthielt. Man sah hier einen Verstoß gegen hygienerechtliche Bestimmungen, da der Lebensmittelunternehmer gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt VI Nr. 1c sicherstellen muss, dass u. a. Knorpel des Kehlkopfes und der Trachea nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden. Außerdem enthält diese „Fleischmasse“ Schleimhautanteile, deren Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen nicht der Verkehrsauffassung entspricht. Die von der Behörde verfüigten Maßnahmen wurden vorläufig gerichtlich bestätigt. In diesem Fall wird „Fleisch“ auf maschinelle Weise von Knorpeln gewonnen. Der Hersteller geht daher davon aus, dass es sich nicht um Separatorenfleisch handelt, da Separatorenfleisch definitionsgemäß vom Knochen gewonnen wird. In diesem Zusammenhang stellt sich die Frage, ob der Beschluss der 57. Arbeitstagung des ALTS 2004 (s. u.) auf die beschriebenen Fälle der Restfleischgewinnung zu übertragen ist. „Aufgrund der anatomischen, physiologischen, technologischen und praktischen Gegebenheiten ist der ALTS der Meinung, dass auch maschinell von Knorpeln getrenntes Fleisch als Separatorenfleisch einzustufen ist“ In diesem Sachzusammenhang soll auch erörtert werden, ob maschinell entsehntes Fleisch (sog. Baaderfleisch oder Weichseparatorenfleisch) als Hackfleisch verkehrsfähig sein kann. Dabei sind insbesondere die Technologie der Herstellung/Gewinnung, die Hygiene und die Rohstoffauswahl von Bedeutung.

#### Beschluss:

Fleisch, das auf dieselbe Art und Weise wie Separatorenfleisch statt von Knochen von Kehlkopf und Trachea gewonnen wurde, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit nicht der Verkehrsauffassung für Fleisch.

Wegen der Mitverarbeitung von Schleimhaut wird es nicht zu Fleischerzeugnissen verarbeitet. Darüber hinaus wird auf die VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt IV verwiesen. Maschinell entsehntes Fleisch entspricht nicht entbeintem Fleisch, das durch Hacken/Faschieren gewonnen wurde (s. auch VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang I) und ist daher als Hackfleisch nicht verkehrsfähig.

## TOP 26

### Kenntlichmachung der Verarbeitung von Separatorenfleisch

#### Sachverhalt / Frage:

Gemäß Ziffer 2.11 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist die Verarbeitung von Separatorenfleisch unter Angabe der Menge kenntlich zu machen. Wörtlich lautet die entsprechende Festschreibung: „Auf die Mitverwendung von unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“<sup>22</sup>) fallenden Erzeugnissen, von Muskeln des Kopfes (außer den als „...fleisch“ geltenden Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes und ihren verwendeten Anteil wird hingewiesen<sup>26</sup>). Besteht der Fleischanteil (1.1.) überwiegend oder vollständig aus unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“<sup>22</sup>) fallenden Erzeugnissen, aus Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes, handelt es sich um ein Produkt eigener Art. In den besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführte Verkehrsbezeichnungen sind hier nicht zu verwenden.“ Dabei verweist die Fußnote 22 auf die Definition für Separatorenfleisch gemäß VO (EG) 853/2004 und die Fußnote 26 lautet wie folgt: „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 LFGB).“ Bei der Verarbeitung von Separatorenfleisch handelt es sich somit unabhängig von der verarbeiteten Menge um eine nicht unerhebliche Abweichung von der Verkehrsauffassung im Sinne von § 11 Abs. 2 Nr. 2 b LFGB. Erzeugnisse, die überwiegend aus Separatorenfleisch bestehen, sind entsprechend der o. g. Leitsatzziffer als Aliuds einzustufen, was eine „andere“ Verkehrsbezeichnung erforderlich macht. Für Erzeugnisse, deren Fleischanteil nicht überwiegend aus Separatorenfleisch besteht, ergibt sich die Frage, ob die Abweichung von der Verkehrsauffassung derart erheblich ist, dass sie bei Fleischerzeugnissen in Fertigpackungen zwingend in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden muss, oder ob die Angabe im Zutatenverzeichnis ausreicht. Dazu gibt es unterschiedliche Rechtsauffassungen. So ist nach Auffassung der AG-Fleischwaren der GDCh auf die Mitverwendung von Separatorenfleischanteilen immer im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung hinzuweisen. Andere sehen in der Formulierung der Leitsatzziffer 2.11 einen Hinweis darauf, dass die Angabe im Zutatenverzeichnis ausreichend ist.

#### Beschluss:

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.

## TOP 27

### Zerkleinerungsgrad / Abrieb bei Frikadellen

#### Sachverhalt / Frage:

Gemäß Leitsatz-Ziffer 2.507.3 werden Frikadellen, Buletten u. ä. Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinerten Material hergestellt. Der bei der Herstellung gegebenenfalls entstehende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz) wird kenntlich gemacht - ausgenommen Geflügelfleisch-, wenn er 20 Vol.-% überschreitet.

Der einstimmige Beschluss der 64. Arbeitstagung des ALTS lautete: „Der über 20 % hinausgehende Feinabrieb, der bei der Herstellung von Frikadellen im Zuge der technologischen Bearbeitung entsteht, kann durch den Zusatz „z. T. fein zerkleinert“ kenntlich gemacht werden. Ein Zusatz von Feinbrät führt zu einem Aliud.“ Welche Mengen brätähnlicher Substanz sind maximal zu tolerieren?

#### Beschluss:

Ergänzend zum Beschluss des Top 14 der 64. ALTS-Arbeitstagung stellt der ALTS

fest:

1. Bei Erzeugnissen gemäß LS-Ziffer 2.507 beträgt der durch den Zusatz „Fleischanteil z. T. fein zerkleinert“ gekennzeichnete Anteil technologisch bedingter, brätähnlicher Substanzen (Abrieb) nicht mehr als 50 %
2. Beträgt der Anteil brätartiger Substanzen (Abrieb) mehr als 50 %, so handelt es sich um eine gravierende Abweichung und damit um ein Aliud. Die Verwendung der unter Leitsatz - Ziffer 2.507 aufgeführten Verkehrsbezeichnungen – auch in Verbindung mit weitergehenden Erläuterungen - ist nicht zulässig.

## TOP 40

### Krabbensalat (Antrag auf Änderung der Leitsätze)

#### Sachverhalt / Frage:

Gemäß den Leitsätzen für Feinkostsalate dienen „Garnelen (Krabben, Shrimps)“ als Ausgangsmaterial für Krabbensalat (Abschnitt II B Nr. 5). Dies steht im Widerspruch zum Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur, in welchem die Bezeichnung „Krabbe“ für andere Spezies vorgesehen ist als die Bezeichnungen „Garnele“ und „Shrimps“ (Ausnahme Nordseekrabbe/ Nordseegarnele).

Die Leitsätze sollten dem aktuellen Verzeichnis der Handelsbezeichnungen angepasst werden.

#### Beschluss:

Der Vorsitz wird gebeten, den Sachverhalt an die LMBK heranzutragen.

Folgende Änderungen der Leitsätze werden vorgeschlagen (*kursiv gedruckt*):

#### II. Besondere Beurteilungsmerkmale

#### B. Salate mit Fleisch von Fischen, Krebs- und/ oder Weichtieren

##### 6. *Krabbensalat*

###### Ausgangsmaterial:

*Fleisch entschalter, gekochter, auch tiefgefrorener Krabben*

*mindestens 40 Prozent*

*Mayonnaise und /oder Salatmayonnaise*

*andere würzende Zutaten*

###### Besondere Merkmale:

*Nordseekrabbensalat wird nur aus Nordseekrabben (Crangon crangon)*

*hergestellt.*

##### 7. *Shrimpssalat, Garnelensalat*

###### *Ausgangsmaterial:*

*Fleisch entschalter, gekochter, auch tiefgefrorener Garnelen bzw. Shrimps*

*mindestens 40 Prozent*

*Mayonnaise und /oder Salatmayonnaise*

*andere würzende Zutaten*

8. Salate mit Fleisch von Krebs- und/ oder Weichtieren – mit Ausnahme von *Krabbensalat, Shrimpssalat und Garnelensalat* – die als „... -Salat“ unter Voranstellung der Verkehrsbezeichnung der verwendeten Tierart bezeichnet werden

Ausgangsmaterial:

Fleisch von Krebs- und/ oder Weichtieren mindestens 20 Prozent  
andere Zutaten wie Obst, Gemüse, Eier sowie würzende Zutaten

Zurückgezogen



## TOP 42

### Kennzeichnung „aufgetaut“ bei Räucherlachs

#### Sachverhalt / Frage:

Muss bei einem nach der Herstellung (bzw. nach Herstellung der Fertigpackung aus logistischen Gründen eingefrorenes und somit behandeltes) im gefrorenen Zustand zwischengelagertes und zu einem späteren Zeitpunkt aufgetautes, technologisch verarbeitetes Fischereierzeugnis (hier: vorgeschnittener Räucherlachs) gemäß § 4 Abs. 5 LMKV die Verkehrsbezeichnung durch die Angabe „aufgetaut“ ergänzt werden?

#### Beschluss:

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 eingefrorenes und somit behandeltes) im gefrorenen Zustand zwischengelagertes und zu einem späteren Zeitpunkt aufgetaut und gekühlt zum Verkauf angebotenes, technologisch verarbeitetes Fischereierzeugnis (hier: vorgeschnittener Räucherlachs in Fertigpackungen) mit dem Hinweis „aufgetaut“ im Sinne des § 4 Abs. 5 LMKV gekennzeichnet sein.

Ersetzt durch 2020/98/25

## TOP 43

### Surimi, Antrag auf Erstellung/ Änderung eines Leitsatzes

#### Sachverhalt / Frage:

Die Verwendung des Begriffs „Surimi“ gemäß den Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Es muss eine Abgrenzung von Vor- und Endprodukt erfolgen.

#### Beschluss:

Der Vorsitz wird gebeten der LMBK den nachfolgenden Änderungsvorschlag der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus vorzulegen (kursiv dargestellt):

#### I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

##### A. Begriffsbestimmungen für Fische und Fischerzeugnisse

##### 4. Fischteile

j) Surimi ist ein Fischeiweißzeugnis zur weiteren Verarbeitung, das durch Köpfen, Kehlen und Reinigen des frischen Fisches sowie mechanisches Abtrennen des essbaren Muskels von Haut und Gräten entstanden ist.

Der zerkleinerte Fischmuskel wird dann gewaschen, ausgepresst und entwässert. Tiefgefrorenes Surimi wird zudem mit zur Gefrierstabilisierung dienenden Zusatzstoffen vermischt.

#### II. Besondere Beurteilungsmerkmale für Fischerzeugnisse

##### N. Erzeugnisse aus Surimi

##### 1. Begriffsbestimmung

Aus Surimi (I A Nr. 4j) werden unter Verwendung von Bindemitteln, Zucker, Aromastoffen, auch anderer Zutaten einschließlich Zusatzstoffe, durch Formung oder faseriger Strukturierung Fischerzeugnisse (z.B. Stäbchen, Stücke/Stückchen oder Imitate von Krebstier- oder Weichtiererzeugnissen) hergestellt. Sie werden in Packungen tiefgefroren, auch durch Erhitzen haltbargemacht.

##### 2. Bezeichnung

Surimi-Erzeugnis mit Fischmuskeleiweiß

Werden Krebstier- oder Weichtiererzeugnisse nachgemacht, lautet die Verkehrsbezeichnung ...-Imitat (z.B. Krebsfleisch-, Crabmeat-, Garnelen-, Shrimps-, Tintenfisch) Surimi-Erzeugnis geformt. Erfolgt eine weitergehende Zubereitung, werden die Beurteilungsmerkmale bei den entsprechenden Fisch-, Krebstier- und Weichtiererzeugnissen beachtet.