

68. 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 **68. Arbeitstagung am 22. und 23. November 2011 in Erlangen** gefassten Beschlüsse:

TOP 6

Beurteilung von Allergikerhinweisen

Sachverhalt / Frage

In der folgenden Tabelle sind Allergikerhinweise aufgelistet, die im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung auf Lebensmitteletiketten vorgefunden wurden. Wie sind diese Allergikerhinweise rechtlich zu beurteilen?

Beschluss:

Den in der Anlage aufgeführten Beurteilungsvorschlägen zu von Herstellern verwendeten Allergikerhinweisen wird gemeinsam mit dem ALS zugestimmt.

Lfd. Nr.	Sachverhalt und Beurteilung	Beispiele
1	Hinreichend bestimmte Angaben über das mögliche Vorhandensein von Allergen-Kontaminationen sind akzeptabel, wenn sie auf herstellerrelevante Allergene beschränkt sind und angemessene Kontaminationsvermeidungsmaßnahmen getroffen wurden.	„kann Spuren von (explizite Nennung von Allergenen) enthalten“
		„im Betrieb werden (explizite Nennung von Allergenen) verarbeitet“
2	Hinreichend bestimmte Angaben über das Nichtvorhandensein von Allergenen sind akzeptabel, sofern sie zutreffend und auf herstellerrelevante Allergene beschränkt sind sowie keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten darstellen.	„nicht enthalten sind (explizite Aufzählung von Allergenen nach Anlage 3 LMKV)“.
3	Unbestimmte Angaben über das mögliche Vorhandensein von Allergen-Kontaminationen sind als irreführend i.S. des § 11 Abs. 1 LFGB zu beurteilen.	„kann Stoffe der Anlage 3 LMKV enthalten“
		„kann Spuren von Allergenen enthalten“
		„kann Stoffe der Anlage 3 LMKV enthalten“ + Hinweis „weitere Infos s. www.xyz.de “
4	Angaben, die die Abwesenheit eines Allergens suggerieren, kombiniert mit Warnhinweisen, die mögliche	Auslobung „ohne Ei“ oder „ohne Milch“ + Hinweis auf Spurenkontaminationen dieser Allergene
		„Allergikerhinweis:“

	<p>Kontaminationen mit diesen Allergenen andeuten, sind als irreführend i.S. des § 11 Abs. 1 LFGB zu beurteilen, da die versuchte Differenzierung Zutat / Kreuzkontamination auch für den aufgeklärten Verbraucher schwer verständlich und verwirrend ist.</p>	<p>„Nicht enthalten sind folgende Zutaten* (einschließlich deren Erzeugnisse“: Allergen x, y, z,... + kleingedruckt darunter: - „Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren der oben genannten Stoffe können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden“ oder - “Im Betrieb werden auch o. g. Stoffe verarbeitet“</p>
		<p>„Allergikerhinweis:“ „ohne Zusatz /Zugabe/Verwendung von (Allergen x); + zusätzlicher Hinweis wie - „Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergen x können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden“ oder - “Im Betrieb wird auch Allergen x verarbeitet“</p>
<p>5</p>	<p>Sind in Produkten, deren Etikettierung die Abwesenheit bestimmter Allergene suggeriert, diese Allergene nachweisbar, können diese Angaben je nach Gehalt bzw. gesundheitlicher Relevanz als irreführend i. S. des § 11 Abs. 1 LFGB bzw. als nicht sicher i.S. von Art. 14 Abs.1 i. V. m. Abs. 2a und 4c der VO (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen sein, sofern keine spezialrechtlichen Vorschriften zu berücksichtigen sind.</p>	<p>„frei von (Allergen x)“; Allergen x ist nachweisbar „Allergikerhinweis:“ „ohne Zusatz / Zugabe / Verwendung von (Allergen x)“; Allergen x ist nachweisbar</p>

ersetzt durch
 2021/1831/EG

TOP 7

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 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. 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 § 4 (1) LMKV und ist entsprechend § 3 (1) LMKV sowie ggf. unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung nach § 11(1)1 LFGB zu beurteilen.

ersetzt durch
2020/86/26

TOP 8

Kennzeichnung von umgerötetem „Carpaccio“

Sachverhalt / Frage

Seit einigen Jahren sind Produkte als Carpaccio bzw. „Italienisches Carpaccio“ in Fertigpackung auf dem Markt, die anders als Carpaccio aus Gaststätten oder Metzgereien unter Verwendung von Zusatzstoffen und/oder weiterer Zutaten hergestellt werden. Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage was unter der Verkehrsbezeichnung „Carpaccio“ zu verstehen ist?

Beschluss:

Unter Carpaccio versteht man in hauchdünne Scheiben geschnittenes rohes, sehr mageres Rindfleisch, das mit einer kalten Sauce oder Olivenöl und gegebenenfalls weiteren Lebensmittelzutaten (z.B. Parmesankäse), frisch gewürzt und/oder gesalzen serviert wird. Die Verwendung von Fleisch anderer Tierarten oder von anderen Grundlagen, wie zum Beispiel Obst oder Gemüse, wird in der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht.

Die Verwendung von umgerötetem Fleisch ist mit der alleinigen Bezeichnung Carpaccio nicht vereinbar.

ZURÜCKGEZOGEN

TOP 9

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. Nach hier vorliegenden Befunden zumindest zweier Untersuchungseinrichtungen verschiedener Bundesländer wird auch bei geringen Anteilen die Kenntlichmachung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung gefordert. Eine solche Forderung wurde vom hiesigen Institut in Oldenburg bisher nicht gestellt. Nach hiesiger Ansicht ist das nur bei Erzeugnissen erforderlich, die überwiegend aus Separatorenfleisch bestehen. Diese sind entsprechend der o. g. Leitsatzziffer als Aliuds einzustufen, was eine „andere“ Verkehrsbezeichnung erforderlich macht. Zu der Thematik liegt hier auch eine Stellungnahme des Gissel Instituts vor, die inhaltlich mit der hiesigen Beurteilungspraxis übereinstimmt.

Für Erzeugnisse, die nicht überwiegend aus Separatorenfleisch bestehen, gibt es somit bisher keine bundesweit einheitliche Beurteilungspraxis. Die Thematik soll an mit dem Ziel diskutiert werden, eine bundesweit abgestimmte Beurteilungspraxis zu erreichen.

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 und Top 4 der 64. ALTS („Die ausschließliche bzw. überwiegende Verwendung von Separatorenfleisch macht gem. Leitsatzziffer 2.11 eine neue Verkehrsbezeichnung erforderlich, z. B. „Separatorenfleisch-Fleischwurst““) verwiesen.

ZURÜCKGEZUGEN

TOP 10

Original italienisches Eis

Sachverhalt / Frage

Der aus der Diskussion von ALS- und ALTS-Vorsitz hervorgegangene Beschlussvorschlag war während der 68. Arbeitstagung noch vom ALTS zu bestätigen

Beschluss:

Der Arbeitskreis ist einvernehmlich der Auffassung, dass „italienisches Eis“ ein Hinweis auf die Zusammensetzung und/oder Herstellungsweise des Produktes ist. Bei fertig verpackten Produkten sagt der Zusatz „Original“ aus, dass das Produkt in der genannten Region hergestellt worden ist.

Aufgrund der Eigenart der handwerklichen Herstellung von Speiseeis können besondere Umstände, wie z. B. die Herstellung der Grundmasse in der genannten Region nach traditionellen Rezepturen, die zusätzliche Auslobung „Original“ auch bei frisch zubereitetem Speiseeis rechtfertigen.

Die grundsätzliche relokalisierende Wirkung des Begriffes „Original“, wie sie z.B. in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse oder den Leitsätzen für Feine Backwaren beschrieben ist, bleibt davon unbenommen.

TOP 11

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.

Richtet sich das Vergleichslebensmittel in diesem Fall nach dem Verwendungszweck oder nach der Art des Produktes? Was ist das „vergleichbare Produkt“ gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006 für eine als „leicht“ gekennzeichnete Kaffeemilch?

Beschluss:

Eine Milch mit 4 % Fett ist eine Vollmilch i. S. der VO (EG) Nr. 1234/2007. Dementsprechend ist als Verkehrsbezeichnung „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.

ersetzt durch
2020/86/32

TOP 12

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:

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

Die Vorschriften der ZZuV für gereiften Käse in Scheiben sind anzuwenden, d. h. E 466 ist bei einem solchen Produkt nicht zulässig.

ersetzt durch
2020/86/33

TOP 13

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:

Der ALTS stimmt dem Beschluss des ALS zu:

Nach Auffassung des Arbeitskreises sind 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, irreführend i. S. des § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB.

ersetzt durch
2020/86134

TOP 14

Rechtliche Beurteilung von Lebensmitteln beim Nachweis potentiell humanpathogener Erreger

(TOP 39 der 67. ALTS-Arbeitstagung, 2011)

Sachverhalt / Frage

Im Rahmen von Statuserhebungen und Forschungsprogrammen wird, auch von Seiten der amtlichen Überwachung, vor dem Hintergrund des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Bereich der pathogenen Mikroorganismen nicht nur auf die klassischen Lebensmittelinfektions-, toxiinfektions- und intoxicationserreger, wie z. B. *Salmonella* spp., *C. perfringens* oder *S. aureus*, sondern auch auf Erreger untersucht, deren Humanpathogenität nicht oder nicht vollständig geklärt ist oder bei denen eine lebensmittelbedingte Übertragung (noch) fraglich erscheint. Beispiele hierfür wären *Mycobacterium avium* ssp. *paratuberculosis*, *C. botulinum* Typ C und D, *C. difficile* oder *Coxiella burnetii*.

Erfolgt ein Nachweis derartiger Erreger in (verzehrsmitteln) Lebensmitteln, stellt sich somit immer häufiger die Frage der rechtlichen Bewertung des Befundes in Bezug auf das untersuchte Lebensmittel, aber auch im Bezug auf die betroffene Charge.

Beschluss:

Ohne Risikobewertung durch das BfR oder die EFSA ist die lebensmittelrechtliche Beurteilung hinsichtlich einer Gesundheitsschädlichkeit von Erregern mit fraglicher Humanpathogenität und lebensmittelbedingter Übertragbarkeit nicht abschließend möglich.

TOP 15

Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse

Sachverhalt / Frage

Die Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse in der Neufassung vom 21. Januar 1982 ist in wesentlichen Inhalten bereits durch etliche Urteile als nicht europarechtskonform eingestuft worden. Das in der Fleischverordnung ausgesprochene Verkehrsverbot für die dort beschriebenen Produkte und Zutaten wird im Alltag nicht beachtet.

Beschluss:

Der ALTS empfiehlt, die durch die Fleisch-VO etablierte Verkehrsauffassung in das Deutsche Lebensmittelbuch zu übernehmen.

Der ALTS erarbeitet einen Änderungsvorschlag für eine entsprechende Erweiterung der Leitsätze zur Vorlage bei der Deutschen Lebensmittelbuchkommission.

ZURÜCKGEZOGEN

TOP 16

Festlegungen unter Ziffer 2.507.1 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse zu Erzeugnissen aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch

Sachverhalt / Frage

Für welche Produkte gelten die unter Ziffer 2.507.1 getroffenen Feststellungen?

Beschluss:

Die Systematik der Leitsatzziffern für Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch (Ziffer 2.507 ff) ist missverständlich. Zur besseren Verständlichkeit wird eine Änderung der Ziffern entsprechend der Anlage für erforderlich gehalten.

zurückgezogen

TOP 17

Bauernhähnchen

Sachverhalt / Frage

Unter welchen Voraussetzungen kann die Bezeichnung Bauernhähnchen verwendet werden?

Beschluss:

Die Bezeichnung „Bauerngeflügel“ wird für zubereitetes Geflügel als irreführend beurteilt, wenn die Anforderungen des Art. 11 VO (EG) Nr. 543/2008 hinsichtlich Haltung, Schlachtung und Fütterung nicht erfüllt sind.

TOP 18

Benennung von in Australien verwilderten Hausschweinen

Sachverhalt / Frage

Fleisch von „Wildschweinen“, die in Australien erlegt wurden, wird in Deutschland als Wildschweinfleisch in Verkehr gebracht. Diese „Australischen Wildschweine“ stammen ursprünglich von Hausschweinen ab, die die ersten englischen Siedler einführten. Einige dieser Hausschweine wurden ausgewildert und vermehrten sich so stark, dass sie zur Plage für die australische Landwirtschaft wurden und deshalb verstärkt bejagt und auf dem europäischen Markt angeboten werden. Vom genetischen Standpunkt aus betrachtet sind diese Tiere aber immer noch Haus- und keine Wildschweine.

Beschluss:

Die ArgeVet hat 1988 die Verkehrsbezeichnung „Australisches Wildschwein“ für dort lebende ausgewilderte Hausschweine akzeptiert.

Ergänzend stellt der ALTS mehrheitlich fest, dass für den Verbraucher die Angaben „Australisches Wildschwein“ und „Wildschwein aus Australien“ oder „Wildschwein, Herkunft Australien“ gleichbedeutend sind.

Dabei ist der Zusatz „...aus Australien“ bzw. „...Herkunft Australien“ integraler Bestandteil der Verkehrsbezeichnung

TOP 19

Auftauhinweis bei aus gefroren gelagertem Rohschinken – Ausgangsmaterial hergestellten „Rohschinken mager gewürfelt“

Sachverhalt / Frage

Unterliegen aus für mehrere Monate tiefgefroren gelagerten Rohschinkenabschnitten geschnittene Schinkenwürfel der Kennzeichnungspflicht als „aufgetaut“ im Sinne des § 4 (5) Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung (LMKV)?

Führt ein Einfrieren von Rohpökelfleisch zum Zweck des Aufschneidens oder Würfeln bei im Anschluss gekühlt in Verkehr gebrachten Schinkenaufschnittscheiben/-würfeln zur Kennzeichnung „aufgetaut“ im Sinne § 4 (5) LMKV?

Beschluss:

Werden Schinkenabschnitte zur Herstellung von Schinkenwürfeln tiefgefroren gelagert, sind die daraus in gefrorenem Zustand geschnittenen Schinkenwürfel, wenn sie gekühlt und fertig verpackt in Verkehr gebracht werden, als „aufgetaut“ entsprechend § 4 (5) LMKV zu deklarieren.

ersetzt durch
2022/89/18

TOP 20

Bewertung von Kupfer (Cu) in Rinderleber

Sachverhalt / Frage

Gesetzliche Höchstgehalte für Kupfer in Leber sind in der VO (EG) Nr. 396/2005 festgelegt. Für Rinderleber gilt ein Höchstgehalt von 30 mg Kupfer pro kg Leber. Nach Art. 1 und Art. 2 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 396/2005 gilt die Verordnung nur für die Rückstandshöchstgehalte von Pflanzenschutzmitteln.

In diesem Zusammenhang ist jedoch auch auf § 1 Abs. 6 Satz 1 RHmV zu verweisen, wonach Lebensmittel auch dann nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden dürfen, wenn der Gehalt an den Stoffen der Anlagen 1 und 2 (bzw. der Anhänge II und III der VO (EG) Nr. 396/2005) ganz oder teilweise auf Verunreinigungen der Luft, des Wassers oder des Bodens zurückzuführen ist. Kupfer wird im Gegensatz zu anderen Elementen von dieser Regelung nicht ausgenommen.

Eine wichtige Eintragsquelle für Kupfer sind jedoch auch Futtermittel. So darf ein Alleinfuttermittel für Rinder bis zu 35 mg Kupfer je kg enthalten. Diese Eintragsquelle fällt weder unter die VO (EG) Nr. 396/2005 noch unter die RHmV, trägt jedoch deutlich zum Kupfergehalt von Rinder- bzw. Kalbsleber bei.

Wie ist der in der VO (EG) Nr. 396/2005 festgelegte Höchstwert für Kupfer bei der Beurteilung von Analyseergebnissen zu berücksichtigen?

Beschluss:

Dem ALS-Beschluss wird zugestimmt:

„Aus dem analytisch bestimmten (Gesamt)-Kupfergehalt ist die Eintragsquelle nicht ersichtlich. Der in der VO (EG) Nr. 396/2005 festgelegte Höchstwert kann - auch unter Berücksichtigung der Regelungen in der RückstandshöchstmengenV – für die Beurteilung von Rinder- und Kalbsleber nicht herangezogen werden.“

Da es faktisch keinen Höchstwert für Kupfer in tierischen Lebensmitteln gibt, sind bei der Beurteilung die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Grundsätze anzuwenden.“

ZURÜCKGEZOGEN

TOP 21

Verkehrsbezeichnung Waldblütenhonig

Sachverhalt / Frage

Gemäß § 3 der Honigverordnung (HonigV) sind die in Anlage 1 genannten Bezeichnungen Verkehrsbezeichnungen im Sinne der LMKV.

Nr. 1 „Blütenhonig“ ist Honig, der vollständig oder überwiegend aus dem Nektar von Pflanzen stammt.

Nr. 2 „Honigtauhonig“ ist Honig, der vollständig oder überwiegend aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Exkreten von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera) oder aus Sekreten lebender Pflanzenteile stammt.

In den Leitsätzen für Honig (LML Honig) ist „Waldhonig“ ein Honigtauhonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt (Parkanlagen ausgenommen).

Ist die Verkehrsbezeichnung „Waldblütenhonig“ für ein Erzeugnis aus dem Nektar von Pflanzen, die im Wald bzw. am Waldrand vorkommen (Himbeere, Brombeere, Waldwiese etc.) zulässig oder handelt es sich um eine irreführende Angabe i. S. des § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB?

Beschluss:

Der ALTS stimmt dem ALS - Beschluss in folgender klar stellenden Formulierung zu:

Die Bezeichnung „Waldblütenhonig“ ist weder in den Leitsätzen noch in der Honig - Verordnung vorgesehen. Sie ist für ein Erzeugnis aus dem Nektar von nachweislich, i. d. R. durch Pollenanalyse, im Wald bzw. am Waldrand gewachsenen Pflanzen tolerierbar, wenn in der Etikettierung klar erkennbar ist, dass es sich um einen Blütenhonig handelt.

ZURÜCKGEWIDEN