

## 69. Arbeitstagung

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 69. Arbeitstagung am 11. bis 13. Juni 2012 in Berlin gefassten Beschlüsse

### TOP 6      Quid-Kennzeichnung geringer Mengen wertgebender Zutaten

#### Sachverhalt / Frage

Handelt es sich bei werbenden Hinweisen auf nur geringe Mengen wertgebender Zutaten trotz vorhandener Mengenkennzeichnung ggf. um eine Irreführung?

Beschluss des ALS:

Werblich hervorgehobene Angaben zu Zutaten, auch als Teil der Verkehrsbezeichnung, die eine charakteristische, wahrnehmbare Menge der jeweiligen Zutat im Lebensmittel erwarten lassen, tatsächlich jedoch nur in sehr geringen Mengen enthalten sind, können trotz einer Mengenangabe für diese Zutat im Zutatenverzeichnis im Einzelfall irreführend im Sinne des § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB sein.

Der ALTS wird um Zustimmung gebeten.

Beschluss

Zustimmung

Zurückgezogen

## **TOP 8            Selektiver Entzug von Eiweißen aus Käseemilch**

### Sachverhalt / Frage

Aus großen Mengen Milch soll das Molkenprotein Lactoferrin selektiv isoliert und dann als Nahrungsergänzungsmittel in Verkehr gebracht werden. Lactoferrin wird im Internet als Stoff mit zahlreichen für die Gesundheit positiven Effekten beworben. Die übrige Milch soll nach der Abtrennung des Lactoferrins als Käseemilch eingesetzt werden  
Kann Milch, der im Vorfeld einzelne Proteine selektiv entzogen wurden, noch als Käseemilch verwendet werden?

### Beschluss

Milch darf nicht als Käseemilch i. S. von § 1 Abs. 2 Satz 1 KäseV verwendet werden, wenn ihr selektiv bestimmte Proteine entzogen wurden.

**TOP 9        „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 § 11 Abs. 1 Nr. 3 LFGB sowie i. S. von Artikel 36 Abs. 2 a) in Verbindung mit Art. 7 Abs. 1 c) der VO (EU) Nr. 1169/2011. Mit der Kennzeichnung „von Natur aus glutenfrei“ besteht eine angemessene Möglichkeit, dem Vorwurf der „Werbung mit Selbstverständlichkeiten“ entgegenzutreten.

Ersetzt durch 2020/861/50

## TOP 10      Beurteilung der Kennzeichnung von light-Käse

### Sachverhalt / Frage

Auf dem Markt befinden sich zahlreiche Erzeugnisse, die als „light“, „leicht“, „lite“ 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 „leicht“, „light“ oder „lite“ tragen darf, ist zum 1.06.2011 aufgehoben worden. Bezüglich der vergleichenden nährwertbezogenen Angabe „light“ ist nun die EG-Verordnung Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel anzuwenden.

Ist bei Käse, der als „light“, „leicht“, „lite“ oder gleichsinnig ausgelobt ist, immer das Vergleichslebensmittel zu nennen?

### Beschluss

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“, „lite“, „leicht“ oder gleichsinnig ausgelobt ist, ist zur Vermeidung der Mehrdeutigkeit, das Vergleichslebensmittel zu nennen.

Ersetzt durch 2020/06/26

## **TOP 19      Kennzeichnung von glutenfreien Fleischerzeugnissen**

### Beschluss

Fleischerzeugnisse dürfen gem. Art. 4 Abs. 1 a) der VO (EG) Nr. 41/2009 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 § 11 Abs.1 Nr. 3 LFGB sowie i. S. von Art. 36 Abs. 2 a) i. V. mit Art. 7 c) VO (EU) Nr. 1169/2011 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.

Ersetzt durch 2020/86/17

## TOP 20 Ist der Begriff „essbare Hülle“ im Zutatenverzeichnis von Fleischerzeugnissen eine zutreffende Verkehrsbezeichnung?

### Sachverhalt / Frage

Die Verkehrsbezeichnung „essbare Hülle“ findet man oft in Zutatenverzeichnissen von Fleischerzeugnissen, sie scheint sich in den letzten Jahren als solche etabliert zu haben.

Mittlerweile gibt es zahlreiche, fast unendlich viele Varianten von natürlichen und künstlichen Wursthüllen und Mischungen daraus. Mögliche Unterschiede bestehen bereits in der Wahl des Ausgangsmaterials (tierisch ↔ pflanzlich), ob die Hüllen unter Verwendung von Zusatzstoffen hergestellt wurden oder nicht, und ob ggf. allergene Komponenten enthalten sein können.

Es stellt sich sodann die Frage, ob die alleinige Angabe „essbare Hülle“ genügt, um den Verbraucher ausreichend über den tatsächlichen Charakter dieser Lebensmittelzutat zu informieren. Es ist davon auszugehen, dass sich der Verbraucher unter „essbarer Hülle“ am ehesten einen Natur- oder vielleicht noch einen (Cellulose-) Faserndarm vorstellt (die seit Jahrzehnten gängigste, nicht aus Naturdarm bestehende Variante einer Wursthülle). Keine Vorstellung macht sich der Verbraucher sicherlich von neusten Technologien wie etwas (co-)extrudierten kollagenen Eiweißhüllen o. ä.. Die Angabe der tierartigen oder pflanzlichen Herkunft ist aber u. E. durchaus zu fordern, zumal für viele Verbraucher diese Information im Hinblick auf Lebensmittelzutaten eine immer größere Rolle spielt.

Doch was verbirgt sich hinter der Begrifflichkeit „essbare Hülle“ und ist dieser Begriff ausreichend, um den Verbraucher angemessen zu informieren?

Da die Vielfältigkeit von künstlichen Hüllen heute derart groß ist (z. B. Hautfaser-, Cellulose-, Pergament-, Seidengerüst-, Textil-, Kunststoff-Hüllen u. v. m.) und diese aus den unterschiedlichsten Materialien (aus tierischen, pflanzlichen oder künstlichen Rohstoffen) oder mit den unterschiedlichsten Technologien (z. B. durch (Co)Extrusion) hergestellt werden, kann nicht davon ausgegangen werden, dass dies dem Verbraucher bekannt ist und dass er von der großen Bandbreite der Produkte Kenntnis hat.

„Essbare Hülle“ allein ist daher keine ausreichende Verkehrsbezeichnung i. S. des § 4 LMKV bzw. des Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011:

eine rechtlich vorgeschriebene (Verkehrs-)Bezeichnung gibt es für sog. „essbare Hüllen“ nicht.

Auch gibt es keine verkehrsübliche (Verkehrs-)Bezeichnung; zwar wird der Begriff „essbare Hülle“ von der Industrie bereits als Bezeichnung in Zutatenlisten verwendet, jedoch werden Hüllen nicht unter dieser Bezeichnung als solche an den Endverbraucher abgegeben, so dass dieser gar nicht weiß, was unter diesem Begriff alles subsumiert wird.

Und auch als beschreibende Bezeichnung ist der Begriff „essbare Hülle“ nicht ausreichend, da es ist dem Verbraucher nicht möglich ist, die tatsächliche Herkunft (z. B. spezifische tierische oder pflanzliche Herkunft) zu erkennen.

### Beschluss

Bei einer „essbaren Hülle“ handelt es sich um eine Zutat bzw. zusammengesetzte Zutat, die gemäß LMKV zu kennzeichnen ist.

- „Essbare Hülle“ allein ist keine ausreichende Verkehrsbezeichnung i. S. des § 4 LMKV bzw. des Art. 17 der VO (EG) Nr. 1169/2011.
- Zusatzstoffe, die in sog. „essbaren Hüllen“ enthalten sind, sind gemäß § 6 Abs. 2 Nr. 8 Satz 2 LMKV in V. m. Anlage 2 der ZVerKV bzw. zukünftig gemäß Art. 9 i. V. m. Art. 18 der VO (EG) Nr. 1169/2011 (in V. m. Art. 2 Abs. 2 f) im Zutatenverzeichnis zu kennzeichnen.

Die Ausnahme gemäß § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV bzw. zukünftig Art. 20 b) der VO (EG) Nr. 1169/2011 greift nur, wenn die verwendeten Zusatzstoffe keine technologische

Wirkung im Endprodukt mehr haben. Hierunter fallen aber nicht Zusatzstoffe auf Trägerfolien, die z. B. zur Anhaftung von Gewürzen dienen, da es sich hierbei nicht um sog. „Verschwindestoffe“ handelt und die technologische Wirkung in der Anhaftung der Gewürze auch im Endprodukt bestehen bleibt.

- Die Zulässigkeit des betreffenden Zusatzstoffes muss für die Art des damit hergestellten Fleischerzeugnisses selbstverständlich gegeben sein.

Der ALS wird um Zustimmung gebeten

Ersetzt durch 2021/87/24

**TOP 22      Auslobungen „mit überwiegend L(+) = rechtsdrehender Milchsäure“ bzw.  
„mit rechtsdrehender Milchsäure“**

Sachverhalt / Frage

Mit Inkrafttreten der VO (EG) Nr. 1927/2006 sind nährwertbezogene Angaben auch für so genannte „andere Substanzen“ vorzunehmen.

Eine „andere Substanz“ ist ein anderer Stoff als ein Nährstoff, der eine ernährungsbezogene Wirkung oder eine physiologische Wirkung hat (siehe Art. 2 Abs. 2 Nr. 3 der VO (EG) 1924/2006).

Handelt es sich bei der Auslobung „mit rechtsdrehender Milchsäure“ um eine „andere Substanz“ im Sinne VO (EG) 1924/2006?

Ziehen die Auslobungen „mit überwiegend L(+)=rechtsdrehender Milchsäure“ bzw. „mit rechtsdrehender Milchsäure“ die Angabe der Menge an rechtsdrehender Milchsäure in unmittelbarer Nähe der Nährwertkennzeichnung nach sich?

Beschluss

Bei der Auslobung „mit rechtsdrehender L(+) Milchsäure“ bzw. „mit überwiegend rechtsdrehender L(+) Milchsäure“ handelt es sich um eine nährwertbezogene Angabe im Sinne der VO (EG) Nr. 1924/2006. In diesem Fall muss die Menge bzw. Mindestmenge der enthaltenen rechtsdrehenden L(+) Milchsäure angegeben werden.

## **TOP 23      Beurteilung der Kennzeichnung von Ziegenmilch**

### Sachverhalt / Frage

Die KonsMilchKV bezieht sich hinsichtlich der Definition von Milch auf die VO (EG) Nr. 1234/2007. Gemäß Art. 65 der VO (EG) 1234/2007 Buchstabe a ist Milch das Gemelk einer oder mehrerer Kühe.

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

### Beschluss

Ziegenmilch unterliegt nicht dem Anwendungsbereich der Konsummilchkennzeichnungsverordnung (§1 Abs. 1 KonsMilchKV), da die Begriffsdefinition für „Milch“ nach Art. 65 Buchstabe a der VO (EG) 1234/2007 nur Milch von Kühen einschließt.

Ziegenmilch in Fertigpackungen ist nach der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) zu kennzeichnen.

Ersetzt durch 2020/86/35

**TOP 34      Mikrobiologische Beschaffenheit von Trockenpilzprodukten sowie deren  
kennzeichnungsrechtliche Beurteilung im Zusammenhang mit  
herstellerseitigen Zubereitungshinweisen**

Sachverhalt / Frage

Zahlreiche Untersuchungsergebnisse der zurückliegenden Jahre weisen bei Trockenpilzprodukten auf Kontaminationen mit *Bacillus cereus* u.a. hygienisch bzw. gesundheitsschädlich relevanten Keimen hin. Während der Zubereitung im Haushalt kann es folglich bei diesen Produkten zu bedenklich hohen, die Gesundheit schädigenden Konzentrationen dieser Keime kommen, wenn bestimmte Vorbeugungsmaßnahmen des Verbrauchers unterlassen werden. Es sollten daher seitens der Hersteller in der Kennzeichnung ausreichende Hinweise aufgeführt werden, wie der Verbraucher während der Zubereitung möglichen Gesundheitsrisiken vorbeugen kann.

Beschluss

Eine ausreichende Information des Verbrauchers zur Vermeidung bestimmter, die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen in Sinne von Art. 14 Abs. 3 VO (EG) 178/2002 ist gegeben, wenn

- eine Anweisung (Temperatur und Zeit) zur ausreichenden Erhitzung vorhanden ist (ggf. mit Bezug zum gesundheitlichen Risiko)

und

- der Umgang mit dem Einweichwasser so konkret beschrieben wird, dass bei Befolgung eine starke Keimvermehrung ausgeschlossen ist und auch eine Kreuzkontamination anderer Lebensmittel sicher vermieden werden kann.

## TOP 36      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 hohe Preis von bis zu 120-130 €/kg 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. 1 Abs. 2 Buchst. f der VO (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten?

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. 1 Abs. 2 Buchst. f der Verordnung (EG) Nr. 258/97 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) 2073/2005 und VO (EG) 853/2004.
- Ein generelles Verkehrsverbot ist für derartige Produkte nicht gerechtfertigt.