

## **73. 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 73. Arbeitstagung am 23. bis 25. Juni 2014 in Berlin gefassten Beschlüsse

### **TOP 14 Gemüse / Hähnchenfleisch / Putenfleisch in Aspik. Gewichtsverlust der Einlage bei der Erhitzung**

#### Sachverhalt / Frage

Präparativ-gravimetrische Untersuchungen von Aspikerzeugnissen ergeben häufig einen Einlageanteil, der unterhalb der zum Zeitpunkt der Herstellung eingesetzten und zu deklarierenden Menge liegt. Dieses kann bei der lebensmittelrechtlichen Bewertung von Produkten zu Beanstandungen führen, insbesondere wenn die von der GdCh veröffentlichte Toleranz von 5-8 % (relativ) zugrunde gelegt wird (GdCh, 2004).

#### Beschluss

Bei Aspikerzeugnissen mit Einlagen aus Gemüse und/oder Fleisch ist der Rückschluss von der präparativ-gravimetrisch ermittelten Einlagenmenge auf die rezepturmäßig eingesetzte Menge nur bedingt möglich. Die Überprüfung der Richtigkeit von deklarierten Zutatenmengen im Rahmen der QUID-Kennzeichnung sollte bei Aspikerzeugnissen daher im Herstellerbetrieb erfolgen.

## **TOP 18      Mettenden mit dem Hinweis "Vor Verzehr durcherhitzen"**

### Sachverhalt / Frage

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung sind Rohwürste (z.B. Mettenden) Produkte, die in der Regel zum Rohverzehr gelangen.

Sind Rohwürste mit dem Hinweis „Vor Verzehr gut durcherhitzen“ oder gleichsinnigen Hinweisen noch als zum Rohverzehr geeignete Erzeugnisse anzusehen?

Ist ein solcher Hinweis, ohne Hervorhebung, ausreichend, um eine Abweichung von der Verkehrsauffassung kenntlich zu machen?

### Beschluss:

Mettenden, die der Hersteller als nicht zum Rohverzehr geeignet einstuft, weichen von der Verkehrsauffassung, nach der Rohwürste in der Regel zum Rohverzehr in den Verkehr gelangen, ab. Diese Abweichung muss sich aus der Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung ergeben.

**TOP 19**      **Ist es aus kennzeichnungsrechtlicher Sicht zulässig,  
dass die Zutat „Raucharoma“ im Zutatenverzeichnis als „Rauch“  
angegeben wird?**

Sachverhalt / Frage

Gemäß Art. 3 der VO (EG) Nr. 2065/2003 fallen sowohl die Primärprodukte „Primärrauchkondensat“ und „Primärteerfraktion“ als auch „daraus hergestellte Raucharomen“ unter die Definition von „Raucharomen“.

Nach Art. 3 Abs. 2 Buchstabe f VO (EG) Nr. 1334/2008 ist „Raucharoma“ ein Erzeugnis, „das durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, wodurch Primärrauchkondensate, Primärteerfraktionen und/oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Nummern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 entstehen;“.

Zudem enthält die o. g. VO 1334/2008 mit Art. 29 eine Vorschrift zur Änderung der Etikettierungsrichtlinie (RL 2000/13/EG), die gemäß Erwägungsgrund 27 dieser VO gewährleisten soll, dass beim Verbraucher keine falsche Vorstellung darüber hervorgerufen wird, ob das Erzeugnis herkömmlich mit frischem Rauch geräuchert oder mit „Raucharoma“ behandelt wurde. So ist in Anhang III der RL 2000/13/EG geregelt, dass Aromen mit den Begriffen „Aroma“ oder „Raucharoma“ oder z. B. „Raucharoma aus Buchenholz“ zu bezeichnen sind, wenn der Aromabestandteil Aromen i. S. der o. g. Definition gemäß Art. 3 Abs. 2 Buchstabe f VO (EG) Nr. 1334/2008 enthält.

Für das Zutatenverzeichnis vorverpackter Lebensmittel im Anwendungsbereich der LMKV ist diese Kennzeichnungsvorschrift in Deutschland aktuell gemäß § 6 Abs. 5 LMKV geregelt. Gleichlautend findet sich die Vorschrift auch in der ab dem 13. Dezember 2014 europaweit geltenden Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV; vgl. Anhang VIII („Angabe und Bezeichnung von Zutaten“), Teil D. („Bezeichnung von Aromen im Zutatenverzeichnis“), VO (EU) Nr. 1169/2011.

Ist es bei Berücksichtigung der o. g. Kennzeichnungsvorschriften zulässig, dass im Zutatenverzeichnis „Rauch“ angegeben wird, wenn ein „Raucharoma“ verwendet wird, das zerstäubt als feintröpfiger Nebel oder anderweitig (z. B. über einen beschichteten Kunstdarm) auf bzw. in das Lebensmittel gelangt?

Beschluss:

Die Angabe „Rauch“ ist im Zutatenverzeichnis nur zulässig, wenn bei der Herstellung frisch entwickelter Rauch verwendet wird. Kommen „Raucharomen“ zur Verwendung, sind diese unabhängig von der Technologie, mit der sie dem Lebensmittel zugesetzt werden, nach den Vorschriften zur Kennzeichnung von „Aromen“ bzw. „Raucharomen“ anzugeben.

## **TOP 23      Kennzeichnung von Hähnchen(filet/brust)- / Puten(filet/brust)- Streifen in Fertigpackungen unter Berücksichtigung der Herstellungstechnologie**

### Sachverhalt / Frage

Gibt es für „Hähnchen-“ bzw. „Puten-Streifen“ eine Verkehrsauffassung? Wie sind derartige Produkte in Fertigpackungen korrekt zu kennzeichnen; mit einer im Titel genannten Variante oder zusätzlich mit einem Hinweis auf das Zusammenfügen?

Einerseits sind dem Verbraucher Produkte wie diese aus dem eigenen Haushalt und der Gastronomie bekannt, andererseits gibt es seit geraumer Zeit derartige Produkte auch vorgegart in Fertigpackungen im Einzelhandel zu kaufen.

Die Herstellungstechnologie scheint sich jedoch in den letzten Jahren dahingehend geändert zu haben, als dass nicht mehr brätartiges oder fein zerkleinertes Fleisch Verwendung findet das zu „Streifen“ gepresst wird, sondern dass solche Produkte analog zu industriellen Geflügel-Kochpökelwaren hergestellt werden, d.h. ebenfalls aufgespritzt (jedoch ohne NPS), getumbelt, in großkalibrige Kunststoffdärme gefüllt, gegart, über den Streifenschneider geführt und dann frittiert werden.

Gemäß dem Beschluss zu TOP 27 des ALTS auf der 71. Arbeitstagung 2013 (Stückgrößenfestlegung für Slicer-/Darmware 80 Gew.-% > 100 g für Hähnchenbrust bzw. 80 Gew.-% > 200 g für Putenbrust) sind Produkte, die diese Stückgrößenanforderungen erfüllen als Geflügel-Kochpökelware ohne ergänzenden Bezeichnung in Bezug auf das Zusammenfügen verkehrsfähig.

Bedeutet dies nun, dass auch Hähnchen- bzw. Puten-Streifen als solche ohne ergänzende Bezeichnung in Bezug auf das Zusammenfügen verkehrsfähig sind, sofern sie mit einer analogen Technologie wie Geflügel-Kochpökelwaren hergestellt werden? Oder gibt es für Hähnchen- bzw. Puten-Streifen eine Verkehrsauffassung in der Form, wie man sie als haushaltsüblich seit Jahr und Tag kennt? Diese Erzeugnisse werden aus einer in Streifen geschnittenen Hähnchen-/Putenbrust wie gewachsen hergestellt, die anschließend gebraten oder frittiert wird.

### Beschluss:

Gegarte Hähnchen- bzw. Puten-Streifen sind hinsichtlich der Stückgrößen wie Kochpökelwaren (Geflügel-Slicerware / Darmware) einzustufen.

Demnach gelten für (gegarte) Hähnchen- bzw. Puten-Streifen (und ähnlich lautende Verkehrsbezeichnungen) ebenfalls die Stückgrößenanforderungen für Kochpökelwaren-Rohlinge (Huhn: 80 % > 100 g, Pute: 80 % > 200 g) gemäß TOP 27 der 71. ALTS-Sitzung. Bei der Verwendung der Bezeichnung „...brustfilet-Streifen“ oder „...brust-Streifen“ dürfen lediglich entsprechende Teilstücke Verwendung finden.

Bei der Kennzeichnung von gegarten Hähnchen- bzw. Puten-Streifen ist der in der Neufassung der Leitsätze zu erwartende Formfleischbegriff zu berücksichtigen.

## **TOP 24 Die Bezeichnung „Schinken“ bei Roh- und Kochpökelwaren aus Geflügelfleischteilstücken**

### Sachverhalt / Frage

Es werden Roh- und Kochpökelwaren aus Geflügelfleisch mit der Verkehrsbezeichnung „Schinken“ in den Verkehr gebracht. In Ziffer 2.413.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist lediglich der „Truthahn-Lachsschinken“ beschrieben.

Es stellt sich die Frage, bei welchen sonstigen Roh- und Kochpökelwaren aus Geflügelfleischteilstücken die Bezeichnung „Schinken“ verkehrüblich ist. Ein entsprechender Vorschlag für einen Antrag zur Änderung der Leitsätze soll formuliert werden.

### Beschluss:

Nach aktueller Marktsituation wird für Geflügel-Kochpökelwaren aus dem Teilstück Brustfilet überwiegend die Bezeichnung „-Brust“ oder „-Brustfilet“ verwendet.

Für derartige Produkte aus Putenbrustfilet findet auch die Bezeichnung „-Schinken“ Verwendung.

Zur Beschreibung des Putenschinkens in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches wird folgende Formulierung vorgeschlagen:

„Putenschinken (Truthahnschinken) wird aus dem Brustfilet der Pute hergestellt.“

Bei Rohpökelwaren aus Geflügelfleisch ist die Marktsituation in den Leitsätzen ausreichend beschrieben.

ZURÜCKGEHALTEN

**TOP 27      Zulässigkeit der Verwendung von Konservierungsstoffen  
(hier: Benzoesäure/Natriumbenzoat) in kalt geräucherten  
Fischerzeugnissen**

Sachverhalt / Frage

In Proben kalt geräucherter Fischerzeugnisse aus Makrelen und Heringen wurde mehrfach der Konservierungsstoff Benzoesäure nachgewiesen. Auch aktuell sind kaltgeräucherte Fischerzeugnisse auf dem Markt, bei denen der Konservierungsstoff E 211(Natriumbenzoat) im Verzeichnis der Zutaten deklariert ist.\*

Es stellt sich die Frage, ob die Verwendung des Konservierungsstoffes Benzoesäure/NaBenzoat bei den genannten Erzeugnissen zulässig ist. In diesem Zusammenhang ist zu klären, was unter dem Begriff „teilweise haltbar gemachte Fische und Fischereiprodukte“, in der VO (EG) Nr. 1333/2008 zu verstehen ist bzw. ob die o.a. Erzeugnisse unter diesen Begriff fallen.

\*) neben weiteren Zusatzstoffen wie E326 (Kaliumlactat) und E 261(Kaliumacetat)

Beschluss:

Unter Berücksichtigung des “Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives” und des Erwägungsgrunds 4 der VO (EU) Nr. 1129/2011 i.V.m. der Definition der Lebensmittelkategorien im Codex Stan 192-1995 (Codex General Standard for Food Additives) sowie dem STAN 311-2013 (Standard for smoked fish, smoke-flavoured fish an smoke-dried fish) sind geräucherte Fischerzeugnisse nicht als „teilweise haltbar gemachte“ Fischereiprodukte einzuordnen. Somit ist die Verwendung von Konservierungsstoffen (hier: Benzoesäure, Natriumbenzoat) nicht zulässig.

## **TOP 28      Fettgehalt von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen**

### Sachverhalt / Frage

In der ALTS-AG „Fische“ wird seit 2012 im Zusammenhang mit den Vorschlägen zu Änderungen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches beraten, den Fettgehalt für Matjes festzulegen. Hintergrund waren geäußerte Bedenken der Fischindustrie, dass aufgrund des möglichen Fettverlustes bei der Herstellung sowie wegen der grundsätzlichen Schwierigkeiten, Ausgangsmaterial mit > 12 % Fett sicherzustellen, die Leitsatz-Forderungen für Matjes nur schwer einzuhalten seien. Insofern wurde die Frage gestellt, inwieweit es möglich wäre, einen Fettgehalt im Enderzeugnis festzuschreiben

Eine durch den ALTS durchgeführte Erhebung von Untersuchungsergebnissen von Proben aus dem Einzelhandel zum Fettgehalt und dessen Schwankungen sowie von Rohwaren wird vorgestellt.

### Beschluss:

Der ALTS vertritt die Auffassung, dass die in den Leitsätzen für Matjesheringe beschriebene Anforderung, der zufolge der Matjeshering aus Heringen hergestellt wird, deren Fettgehalt im essbaren Anteil mind. 12 % beträgt, weiterhin Bestand haben muss.

Umfangreiche Untersuchungen von

n Endprodukten zeigen, dass der Fettgehalt von mindestens 12 % mehrheitlich auch im Fischanteil des Endproduktes erreicht wird  
Eine Festschreibung eines Mindestfettgehaltes für das Enderzeugnis in den Leitsätzen wird für erforderlich gehalten.

Zurückgezogen

**TOP 35 der 103. ALS Sitzung am 01. und 02. April 2014 in Dresden**

**Kennzeichnung von Schlauchverpackungen für Fertiggerichte (Suppen/Eintöpfe) in Bedientheken (z. B. Fleischereien)**

Sachverhalt / Frage

Handelt es sich bei Fertiggerichten abgefüllt in Schlauchverpackungen (Kunststoffhülle, wurstähnlich mit Drahtbindern verschlossen) um Fertigpackungen, die den Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung unterliegen?

Beschluss des ALS:

In Schlauchverpackungen abgefüllte Suppen und Eintöpfe, die nicht zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher bestimmt bzw. nicht im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt sind, sind als Fertigpackung im Sinne von § 6 EichG zu betrachten und entsprechend der LMKV zu kennzeichnen. Eine Gewichtsangabe auf der Verpackung ist nicht erforderlich, wenn diese Packungen beim Verkauf individuell gewogen werden.

Beschluss des ALTS:

Zustimmung