

## **83. 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 83. Arbeitstagung vom 24. bis 26. Juni 2019 in Berlin gefassten Beschlüsse.

### **TOP 05 Was ist unter Bacon zu verstehen?**

#### **Sachverhalt/Frage**

Handelt es sich bei dem Begriff „Bacon“ bereits um eine Bezeichnung des Lebensmittels oder ist bei Verwendung dieses Begriffs die Angabe einer zusätzlichen verkehrsüblichen Bezeichnung des Lebensmittels, wie z. B. Frühstücksspeck, oder auch eine zusätzliche beschreibende Bezeichnung erforderlich?

#### **Beschluss**

Die Angabe „Bacon“ kann als Teil einer beschreibenden Bezeichnung für ein gepökeltes, wenig ggf. auch nicht abgetrocknetes Erzeugnis aus dem Schweinebauch verwendet werden. In der beschreibenden Bezeichnung des Lebensmittels wird auf die Art des Lebensmittels und dessen Verwendung (z. B. zum Braten oder Backen) hingewiesen. Für Erzeugnisse anderer Tierarten findet die Angabe „Bacon“ keine Verwendung.

### **TOP 06 Verkehrsauffassung von Lammkotelett**

#### **Sachverhalt/Frage**

Im Handel befinden sich als Lammkotelett gekennzeichnete Erzeugnisse neuseeländischer Herkunft. Die Schnittführung erfolgt so, dass noch erhebliche Anteile der seitlichen Bauch- und/oder Brustwand am Kotelettstrang verbleiben.

Können die durch die Schnittführung gewonnenen Fleischscheiben noch als Lammkoteletts bezeichnet werden?

#### **Beschluss**

Nach Nummer 2.504 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse handelt es sich bei Kotelett um eine knochenhaltige Scheibe aus der rückseitigen Stammuskulatur, dem sogenannten Kotelettstrang. Bei als Kotelett bezeichneten Fleischscheiben herrscht der lange Rückenstrecker, das „Auge“ des Koteletts vor. Bei denen aus dem Brustbereich des Lammes geschnittenen Scheiben erfolgt die Schnittführung so, dass nur kurze Rippenstiele verbleiben.

Lamm- oder Schafkotelett aus dem Lendenbereich wird so geschnitten, dass die angrenzende seitliche Bauchwand vollständig entfernt ist. Diese Fleischscheiben werden bei nicht gehälfteten Tierkörpern auch als Doppelkotelett oder Schmetterlingskotelett in den Verkehr gebracht.

## **TOP 08 Rechtliche Zulässigkeit der Auslobung „laktosefrei“ bei Rohschinken**

### **Sachverhalt/Frage**

In letzter Zeit werden vermehrt Rohpökelwaren mit der Auslobung „laktosefrei“ in den Verkehr gebracht. Ist diese Auslobung rechtlich zulässig oder handelt es sich hierbei um Werbung mit einer Selbstverständlichkeit und somit um Irreführung i. S. von § 11 Abs. 1 Nr. 3 LFGB sowie i. S. von Art. 36 Abs. 2a) i. V. m. Art. 7 Abs. 1c) der VO (EU) Nr. 1169/2011?

### **Beschluss**

Laktose wird, wenn auch nur zu einem geringen Anteil, zur Herstellung von Rohpökelwaren verwendet. Insofern besteht für die Hersteller die Möglichkeit, eine Rohpökelware als „laktosefrei“ zu bewerben. Der Hersteller wirbt damit nicht mit einer Selbstverständlichkeit (§ 11 Abs. 1 Nr. 3 LFGB sowie Art. 36 Abs. 2a) i. V. m. Art. 7 Abs. 1c) der VO (EU) Nr. 1169/2011).

## **TOP 10 Wie sind die kleingedruckten Hinweise „vor Verzehr durcherhitzen“ oder „nur vollständig durchgegart verzehren“ bei Fleischerzeugnissen, die als verzehrfertig angesehen werden, kennzeichnungsrechtlich zu beurteilen?**

### **Sachverhalt/Frage**

In der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen, die als gegart, gebraten, frittiert, gegrillt oder gekocht ausgelobt werden und die somit als verzehrfertig (ready to eat) gelten, finden sich häufig in kleingedruckter Form Angaben wie z. B. „vor Verzehr durcherhitzen“ oder „nur vollständig durchgegart verzehren“. Wie sind diese Informationen kennzeichnungsrechtlich unter Berücksichtigung von Art. 7 Abs. 1 und 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu beurteilen?

### **Beschluss**

Bei Fleischerzeugnissen, die aufgrund ihrer Bezeichnung und Aufmachung (gegart, gebraten o. ä.) als verzehrfertig angesehen werden, sind die in der Kennzeichnung zusätzlich enthaltenen Informationen wie z. B. „nur vollständig durchgegart verzehren“ oder „vor Verzehr durcherhitzen“ als missverständlich zu beurteilen. Sie bringen nicht zum Ausdruck, dass der Verzehr ohne nochmalige Erhitzung ein gesundheitliches Risiko bedeuten kann.

Den Informationen fehlt somit die nach Art. 7 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 erforderliche Klarheit und leichte Verständlichkeit. Die Möglichkeit der Irreführung i. S. von Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist im Einzelfall zu prüfen.

## **TOP 16 Rechtliche Einordnung der Auslobung „balance“ bei Frischkäse und Frischkäsezubereitungen**

### **Sachverhalt/Frage**

Auf dem Markt befinden sich verschiedene Frischkäse/-zubereitungen mit der Auslobung „balance“. Teilweise liegen für diese Lebensmittel auf der Fertigpackung bzw. auf der Homepage des Herstellers zusätzliche Erläuterungen zu „balance“ wie fettreduziert, figurbewusst oder besonders leichte Variante vor und teilweise sind keine weiteren Angaben vorhanden. In der Regel weisen die balance-Produkte im Vergleich zu den Standard-Produkten eine hellere Farbe auf. Bezüglich des Fettgehaltes schwanken die Lebensmittel zwischen einem absoluten Fettgehalt von 16 % (Rahmstufe) und 11 % (Fettstufe).

Gemäß Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 ist eine „nährwertbezogene Angabe“ jede Angabe, mit der erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, und zwar aufgrund der Energie (des Brennwertes), die es liefert, in vermindertem oder erhöhtem Maße liefert oder nicht liefert, und/oder der Nährstoffe oder anderen Substanzen, die es enthält, in verminderter oder erhöhter Menge enthält oder nicht enthält.

Die verwendeten nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben dürfen laut Art. 3 a der VO (EG) Nr. 1924/2006 nicht mehrdeutig oder irreführend sein. Weiterhin ist nach Art 5 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1924/2006 die Verwendung nährwertbezogener Angaben nur zulässig, wenn vom durchschnittlichen Verbraucher erwartet werden kann, dass er die positive Wirkung, wie sie in der Angabe dargestellt wird, versteht. Nach Art. 8 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1924/2006 dürfen nährwertbezogene Angaben nur gemacht werden, wenn sie im Anhang aufgeführt sind und den in dieser Verordnung festgelegten Bedingungen entsprechen.

### **Fragen:**

- Handelt es sich bei der Auslobung „balance“ bei einem/einer Frischkäse/-zubereitung um eine nährwertbezogene Angabe gemäß Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006?
- Hat die Angabe „balance“ bei einem/einer Frischkäse/-zubereitung für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung wie „leicht“ oder „fettreduziert“?

### **Beschluss**

Mit der Auslobung „balance“ wird bei einem/einer Frischkäse/-zubereitung in der Regel mittelbar zum Ausdruck gebracht, dass das Lebensmittel aufgrund eines verminderten Energie- bzw. Fettgehaltes besondere positive Nährwerteigenschaften aufweist. Bei der Angabe „balance“ bei Frischkäse/-zubereitungen handelt es sich somit in der Regel um eine nährwertbezogene Angabe, die nach Art. 3 Satz 1 der VO (EG) Nr. 1924/2006 bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln, die in der Gemeinschaft in Verkehr gebracht werden, bzw. bei der Werbung hierfür nur verwendet werden darf, wenn sie der vorliegenden Verordnung entspricht. Dazu gehört, dass bei dem jeweiligen Erzeugnis erläutert wird, auf welche konkrete nährwertbezogene Eigenschaft sich die Angabe „balance“ bezieht.

## **TOP 17 Bezeichnung von geriebenem Mozzarella**

### **Sachverhalt/Frage**

Auf einigen Fertigpackungen mit geriebenem Pasta-Filata-Käse ist auf der Vorderseite die Bezeichnung „Mozzarella gerieben“ und auf der Rückseite die Bezeichnung „Schnittfester Mozzarella, gerieben“ angegeben.

Sind diese unterschiedlichen Verkehrsbezeichnungen auf einer Fertigpackung erlaubt?

### **Beschluss**

Nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchst. a der Käseverordnung sind die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen für Käse der Standardsorten die Bezeichnungen nach Anlage 1 der Verordnung. In Teil C der Anlage 1 zur Käseverordnung sind Mozzarella und Schnittfester Mozzarella (Mozzarella schnittfest) als separate Standardsorten von Pasta-Filata-Käse angegeben.

Nach § 15 Abs. 2 i. V. m. § 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchst. a der Käseverordnung sind die Angabe „Schnittfester Mozzarella, gerieben“ oder „geriebener schnittfester Mozzarella“ die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen für einen Reibekäse aus schnittfestem Mozzarella.

Damit können die Bezeichnungen „Schnittfester Mozzarella gerieben“ und „Mozzarella gerieben“ nicht frei gegeneinander ausgetauscht werden, sondern bezeichnen unterschiedliche Sorten.

## **TOP 18 Fettgehalt in der Speiseeissorte „Fruchteis“**

### **Sachverhalt/Frage**

Nach Nr. 2.2.1.2 der Leitsätze für Speiseeis wird ein Speiseeis der Sorte „Fruchteis“ ohne Fettzusatz hergestellt. Jedoch werden in den meisten Proben, die als „xy-Fruchteis“ in den Verkehr gebracht werden, geringe Fettgehalte festgestellt.

Ab welchen Fettgehalten ist davon auszugehen, dass Fette entgegen der seit 2017 gültigen Verkehrsauffassung zugesetzt wurden?

### **Beschluss**

Geringe Mengen an Fetten können über die Früchte, über Trägerstoffe von Aromen oder über Zusatzstoffe in die Speiseeissorte „Fruchteis“ (Nr. 2.2.1.2 der Leitsätze für Speiseeis) gelangen. Diese fetthaltigen Zutaten werden nicht als unerlaubter Fettzusatz im Sinne der Leitsätze für Speiseeis angesehen.

Bei Fettgehalten  $\geq 1,0$  % besteht der begründete Verdacht, dass ein unerlaubter Fettzusatz erfolgt ist und eine Rezepturüberprüfung angezeigt ist.

Bei Fettgehalten  $\geq 2,0$  % ist davon auszugehen, dass bei der Herstellung der Speiseeissorte „Fruchteis“ ein Fettzusatz erfolgt ist, der nicht der in Nr. 2.2.1.2 der Leitsätze für Speiseeis beschriebenen Verkehrsauffassung entspricht.

### **TOP 20 Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen mit erheblichem Wasserzusatz und abweichenden sensorischen Eigenschaften unter Zugrundelegung des Leitfadens „Wasserzusatz in unverarbeiteten Fischereierzeugnissen – Nachweis und Möglichkeiten der Beurteilung“, vgl. Beschluss zu TOP 10 der 79. AT des ALTS**

#### **Sachverhalt/Frage**

Wie werden derzeit vorverpackte Fischereierzeugnisse mit der Bezeichnung „Filet“ und der zusätzlichen Angabe „verarbeitetes Erzeugnis mit zugefügtem Trinkwasser“, die einen erheblichen Wasserzusatz und sensorische Abweichungen aufweisen, beurteilt?

Analog dazu: Wie wird bei gleichem Sachverhalt bezüglich Garnelen oder Tintenfischtuben/ -ringe beurteilt?

Entsprechend des Leitfadens „Wasserzusatz in unverarbeiteten Fischereierzeugnissen – Nachweis und Möglichkeiten der Beurteilung“, vgl. Beschluss zu TOP 10 der 79. AT des ALTS, ist bei Wasserzusätzen von über 12 % in Verbindung mit abweichenden sensorischen Eigenschaften bei Fischereierzeugnissen von einer wesentlichen Änderung der Zusammensetzung auszugehen, so dass es sich nunmehr um verarbeitete Erzeugnisse handelt (vgl. Art. 2 Buchst. m) der VO (EG) Nr.852/2004).

Es gibt derzeit im Handel erhältliche Fischerzeugnisse mit Bezeichnungen wie „Pangasius Filets“ und dem Zusatz, in deutlich geringerer Schriftgröße als die Bezeichnung, „verarbeitetes Erzeugnis mit zugefügtem Trinkwasser“. Entsprechend des Zutatenverzeichnisses enthalten

solche Produkte einen hohen Anteil an zugefügtem Wasser (bis zu 40 %) und Zusatzstoffen wie Säureregulatoren oder Stabilisatoren.

Der Begriff Filet wird in den Leitsätzen für Fisch Abschnitt I, Kapitel A Nummer 4 Buchst b definiert. Danach ist ein Fischfilet ein zusammenhängendes Fischfleisch wie gewachsen, das nach Entfernung der Bauchlappen parallel zur Rückengräte vom Rumpf abgetrennt, enthäutet und soweit wie technisch möglich entgrätet ist. Größere Filets werden gegebenenfalls geteilt in Portionen, Tafeln oder Schnitten, auch aus in Blöcken tiefgefrorenen Fischfilets; [...]. Filets von größeren Süßwasserfischen wie Viktoriasebarsch und Pangasius gelangen auch mit Bauchlappen, [...] in den Verkehr. Aus dieser Definition ergibt sich somit, dass es sich bei einem Erzeugnis mit der Bezeichnung „Filet“ um ein unverarbeitetes Erzeugnis handelt.

Wie werden solche Fischereierzeugnisse unter Zugrundelegung des Leitfadens „Wasserzusatz in unverarbeiteten Fischereierzeugnissen – Nachweis und Möglichkeiten der Beurteilung“, vgl. Beschluss zu TOP 10 der 79. AT des ALTS bezüglich der Kennzeichnung beurteilt?

### **Beschluss**

Für Fischereierzeugnisse mit erheblichem Wasserzusatz und damit verbundenen veränderten sensorischen Eigenschaften, die aufgrund der Definition „Verarbeitung“ gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 ein Aliud darstellen, gibt es keine rechtlich vorgeschriebene bzw. verkehrübliche Bezeichnung. Solche Erzeugnisse müssen somit mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet werden.

Aus der beschreibenden Bezeichnung muss hervorgehend, dass es sich um ein verarbeitetes Fischereierzeugnis (i.S. von Anhang 1, Ziffer 7.4 der VO (EG) Nr. 853/2004,) handelt, welches unter Verwendung von Fischfilet, Krebs- und Weichtieren (oder einem Teilstück davon) hergestellt worden ist.

Bei solchen Fischereierzeugnissen ist der alleinige Zusatz „mit zugesetztem Wasser“ oder ähnlich, welcher nach Art. 17 Abs. 5 i. V. m. Anh. VI Teil A Nr. 6 der VO (EU) Nr. 1169/2011 zu den verpflichtenden Angaben zur Ergänzung der Bezeichnung des Lebensmittels gehört, nicht ausreichend.

Um einer Irreführung des Verbrauchers i. S. Art. 7 Abs. 1 Buchst. A der VO (EU) Nr. 1169/2011 vorzubeugen, ist eine ausreichend beschreibende Bezeichnung des Lebensmittels gegeben,

wenn im ersten Teil der beschreibenden Bezeichnung der Begriff „Erzeugnis“ verwendet wird. Beispiele einer beschreibenden Bezeichnung sind „Erzeugnis aus Pangasius-Filet, mit zugesetztem Wasser“ oder „Pangasius-Filet-Erzeugnis, mit zugesetztem Wasser“.

Andere Formulierungen, welche nicht den Begriff „Erzeugnis“ in der beschreibenden Bezeichnung enthalten, können ebenfalls ausreichend sein, sofern die gewählte beschreibende Bezeichnung eindeutig erkennen lässt, dass es sich bei dem vorliegenden Erzeugnis nicht mehr um unverarbeitete Fischereierzeugnisse, sondern um durch den erheblichen Wasserzusatz verarbeitete Fischereierzeugnisse handelt.

Ergänzend wird auf den Leitfaden „Wasserzusatz in unverarbeiteten Fischereierzeugnissen – Nachweis und Möglichkeiten der Beurteilung“ (JVL 2017, Heft 12, S. 387 ff.) verwiesen.

**TOP 23 Gilt das Lebensmittelsicherheitskriterium *Listeria monocytogenes* in der VO (EG) Nr. 2073/2005 (Kategorie 1.3) für tiefgefrorenes Gemüse? Handelt es sich um „verzehrfertige Lebensmittel“ oder um „nicht verzehrfertige Lebensmittel“?**

### **Sachverhalt/Frage**

Im Jahr 2018 kam es in mehreren Mitgliedstaaten der EU zu einem *Listeria monocytogenes* (L. m.)-Ausbruch mit Todesfällen. Als Quelle wurde tiefgefrorener Mais ermittelt. Deutschland war/ist mit Stand Dezember 2018 nicht betroffen.

In Niedersachsen wurde aufgrund dessen tiefgefrorenes Gemüse aus dem Einzelhandel, das Mais enthält, auf L. m. untersucht. Insgesamt wurden 37 Proben untersucht, in 13 Proben (35 %) wurde L. m. qualitativ nachgewiesen. Quantitative Untersuchungen verliefen negativ ( $\leq 10$  KbE/g).

Weiterführende Eigenkontrolluntersuchungen eines Herstellerbetriebes ergaben, dass in unterschiedlichsten Produkten (z. B. tiefgefrorener Spinat, tiefgefrorene Kohlarten) L. m. qualitativ enthalten sind. Quantitative Untersuchungen ergaben wiederum ein negatives Ergebnis.

Tiefgefrorenes Gemüse begünstigt die Vermehrung von L. m. während der Lagerung bei -18 °C nicht. Zudem wird es nach dem Auftauen in der Regel einem keimabtötenden Erhitzungsverfahren unterzogen und fällt somit nicht unter die Kategorie „verzehrfertig“.

Aufgrund veränderten Verbraucherverhaltens ist jedoch nicht auszuschließen, dass tiefgefrorenes Gemüse (z. B. Spinat, Grünkohl) nach dem Auftauen auch roh verarbeitet und verzehrt wird (z. B. in Smoothies).

Es stellen sich folgende Fragen:

#### Verzehrfertig?

- Ist tiefgefrorenes Gemüse grundsätzlich als „nicht verzehrfertig“ einzustufen, da es in der Regel vor Verzehr bestimmungsgemäß einem keimabtötenden Verfahren unterzogen wird? Somit würde diese Produktgruppe bezüglich L. m. aus dem Regelungskreis der VO (EG) Nr. 2073/2005 fallen.

Oder

- Ist tiefgefrorenes Gemüse grundsätzlich als „verzehrfertig“ einzustufen, da sich Verbrauchergewohnheiten geändert haben und somit der Verzehr in nicht erhitztem Zustand vorhersehbar ist? Da bei aufgetauten Erzeugnissen von einer Haltbarkeit von weniger als fünf Tagen auszugehen ist, würden die Erzeugnisse dann der Kategorie 1.3 (Anhang 1, Kapitel 1) der VO (EG) Nr. 2073/2005 zugeordnet werden. Dies würde für den Lebensmittelunternehmer eine Untersuchungspflicht gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 mit sich bringen (n = 5, < 100 KbE/g sowie Umgebungsproben)

#### Zusätzliche Kennzeichnung?

- Wäre eine dem Verbraucher vermittelte Information (z. B. „Nur durchgegart verzehren“) im Sinne von Art. 14 Abs. 3 Buchs. b der VO (EG) Nr. 178/2002 ausreichend, um den Verbraucher hinreichend aufzuklären, dass derartige Produkte vor Verzehr erhitzt werden müssen? Dann wären diese Erzeugnisse grundsätzlich als „nicht verzehrfertig“ anzusehen.

#### **Beschluss**

Bei tiefgefrorenem Gemüse muss im Einzelfall entschieden werden, ob das Erzeugnis auch ohne Erhitzung verzehrt werden kann und somit das Lebensmittelsicherheitskriterium L. m., Kategorie 1.3 anzuwenden ist. Als Entscheidungshilfe kann von folgenden Gruppen ausgegangen werden:

- Sind dem Gemüse weitere Zutaten in Form von Butter oder Soßen zugegeben, so wird davon ausgegangen, dass das Erzeugnis bestimmungsgemäß vor Verzehr erhitzt wird  
→ Erzeugnis fällt nicht unter die Kategorie 1.3 der VO (EG) Nr. 2073/2005.
- Enthält die Kennzeichnung eine Information, die sicherstellt, dass das Erzeugnis nur nach ausreichender Erhitzung verzehrt wird  
→ Erzeugnis fällt nicht unter die Kategorie 1.3 der VO (EG) Nr. 2073/2005



- Handelt es sich um Gemüse, das unter normalen Bedingungen auch ohne Erhitzung in z. B. Smoothies oder Salaten verwendet wird (z. B. Spinat, Grünkohl, Mais, Mischgemüse)  
→ Erzeugnis wird als verzehrfertig eingeordnet und unterliegt somit den Anforderungen an die Kategorie 1.3 der VO (EG) Nr. 2073/2005.