

Anmerkung zur Aktualität der ALTS-Beschlüsse:

Derzeit überprüft der Arbeitskreis alle veröffentlichten Beschlüsse auf ihre Aktualität. Ein Großteil wurde bereits begutachtet und überarbeitet, allerdings ist der Prozess noch nicht für alle Beschlüsse abgeschlossen.

Die aktuelle Übersicht der ALTS-Beschlüsse kann auf der BVL-Homepage (https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12_ALS/Im_ALS_node.html). Diese Übersicht wird fortführend aktualisiert.

87. 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 87. Arbeitstagung vom 21. bis 23. Juni 2021 gefassten Beschlüsse.

2021/87/04 LMIV – Darstellungsform der Nährwertdeklaration

Sachverhalt/Frage

Nach Art. 34 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sind die Angaben gemäß Art. 30 Abs. 1 und 2 LMIV, sofern genügend Platz vorhanden ist, in Tabellenform darzustellen, wobei die Zahlen untereinanderstehen.

Wird der Platz zur Angabe einer Nährwertdeklaration durch die Größe des Etiketts oder der Fertigpackung limitiert?

Beschluss

Ob von der Vorgabe der Darstellung der Nährwertdeklaration in Tabellenform gemäß Art. 34 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) abgewichen werden kann, ist abhängig vom tatsächlich zur Verfügung stehenden Platz auf der Verpackung und nicht von einer freiwillig begrenzten Etikettengröße. Der Platzbedarf für zusätzlich auf dem Etikett getroffene Werbeaussagen ist gegenüber den rechtlichen Vorgaben als nachrangig zu beurteilen.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

2021/87/05 LMIV - Mengenangabe der Fleischkomponente in Fertiggerichten (QUID) gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. d der VO (EU) Nr. 1169/2011

Sachverhalt/Frage

Gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. d i. V. m. Art. 22 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist die Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatengruppe anzugeben. Die Angabe der Menge der Zutat erfolgt als Prozentsatz der Menge der Zutat zum Zeitpunkt ihrer Verwendung (Anhang VIII Nr. 3. Buchst. a der LMIV).

Bei der präparativ-gravimetrischen Bestimmung des Gehaltes von Fleischkomponenten in Fertiggerichten wird von der Lebensmittelüberwachung häufig ein deutlich geringerer Gehalt im Vergleich zur deklarierten Menge ermittelt.

Es handelt sich bei der Mengenangabe der Fleischkomponente in der Regel um die Angabe des Gewichts der nicht vorgegarten Fleischkomponente. Durch thermische Behandlung des Fertiggerichtes kommt es zu einem Gewichtsverlust, wobei austretendes Gewebewasser, Fett oder Eiweiß aus der Fleischkomponente aber in dem Fertiggericht verbleiben, sofern die Fleischkomponente in nicht vorgegarterm Zustand bei der Herstellung des Fertiggerichtes zugegeben wurde.

In anderen Fällen wird die Fleischkomponente vor der Zugabe zum Fertiggericht vorgegart, z. B. angebraten oder vorfrittiert, so dass Inhaltsstoffe verloren gehen und somit nicht im Fertiggericht enthalten sind. Beobachtet wird, dass sich auch in diesen Fällen die QUID-Angabe auf die nicht vorgegarte Fleischkomponente und nicht auf das vorgegarte Produkt bezieht.

Aus dem geschilderten Sachverhalt ergibt sich die Frage, wie der Zeitpunkt der Verwendung der Fleischkomponente definiert ist. Ist hier die Herstellung der Fleischkomponente oder die Zugabe der z. B. vorfrittierten Fleischkomponente zu dem Fertiggericht ausschlaggebend?

Beschluss

Maßgeblich für die Mengenangabe von Fleischkomponenten in Fertiggerichten ist der Zeitpunkt ihrer Verwendung.

Der Zeitpunkt der Verwendung der Zutaten (z. B. der Fleischkomponente) gemäß Anhang VIII Nr. 3 Buchst. a der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) bezieht sich auf den Zeitpunkt der Herstellung des Fertiggerichtes, bei der die Einzelkomponenten zum Fertiggericht zusammengestellt werden.

Zeitlich vorgelagerte Herstellungsprozesse von Einzelkomponenten sind davon unabhängig

zu sehen. Der Beginn vorgelagerter Herstellungsprozesse ist nicht der Zeitpunkt der Verwendung bei der Herstellung des Fertiggerichtes.

Wird z. B. eine Fleischkomponente vor der Zugabe vorgegart oder anderweitig vorbehandelt, so muss sich die QUID-Angabe auf die Menge der vorgegarten oder anderweitig vorbehandelten Fleischkomponente beziehen.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

2021/87/12 Blindversuche in der Mikrobiologie gemäß Punkt 7.7.1 der DIN EN ISO 17025:2018

Sachverhalt/Frage

Im Rahmen eines Überwachungsaudits der DAkkS betraf eine Abweichung „Blindversuche“.

Die durch den Auditor formulierte Abweichung lautete:

„Es fehlen Regelungen zur Einschleusung von Blindproben in den Prüfprozess des Labors“

Die DIN EN ISO 17025: 2018 sieht unter Punkt 7.7 Sicherung der Validität von Ergebnissen folgendes vor:

7.7.1

Das Laboratorium muss über ein Verfahren zur Überwachung der Validität der Ergebnisse verfügen. Die sich daraus ergebenden Daten müssen derart aufgezeichnet werden, dass Tendenzen erkennbar werden, und, wo praktisch durchführbar, müssen statistische Techniken für die Auswertung der Ergebnisse angewandt werden. Diese Überwachung muss geplant und geprüft werden und muss, sofern zweckmäßig, mindestens Folgendes beinhalten:

k) Blindversuch(e).

Da diese Abweichung für alle Prüfprozesse gilt, ist zu klären, ob Blindversuche auch für mikrobiologische Untersuchungen zweckmäßig bzw. praktisch durchführbar sind.

Beschluss

Blindversuche im Sinne von Punkt 7.7.1 der DIN EN ISO 17025:2018, Buchstabe k) sind für mikrobiologische Untersuchungen praktisch nicht durchführbar und zudem nicht zweckmäßig, da Mikroorganismen in der Regel in Proben nicht gleichmäßig verteilt und auch nicht stabil sind.

In der Mikrobiologie werden zur Sicherung der Validität der Ergebnisse u. a. folgende Maßnahmen durchgeführt:

- Leistungsprüfung der eingesetzten Medien oder Fertigmedien gemäß DIN/EN/ISO 11133 geprüft und Transportzertifikat vorhanden
- Überwachung und Kontrolle der eingesetzten Geräte (z. B. Brutschränke, Verdünnungsgeräte usw.)

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Pro Food Saf (2021)
DOI: <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01342-0>

- Einhaltung der Bebrütungszeiten und –bedingungen

2021/87/13 Beurteilung von A2-Milch mit Angaben, die auf die Unverträglichkeit von Milch abheben

Sachverhalt/Frage

Es gibt derzeit auf dem Markt Anbieter von A2-Milch, die mit gesundheitsfördernden Angaben, mit dem Ziel ein Nischenprodukt attraktiver zu machen, werben. A2-Milch wird dabei wie folgt beworben:

- „Die A2-Milch vom XX-Hof enthält kein A1-Kasein und wird dadurch auch von Menschen mit Milchunverträglichkeit vertragen.“
- „Die A2-Milch ist eine Milch, die von Menschen mit einer Unverträglichkeit besser vertragen wird. Der Grund liegt vermutlich in einem Eiweißbestandteil der Milch, dem Beta-Kasein.“

Diese Angaben suggerieren, dass der in der vorliegenden Milch nicht vorhandene Anteil an A1-Kasein zu einer besseren Verträglichkeit der Milch und zur Vermeidung von durch den Konsum von herkömmlicher Milch bedingten Problemen führt. Hiermit wird unmittelbar zum Ausdruck gebracht, dass Unverträglichkeitsreaktionen oder allergische Reaktionen aufgrund eines Milchkonsums beim Verzehr der vorliegenden Milch nicht mehr oder weniger stark auftreten werden.

Handelt es sich bei derartigen Angaben um gesundheitsbezogene Angaben gemäß Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 VO (EG) Nr. 1924/2006?

Beschluss

Angaben wie „A2-Milch enthält kein A1-Kasein und wird dadurch auch von Menschen mit Milchunverträglichkeit vertragen“ und ähnliche Aussagen, die auf die Unverträglichkeit von Milch abheben suggerieren, dass der in der vorliegenden Milch nicht vorhandene Anteil an A1-Kasein zu einer besseren Verträglichkeit der Milch und zur Vermeidung von durch den Konsum von herkömmlicher Milch bedingten Problemen führt. Hiermit wird unmittelbar zum Ausdruck gebracht, dass Unverträglichkeitsreaktionen oder allergische Reaktionen aufgrund eines Milchkonsums beim Verzehr von A2-Milch nicht mehr oder zumindest weniger stark auftreten werden.

Bei derartigen Angaben handelt es sich daher um gesundheitsbezogene Angaben gemäß Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 VO (EG) Nr. 1924/2006.

In den Listen der zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben gemäß VO (EU) Nr. 432/2012 sind keine Angaben aufgeführt, die hinsichtlich des Anteils der β -Casein Varianten A2 oder A1 in der Milch Aussagen zulassen.

Weiterhin liegen keine allgemein akzeptierten wissenschaftlichen Studien gemäß Art. 5 Abs. 1 Buchst. a der VO (EG) Nr. 1924/2006 vor, die derartige Angaben belegen (Lit. [1], [2], [3]).

Die o. g. Auslobung entspricht aufgrund der gesundheitsbezogenen Angaben, die nicht in der Liste der zugelassenen Angaben gemäß VO (EU) Nr. 432/2012 i. V. m. Art. 13 und 14 VO (EG) Nr. 1924/2006 aufgenommen sind und der fehlenden allgemein anerkannten, wissenschaftlichen Nachweise, nicht den Vorgaben des Art. 3 Satz 1 i. V. m. Art. 10 Abs. 1 und Art. 5 Abs. 1 Bst. a der VO (EG) Nr. 1924/2006.

Quellen:

- [1] EFSA Report 29 January 2009 "Review of the potential health impact of β -casomorphins and related peptides", Report of the DATEX Working Group on β -casomorphins
- [2] MRI am 09.09.2016 „Wissenschaftliche Bewertung der A1-A2-Milch“
- [3] Kompetenzzentrum für Ernährung (Kern) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft 2019 "Kurzpublikation zum Forschungsprojekt "Beta-Casein A1 und A2 in Kuhmilch und mögliche Einflüsse auf die menschliche Gesundheit"

2021/87/14 Frozen Yogurt

Sachverhalt/Frage

„Frozen Yogurt“ ist ein Erzeugnis, das gefroren in den Verkehr gebracht und anschließend gefroren verzehrt wird

Die Bezeichnung „*Frozen Yogurt*“ oder „*Frozen Yogurt Natur*“ erweckt den Eindruck, dass dieses Erzeugnis überwiegend aus Joghurt oder mindestens zu einem großen Anteil aus Joghurt besteht.

In den Leitsätzen für Speiseeis ist das Erzeugnis „Frozen Yogurt“ bisher nicht aufgenommen. Unter Nr. 2.1.1.6 dieser Leitsätze wird allerdings die Verkehrsauffassung für „Joghurteis“ beschrieben; bei dieser Speiseeissorte überwiegt der Joghurtanteil oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Der Joghurtanteil beträgt bei einem „Joghurteis“ mehr als 35 %.

Erfüllt ein „Frozen Yogurt“ die Anforderungen an ein Speiseeis nach Nr. 1.1.1 der Leitsätze für Speiseeis?

Ist die alleinige Angabe „Frozen Yogurt“ irreführend für ein gefrorenes Erzeugnis, das weder ausschließlich aus gefrorenem Joghurt besteht noch die Anforderungen an den 35%igen Mindestjoghurtgehalt der Sorte „Joghurteis“ im Sinne der Leitsätze erfüllt?

Beschluss

Die Herstellung von „Frozen Yogurt“ erfolgt insbesondere unter der Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen, Zucker, Trinkwasser, Früchten und Aromen. Anschließend wird „Frozen Yogurt“ gefroren in den Verkehr gebracht und danach gefroren verzehrt. Damit erfüllt das Erzeugnis die Anforderungen an die Herstellung von Speiseeis nach Nr. 1.2 und an die Begriffsbestimmung für „Speiseeis“ nach Nr. 1.1.1 der Leitsätze für Speiseeis.

Wenn ein „Frozen Yogurt“ weder ausschließlich aus gefrorenem Joghurt besteht noch die Anforderungen an den Mindestjoghurtgehalt der Sorte „Joghurteis“ im Sinne von Nr. 2.1.1.6 der Leitsätze erfüllt, so ist zumindest der tatsächliche Joghurtgehalt kenntlich zu machen. Andernfalls ist die alleinige Angabe „Frozen Yogurt“ für ein gefrorenes Erzeugnis geeignet, den Verbraucher über die tatsächliche Zusammensetzung und Beschaffenheit des Erzeugnisses im Sinne von Art. 7 Abs. 1 Buchst. a VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) irrezuführen.

2021/87/15 Rechtliche Einordnung von Eiweißzusätzen u. a. auf Basis der in den LS niedergelegten Verkehrsauffassung

Sachverhalt/Frage

Wie müssen „tierische und pflanzliche Eiweißpräparate als Zutaten im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden und wie ist ihre Verwendung hinsichtlich der allgemeinen Verkehrsauffassung rechtlich einzuordnen?

Proteinpräparate pflanzlicher und tierischer Herkunft verfügen über vielfältige funktionelle Eigenschaften; ihre hohen Eiweißgehalte (bis über 90 % Ei-weiß) verbessern die Wasserbindung um ein Vielfaches, dienen dem Zusammenfügen oder dem Ersetzen von Fleisch, ohne dass sich die sensorischen Eigenschaften der Produkte wesentlich verändern.

Beschluss

Die LS-Nr. I. 2.11.7 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse besagt: *„Wenn durch Zusätze 16) (1.8), Blutplasma und Blutserum 12) Fleisch (1.) ersetzt wird, wird die Kennzeichnung durch die Angabe des Zusatzes ergänzt. Von einem Ersetzen des Fleischanteils ist in der Regel auszugehen, wenn der Anteil 2 %, bei Fleischerzeugnissen und bei Pasteten und vergleichbaren Produkten der Anteil an Flüssigei, flüssigem Eigelb, gefrorenem Vollei, gefrorenem Eigelb 5 % überschreitet.“*

Der Einsatz von Fremdeiweißen in Fleisch und Fleischerzeugnissen ist daher jeweils unter Berücksichtigung aller in den Leitsätzen genannten Ausnahmen zu beurteilen. Eine Übersicht hierzu geben der zu diesem TOP gehörende Erläuterungstext sowie die Beurteilungshilfe in Form eines Entscheidungsbaums (siehe Anlagen).

Das Zufügen von Fremdeiweiß stellt unter Berücksichtigung der in den Leitsätzen genannten Ausnahmen eine Abweichung von der Verkehrsauffassung dar, welche i. V. m. der Bezeichnung kenntlich zu machen ist.

Ob es sich bei dem Zufügen von Fremdeiweißen zudem um einen Fleischersatz gemäß Anh. VI Teil A Nr. 4 VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) handelt, ist im jeweiligen Einzelfall anhand des zu diesem Beschluss gehörenden Entscheidungsbaums zu klären.

Der ALTS ist der Ansicht, dass ein von der Verkehrsauffassung abweichender Zusatz von Fremdeiweiß, der einen Ersatz von Fleisch darstellt, dann vorliegt, wenn in Summe mehr als

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Pro Food Saf (2021)
DOI: <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01342-0>

2 % Fremdeiweiß zugesetzt werden. Dabei spielt es keine Rolle, ob die BEFFE- bzw. BEFFE/FE-Werte der Leitsätze für das jeweilige Produkt unterschritten werden oder nicht.

Anlage 1 zu 2021/87/15:

Erläuterungstext zur rechtlichen Einordnung von Eiweißzusätzen auf Basis der in den LS niedergelegten Verkehrsauffassung (Stand: 02.08.2021)

Die durch die VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV) niedergelegten Regelungen und die durch die Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (FIVO) geprägte Verkehrsauffassung waren Anlass für die Aktualisierung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse im Dezember 2015. Verschiedene Gerichtsurteile stufen die FIVO als nicht europarechtskonform ein. Dies betraf allerdings nur das absolute Verkehrsverbot für die dort beschriebenen Produkte und Zutaten. Es ist jedoch unbestritten, dass die Regelungen der FIVO in den letzten Jahrzehnten die Verkehrsauffassung hinsichtlich der Verwendung von Eiweißzubereitungen in Deutschland geprägt haben.

EU-weit wurde schließlich mit der LMIV und den darin niedergelegten speziellen Kennzeichnungsvorschriften die Verkehrsfähigkeit von Fleischerzeugnissen mit Zusatz von Eiweißzubereitungen unter entsprechender Kennzeichnung bestätigt. Eine Übernahme der durch die FIVO jahrzehntelang geprägten Verkehrsauffassung in die Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse bot sich an und schafft für alle Beteiligten Rechtssicherheit bezüglich der erforderlichen Produktkennzeichnung hinsichtlich Abweichungen von der verkehrsüblichen Beschaffenheit.

Die Leitsätze beschreiben seit der Übernahme der Vorgaben aus der FIVO, welche Zutaten als charakteristische oder als technologisch bedingte Zutaten nach allgemeiner Verkehrsauffassung in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden. Dadurch wird eindeutig klargestellt, in welchen Fällen eine weitere Kenntlichmachung der Zutaten zur Beschreibung der Verkehrsüblichkeit notwendig wird. Die LMIV verlangt, bei jedem Zusatz von fleischfremden Zutaten zu prüfen, ob es sich um eine charakteristische Zutat handelt oder ob im Sinne von Anhang VI Teil A Nr. 4 LMIV der Fleischanteil in diesem Erzeugnis durch andere Zutaten ersetzt wurde. Mit der Beschreibung der verkehrsüblichen Mengen des Zusatzes charakteristischer Zutaten wird hier eine Entscheidungshilfe zur Vereinheitlichung der lebensmittelrechtlichen Beurteilung geschaffen, inwieweit das erweiterte Kennzeichnungsgebot gemäß LMIV ausgelöst wird. Bei der Übertragung der durch die FIVO geprägten Verkehrsauffassung in die Leitsätze wurden die Formulierungen so gewählt, dass zukünftige Entwicklungen bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen miterfasst werden.

Die Beschreibungen finden sich vornehmlich in den *Allgemeinen Begriffsbestimmungen und Beurteilungsmerkmalen* (Teil I.) der Leitsätze, v. a. in den Begriffsbestimmungen und dem Kennzeichnungs-Leitsatz Nr. I. 2.11.

Der LS I. 1.315 beschreibt den Einsatz von Speisegelatine:

1.315 „Speisegelatine“⁷⁾ ist bei der Herstellung von

- Sülzen und Sülzwurst,
- Fleischerzeugnissen in oder mit Gelee oder Aspik, Corned Beef mit Gelee,
- in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erhitzten Fleischerzeugnissen (wie Kochschinken und Zunge), nachpasteurisierten Fleischerzeugnissen (wie in Packungen nachpasteurisierten Bratwürsten zum Gelieren des austretenden Fleischsaftes) und
- Überzügen, Glasuren und Garnituren bei Fleischerzeugnissen verkehrsüblich.

Die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendete Speisegelatine entspricht hinsichtlich ihrer tierartlichen Herkunft der verkehrsüblichen tierartlichen Zusammensetzung des damit hergestellten Erzeugnisses.

Mit der Fußnote 7 wird auf die hygienerechtlichen Regelungen zur Gelatine verwiesen:

⁷⁾ *Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nr. 1 der Verordnung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der jeweils geltenden Fassung.*

Zusätzlich zur Beschreibung der verkehrsüblichen Verwendung von Speisegelatine, wie sie bislang in der Anlage 2 Nr. 1 der Fleischverordnung zu finden war, berücksichtigt der Leitsatz I. 1.315 die gestiegenen Informationsbedürfnisse der Verbraucherschaft und die Pflichten zur Kennzeichnung der tierartlichen Herkunft der Zutaten i. S. der LMIV. Die LMIV schreibt in Anhang VI Teil A Nr. 5 vor, dass der Zusatz von Eiweißen, einschließlich hydrolysierten Proteinen, *unterschiedlicher tierischer Herkunft* zu Fleischerzeugnissen stets unmittelbar in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels als deren Ergänzung anzugeben ist. Der Begriff „*unterschiedliche tierartliche Herkunft*“ ist auf die verwendete Tierart zu beziehen und kommt immer dann zur Anwendung, wenn das zugesetzte Eiweiß von einer anderen Tierart als die verkehrsüblichen Zutaten des Produktes stammen. Diese Regelung wurde mit dem zweiten Satz der Leitsatz-Nr. I. 1.315 – *„Die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendete Speisegelatine entspricht hinsichtlich ihrer tierartlichen Herkunft der verkehrsüblichen tierartlichen Zusammensetzung des damit hergestellten Erzeugnisses.“* – entsprochen. Dabei ist zu beachten, dass sich sowohl die Beschreibung der LS, als auch die Regelungen der LMIV ausschließlich auf Fleisch, bzw. Fischerzeugnisse beziehen. Auf andere Lebensmittel wie z. B. Süßwaren oder feine Backwaren sind die erweiterten Kennzeichnungsregeln nicht anzuwenden.

Grundsätzlich werden Fleischerzeugnisse aus Rind- und Schweinefleisch oder bei Geflügelfleischerzeugnissen aus Huhn- und Putenfleisch hergestellt. Dies gilt für alle vom Tier stammenden Zutaten, damit auch für die Speisegelatine. Bei der Herstellung von z. B. Sülze einfach (LS-Nr. II. 2.2331.11) oder Wurstsülze (LS-Nr. II. 2.2331.13) wird üblicherweise Rind- und Schweinefleisch verwendet, folglich löst hier auch die Verwendung von Speisegelatine vom Rind- oder vom Schwein keine weitere Kennzeichnungspflicht im Sinne des Anhang VI Teil A Nr. 5 LMIV aus.

Anders sieht dies bei Fleischerzeugnissen aus, die entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels auf eine bestimmte Tierart hinweisen (z. B. *Geflügelsülze*, LS-Nr. II. 2.2331.4, *Kalbfleischsülze* LS-Nr. II. 2.2331.3, Gelegter Schweinskopf LS-Nr. II. 2.2331.8, etc.) oder bei Erzeugnissen, die gemäß allgemeiner Verkehrsauffassung nur aus einer bestimmten Tierart (z. B. Kochschinken LS-Nr. II. 2.341) hergestellt werden. Hier muss Speisegelatine der ausgelobten oder erwarteten Tierart verwendet werden. Wird davon abgewichen, ist die erweiterte Kennzeichnungspflicht ausgelöst. Dies gilt selbstverständlich auch für Überzüge, Glasuren und Garnituren von Fleischerzeugnissen.

Die Leitsatz-Nr. I. 1.7 beschreibt das Gesamteiweiß:

Als „Gesamteiweiß“ gilt die Summe der Stickstoffverbindungen. Sie ergibt sich aus dem Vergleich des Gehaltes an Rohprotein (Stickstoffgehalt \times 6,25) mit dem Gehalt an organischem Nichtfett (= Differenz zwischen 100 und der Summe aus den Prozenten an Wasser, Fett und Asche). Sofern sich die Gehalte an Rohprotein und organischem Nichtfett decken, ist dieser Wert für den Gehalt an Gesamteiweiß repräsentativ. Wenn sich die Werte nicht decken, gilt der niedrigere Wert als Gesamteiweiß. Gleiches gilt auch dann, wenn der Wert von organischem Nichtfett abzüglich etwa vorhandener Kohlenhydrate und anderer nicht stickstoffhaltiger organischer Substanzen niedriger liegt als der Rohproteingehalt.

Die Leitsätze berücksichtigen in den weiteren Definitionen die Festlegungen der ehemaligen §§ 4 und 5 sowie Anlage 2 und 3 der Fleischverordnung:

1.71 *Als „Fleischeiweiß“ gelten die vom Fleisch (1.) untersuchungspflichtiger Tiere stammenden Stickstoffverbindungen einschließlich der in der Muskulatur enthaltenen originären Nichteiweißstickstoffverbindungen¹⁰⁾. Nicht dazu zählen:*

- *fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen (1.76)*
- *aus Tierteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Fleischeiweiß-Isolate, Schwartenpulver, Trockenblutplasma und Speisegelatine, ausgenommen gefriergetrocknetes Fleisch, das unter Erhaltung der Faserstruktur den Zerkleinerungsgrad von Hackfleisch nicht überschreitet.*

Der Gehalt an Fleischeiweiß errechnet sich aus der Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß und fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen.

1.72 *Als „bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß“ (BEFFE) gilt die Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß, fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen und Bindegewebseiweiß. Eine Differenzierung der Stickstoffverbindungen erübrigt sich, wenn ein gefordertes Minimum an bindegewebseiweißfreiem Fleischeiweiß schon vom undifferenzierten Anteil nicht erreicht wird. BEFFE gilt als Maß für den Anteil an schierem Muskelfleisch, schließt aber auch bei Kochwürsten und bestimmten Brühwürsten das aus Blut, Leber und anderen Innereien stammende bindegewebseiweißfreie Eiweiß ein.*

Zurechnen des Fleischeiweißanteiles aus den unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“³⁾ fallenden Erzeugnissen, von Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenks und des Schwanzes zu BEFFE schließt sich aus.

Der BEFFE-Gehalt von sehnen- und fettgewebsarmem Rindfleisch (LS-Nr. I. 1.111) und fettgewebs- und sehnenarmem Schweinefleisch (LS-Nr. I. 1.121) beträgt ca. 20 %.

1.75 *„Fremdeiweiß“ ist Eiweiß, das nicht von Schlachttierteilen (1.) stammt (z.B. Eiklar, Milcheiweiß, Fischeiweiß, Sojaeiweiß, Weizeneiweiß). Aus Terteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Schwartenpulver, Trockenblutplasma, Fleischeiweiß-Isolate und Speisegelatine sind dem Fremdeiweiß gleichgestellt.*

1.76 *„Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen“^{11), 12)} sind zugesetzte Nichteiweißstickstoffverbindungen. Sie werden bevorzugt durch Eiweißhydrolyse gewonnen.*

Das Fleischeiweiß und BEFFE sind somit nicht direkt ermittelbare Werte und verlangen in Fleischerzeugnissen mit einem Zusatz von Fremdeiweiß und / oder fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen die Anwendung der Subtraktionsregeln aus LS-Nr. I. 1.71, da diese Stickstoffverbindungen, die analytisch als bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (BEFFE) erscheinen, nicht dem Fleisch zuzurechnen sind.

Mit der Fußnote 10 wird ein Hinweis auf die Größenordnung der originären Nichteiweißstickstoffverbindungen zur notwendigen Korrektur bei der Berechnung der fremden

Nichteiweißstickstoffverbindungen gegeben. Diese Werte sind nicht als konkrete Grenzwerte zu verstehen. Eine Überschreitung der Anteile weist auf einen möglichen Zusatz von fremden Stickstoffquellen hin und ist – auch in Abhängigkeit vom jeweiligen Analysenwert und dem Produkt – zu bewerten.

¹⁰⁾ Der Anteil der originären Nichteiweißverbindungen in der Muskulatur kann ca. 15 % der Stickstoffverbindungen, bei Putenfleisch ca. 18 % und bei Hühnerfleisch ca. 20 % ausmachen.

Die Fußnote 11 übernimmt die Abgrenzung von Würzen zu Eiweißzubereitungen aus § 4 (1) Nr. 5 Fleischverordnung. Bei der Verwendung von Würzen ist – unabhängig von der Bewertung als „Fleischaustauschutzat“ – auf die religiösen Belange der europäischen Verbraucher rücksichtnehmende Regelung der LMIV Anhang VI Teil A Nr. 5 hinzuweisen. Es besteht demnach auch bei dieser Zutat die Verpflichtung zur erweiterten Kennzeichnung, sofern die Würze auf einer tierischen Basis hergestellt wurde und es sich dabei um eine, für das Erzeugnis unübliche, Tierart handelt. Auch wenn die zugrundeliegenden Dokumente derzeit nicht mehr aktuell sind, wird durch die Werte die allgemeine Verkehrsauffassung beschrieben.

¹¹⁾ Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen), gelten nicht als Eiweißhydrolysate sofern sie nicht mehr als 4,5 vom Hundert Gesamt-stickstoff, davon mindestens ein Drittel Aminosäurestickstoff, enthalten (Neubekanntgabe der Europäischen Beurteilungsmerkmale für Brühen (Bouillons) und Consommés vom 7. April 2003; Verband der Suppenindustrie e.V. Reuterstr. 151, 53113 Bonn).

[Anm. der Autoren: diese Fußnote wird voraussichtlich demnächst an den Code of Practice für Bouillons and Consommés (2019), Culinaria Europe e.V. angepasst]

Zu Fleischerzeugnissen werden eine Reihe von Zutaten verarbeitet. Leider verwenden die LS weiterhin den Begriff „Zusätze“ statt den (mittlerweile im Lebensmittelrecht üblichen) Begriff „Zutaten“. Gemeint sind hier jedoch Zutaten, also Zusatzstoffe und Lebensmittel:

1.8 Zusätze: *Die Verwendung von Zusätzen bei Fleischerzeugnissen muss geschmacklich und/oder technologisch begründet sein; sie richtet sich, soweit in Rechtsvorschriften keine besonderen Regelungen enthalten sind, nach der allgemeinen Verkehrsauffassung¹³⁾. So beschränkt sich z. B. die Verwendung von Zuckern (Mono-, Di- und Oligosaccharide), auch wenn diese geschmacksneutral sind – soweit in den Leitsätzen nicht ausdrücklich etwas anderes vermerkt ist – auf insgesamt 1 %.*

Als Zusätze kommen andere Lebensmittel wie Milch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Pilze, Getreidekörner, Getreideerzeugnisse, Ölsaaten, Stärke, Gemüse, Obst, Kartoffeln und pflanzliches Eiweiß in Betracht.

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, die als „umgerötet“ beschrieben werden, werden Pökelstoffe (Nitrite und Nitrate) unter den im Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe genannten Bedingungen verwendet.

In Verbindung mit Leitsatz-Nr. I. 2.11.6 wird deutlich, dass unter LS-Nr. I. 1.8. die Zutaten allgemein beschrieben sind. Die Notwendigkeit der Kenntlichmachung nicht verkehrs-üblicher Lebensmittel als Zutaten ergibt sich dann aus LS-Nr. I. 2.11.6:

2.11.6 *Zusätze anderer Lebensmittel wie Milch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Pilze, Getreidekörner, Getreideerzeugnisse, Ölsaaten, Stärke, Gemüse, Obst, Kartoffeln und pflanzliches Eiweiß werden kenntlich gemacht, sofern deren Verwendung nicht verkehrs-üblich ist.*

Dies wird auch dadurch deutlich, dass zur Klarstellung der Verkehrsüblichkeit die Leitsatz-Nr. I. 2.2331 (Sülzen) entsprechend ergänzt wurde:

2.2331 Sülzen

Besondere Merkmale:

Die Mitverwendung von Gemüse (auch eingelegt), Pilzen, hartgekochten Eiern und vergleichbaren Lebensmitteln ist verkehrsüblich.

Die abzuleitenden Kennzeichnungsregeln, die aus der Fortschreibung der durch die FIVO geprägten allgemeinen Verkehrsauffassung und der Anwendung der LMIV resultieren, werden im Kapitel „Allgemeines über Bezeichnungen, Angaben, Aufmachungen“ (LS-Nr. I. 2.1) durch die Leitsatz-Nrn. I. 2.11.6, 2.11.7 und 2.11.8 beschrieben.

2.11.7 *Wird durch Zusätze ¹⁶⁾ (1.8), Blutplasma und Blutserum ¹²⁾ Fleisch (1.) ersetzt, wird die Kennzeichnung durch die Angabe des Zusatzes ergänzt. Von einem Ersetzen des Fleischanteils ist in der Regel auszugehen, wenn der Anteil 2 %, bei Fleischerzeugnissen und bei Pasteten und vergleichbaren Produkten der Anteil an Flüssigkeit, flüssiges Eigelb, gefrorenes Vollei, gefrorenes Eigelb 5 % überschreitet.*

Die Leitsatz-Nr. I. 2.11.7 beschreibt die nationale Verkehrsauffassung und präzisiert darüber hinaus die sog. „Imitatregelung“ der LMIV in Anhang VI Teil A Nr. 4, wonach die Kennzeichnung, im Falle von Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteil oder eine Zutat, von

dem/der die Verbraucher erwarten, dass er/sie normalerweise verwendet oder von Natur aus vorhanden ist, durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wird, zusätzlich zum Zutatenverzeichnis - mit einer deutlichen Angabe des Bestandteils oder der Zutat versehen sein muss, und zwar in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen und in einer Schriftgröße, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße von 1,2 mm sein darf.

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung ist bei Fleischerzeugnissen der absolute Anteil an binde- und fettgewebefreiem Fleisch und dessen relativer Anteil am Gesamtfleisch wertbestimmend. Der Verbraucher erwartet somit einen angemessen hohen Anteil an Fleisch. Als ausreichend sind diese Fleischanteile anzusehen, wenn die in Teil II. der Leitsätze bei den einzelnen Erzeugnissen angeführten Analysenwerte für das bindegewebeisweißfreie Fleischeiweiß (BEFFE) im Gesamterzeugnis und im Fleischeiweiß (BEFFE/FE) in jeder einzelnen Probe nicht unterschritten sind (Vorbemerkungen zu Teil II. der LS „Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse“). Hierzu sind die Begriffsbestimmungen aus den LS-Nrn. I. 1.71 ff anzuwenden.

Das bedeutet zum einen, dass *immer* ein Fleischersatz vorliegt, wenn die um das Fremdeiweiß korrigierten Mindestgehalte an BEFFE als wertgebender Bestandteil unter den geforderten Werten der LS liegen.

Zum anderen können auch „Zusätze“ Fleisch ersetzen. *„[...] Von einem Ersetzen des Fleischanteils ist in der Regel auszugehen, wenn der Anteil 2 %, bei Fleischerzeugnissen [...] überschreitet“* (Leitsatz-Nr. I. 2.11.7) – unabhängig davon, ob die BEFFE- bzw. BEFFE/FE-Werte der Leitsätze für das jeweilige Produkt unterschritten werden oder nicht.

Enthalten Fleischerzeugnisse andere Zutaten als Fleisch, ist zu prüfen, ob mit dieser Zutat Fleisch ersetzt wurde oder ob diese Zutat aus technologischen Gründen oder als charakteristische Zutat zugesetzt wurde.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass diverse Eiweiße (Eiprodukte, Milcherzeugnisse, Trockenblutplasma, Blutplasma, Speisegelatine, Pflanzeneiweiße) aus technologischen Gründen verwendet werden und dies auch bereits durch die FIVO gestattet war. Im Rahmen der Beschreibung der allgemeinen Verkehrsauffassung wurde durch die Leitsätze festgestellt, dass keine technologischen Gründe bekannt sind, mehr als 2 % einzusetzen. Dabei ist der Eiweißgehalt der Zutat unerheblich. Die 2 % Grenze ist auch beim technologischen Zusatz von Stärke anzunehmen. Bei Zusätzen von über 2 % ist daher grundsätzlich nicht mehr von einem technologischen Grund auszugehen. Die Verwendung von Ei als charakteristische Zutat wurde als Ausnahme mit einem Grenzwert von 5 % berücksichtigt.

Die LS-Nr. I. 2.11.7 entfaltet jedoch keinen Automatismus. Die 2 % Annahme beschreibt die Verkehrsüblichkeit des technologischen Zusatzes und soll die Bewertung der Erzeugnisse im Alltag vereinfachen.

Ein Fleischersatz liegt somit immer dann vor, wenn der Fremdeiweißzusatz eine Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung darstellt und sich eine zugesetzte Gesamtmenge von mehr als 2 % Fremdeiweiß nicht mehr technologisch begründen lässt.

Diese Regelung findet nur Anwendung auf Fleischerzeugnisse mit Bezeichnungen im Sinne der Leitsätze.

Wie bereits ausgeführt, entspricht die Verwendung von Fremdeiweißen (LS-Nr. I. 1.75) und fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen (LS-Nr. I. 1.76) zu Fleischerzeugnissen nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung in Deutschland. Bis auf wenige Ausnahmen z. B. für Speisegelatine oder pflanzliches Eiweiß, ergibt sich hier eine erweiterte Kennzeichnungspflicht bei der Verwendung einer verkehrsüblichen Bezeichnung. Mit der LS-Nr. I. 2.11.8 werden sowohl die Regelungen der LMIV als auch die nationale Verkehrs-auffassung berücksichtigt.

2.11.8 *Werden zu Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen Fremdeiweiße (1.75)^{12), 16)} oder fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen (1.76)^{12), 16)} zugesetzt, so wird die Bezeichnung des Lebensmittels um die Angabe dieser Zutaten ergänzt.*

Ausgenommen hiervon sind Zusätze von Speisegelatine gemäß Leitsatznummer 1.315 und / oder technologisch veranlasste Zusätze von pflanzlichen Eiweiß bis maximal 2 %.

Auch Eiweißhydrolysate, die nicht den Würzen zugerechnet werden, unterliegen unabhängig von der Bewertung als „Fleischaustauschzutat“ der erweiterten Kennzeichnung nach LS-Nr. I. 2.11.8.

Blutplasma (LS-Nr. I. 1.41) zählt im Gegensatz zu Trockenblutplasma nicht als Fremd-eiweiß. Die Verwendung von bis zu 10 % Blutplasma oder Blutserum, bezogen auf den Fleisch- und Fettanteil anstelle von Trinkwasser, ist bei Brühwürsten als verkehrsüblich anzusehen (LS-Nr. I. 2.22). Hierbei wird jedoch nicht die Frage berücksichtigt, ob zusätzlich ein Fleischersatz i. S. von LS-Nr. I. 2.11.7 vorliegt, was ggf. im Einzelfall zu prüfen ist (siehe Ausführungen zum Fleischersatz).

Die LMIV (Anh. VI) sieht europaweit lediglich eine erweiterte Kennzeichnung bei dem Zusatz von Eiweißen oder Nichteiweißstickstoffverbindungen unterschiedlicher tierischer Herkunft vor und privilegiert somit die Verwendung pflanzlicher Eiweißzubereitungen oder -hydrolysate. In Anhang VI Teil A Nr. 5 der LMIV werden lediglich Eiweiße und Hydrolysate tierischer Herkunft erfasst, die als solche, d. h. als Eiweißpräparate oder Hydrolysate, verwendet werden. Die Vorschrift erfasst hingegen nicht die Verwendung eiweißhaltiger Lebensmittel tierischen Ursprungs wie z. B. Milch oder Eier.

Bei der Frage, wann die Regelung zur erweiterten Kennzeichnungspflicht für Hydrolysate/Proteine unterschiedlicher tierischer Herkunft i. S. von Anh. VI Teil A Nr. 5 zur Anwendung kommt, sind die allgemeine Verkehrsauffassung sowie die Kennzeichnung zu berücksichtigen. Nur Hydrolysate/Proteine von Tieren, die üblicherweise in diesem Erzeugnis nicht erwartet werden, sind davon erfasst (wie z. B. Schweineprotein in Geflügelsalami oder Schweinegelatine in Rindersülze, nicht aber z. B. Schweinehydrolysat in Fleischwurst, Schinken oder Sülze). Siehe auch Abschnitt „Speisegelatine“.

Hinsichtlich der Anwendung bezieht sich die LMIV (Art. 2 Abs. 1 Buchst. f) auf die Definitionen von „Fleischerzeugnis“ und „Fleischzubereitung“ der VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang I. Die Leitsätze selbst beziehen sich auf die Definition aus LS-Nr. 1. 2. (*„Fleischerzeugnisse“ sind Erzeugnisse, die sich ausschließlich oder überwiegend aus Fleisch (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1.) bestehen*).

Mischerzeugnisse aus Fleisch und Eiweiß (Hybridprodukte), Eiweißzubereitungen bzw. -hydrolysate sind Produkte eigener Art und werden entsprechend der LMIV mit einer beschreibenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht. Sie werden von den o. g. Regelungen nicht erfasst.

Weitere Regelungen die ggfs. berücksichtigt werden müssen sind:

- Zusatzstoffe
- Aromen

Lebensmittelrechtliche Einordnung des Zusatzes tierischer und pflanzlicher eiweißhaltiger Zutaten* zu Fleischerzeugnissen bzw. Fleischzubereitungen

* Nicht Teil der rechtlichen Einordnung sind eiweißhaltige Zutaten, die selbst als Lebensmittel verzehrt werden, wie z.B. Milchpulver, Sahne, Ei oder Sojamehl (außer Gelatine)

Diese Beurteilungshilfe dient der lebensmittelrechtlichen Einordnung der Verwendung tierischer und pflanzlicher eiweißhaltiger Zutaten in Fleischerzeugnissen bzw. Fleischzubereitungen, sofern diese nachgewiesen wurden oder sich aufgrund von Rezeptur, Produktspezifikationen oder aus der Zutatenliste ergeben.

Wird im Weiteren der Begriff „*verkehrsüblich*“ verwendet, bezieht sich dies stets auf das jeweilige zu beurteilende Produkt. Die LMIV geht der nationalen Verkehrsauffassung vor, dies wurde auch bei der Formulierung der Leitsätze berücksichtigt.

Allgemeine Verkehrsauffassung¹ (Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Nrn. I. 1.75, 1.76, 1.8 und 2.11.6 – 2.11.8):

1. Die Verwendung von Zusätzen/Zutaten in Fleischzubereitungen / Fleischerzeugnissen muss verkehrsüblich i. S. der LS sein.
2. Die Verwendung von Zusätzen/Zutaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen muss geschmacklich und/oder technologisch begründet sein.
3. Die Verwendung eiweißhaltiger Präparate ist zunächst generell als unüblich anzusehen, es sei denn in den LS sind Ausnahmen für bestimmte Erzeugnisse niedergeschrieben. **Ausführliche Hinweise hierzu enthält der zugehörige Erläuterungstext (Anlage 1 zu TOP 15 der 87. AT)**

Eiweißhaltige Präparate: Ausnahmen und damit die Verkehrsüblichkeit sind für das jeweilige Produkt zu klären:

- **Pflanzliche Eiweiße** (LS-Nr. I. 2.11.6 bzw. 1.75: Fremdeiweiße, z.B. Soja-, Weizenprotein)
- **Tierische Eiweiße** (LS-Nr. I. 2.11.6 bzw. 1.75: Fremdeiweiße, z.B. Eiklar, Milcheiweiß)
- **Würzen** (Fußnote¹¹) zu LS-Nr. I. 1.76)
- **Aromen** (i. S. von VO (EG) Nr. 1334/2008)
- **Ausnahmeregelung Speisegelatine**² für best. Produkte verkehrsüblich (LS-Nr. I. 1.315)
- **Ausnahmeregelung Blutplasma / Blutserum oder Trockenblutplasma** (1:10 verdünnt) bis zu 10 % bezogen auf Fleisch und Fett **in Brühwürsten** anstelle von Trinkwasser (LS-Nr. I. 1.42 und 2.22)
- **Aus Terteilen gewonnene Trockenprodukte** (LS-Nr. I. 1.75 Fremdeiweiße, wie z.B. Fleisch-, Schwartenpulver, Fleischeiweißisolate, Trockenblutplasma und Speisegelatine²)
- **Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen** (LS-Nr. I. 1.76): **zugesetzte Nichteiweißstickstoffverbindungen** (meist **Eiweißhydrolysate** jedoch keine Würze/Aroma)

¹ Die aus der Fortschreibung der FIVO geprägte allgemeine Verkehrsauffassung – FleischV (Fleisch-Verordnung) vom 19.12.1959, aK seit 15.07.2016, überführt in die Leitsätze für Fleisch & Fleischerzeugnisse mit Neufassung vom 25.11.2015

² Speisegelatine (LS-Nr. I. 1.315): bei der Herstellung verkehrsüblich nur bei Sülzen und Sülzwurst, Fleischerzeugnissen in oder mit Gelee oder Aspik, Corned Beef mit Gelee, in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erhitzten Fleischerzeugnissen (wie Kochschinken und Zunge), nachpasteurisierten Fleischerzeugnissen (wie in Packungen nachpasteurisierten Bratwürsten zum Gellieren des austretenden Fleischsaftes) und Überzügen, Glasuren und Garnituren bei Fleischerzeugnissen. Die bei der Herstellung der Speisegelatine verwendeten Rohstoffe entsprechen den bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verkehrsüblichen Tierarten.

Technologischer Zweck:

Spezielle Regelungen der Leitsätze finden sich in:

- LS-Nr. I. 2.11.7 – Zusätze (1.8), Blutplasma und Blutserum: von einem Ersetzen des Fleischanteils ist in der Regel auszugehen, wenn der Anteil 2 % überschreitet, d.h. technologischer Zweck bei $\leq 2\%$
 - Bei Fleischerzeugnissen, Pasteten und vergleichbaren Produkten: Flüssigei, flüssiges Eigelb, gefrorenes Vollei, gefrorenes Eigelb: technologischer Zweck bei $\leq 5\%$
- LS-Nr. I. 2.11.8 – technologisch veranlasste Zusätze von pflanzlichem Eiweiß: maximal **2 %**
- LS-Nr. I. 2.22 – Brühwürste: bezogen auf Fleisch und Fett wird anstelle von Trinkwasser teilweise bis zu 10 % Blutplasma od. Blutserum zugesetzt; zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste mit fein zerkleinertem Brät: Ersatz von Trinkwasser durch 5 % Milch
- LS-Nr. II. 2.222.5 – Fleischsalatgrundlage: Ausgangsmaterial: bis zu **2 % Milcheiweißerzeugnisse**

Fleischersatz:

- Hierzu sind die Begriffsbestimmungen aus den LS-Nrn. I. 1.71 ff anzuwenden
 - D.h. wenn die oben genannten Mengen für den technologischen Zweck überschritten sind, liegt ein Fleischersatz vor - auch wenn der um das Fremdeiweiß korrigierte, in den LS für das jeweilige Produkt festgelegte Mindestgehalt an BEFFE eingehalten wird.
- Kennzeichnung des Fremdeiweißes i. V. mit dem Produktnamen, 75 % Schriftgröße

Verbotene Zusätze

Zutaten gemäß LS-Nr. I. 1.61 (bestimmte Tierkörper Teile wie Hoden, Hirn, Rückenmark, Milz, Gekröse; Knochen und Knorpel, sofern sie nicht üblicherweise Bestandteil des Erzeugnisses sind; Dickblut, das bei der Plasmaherstellung anfällt, etc.)

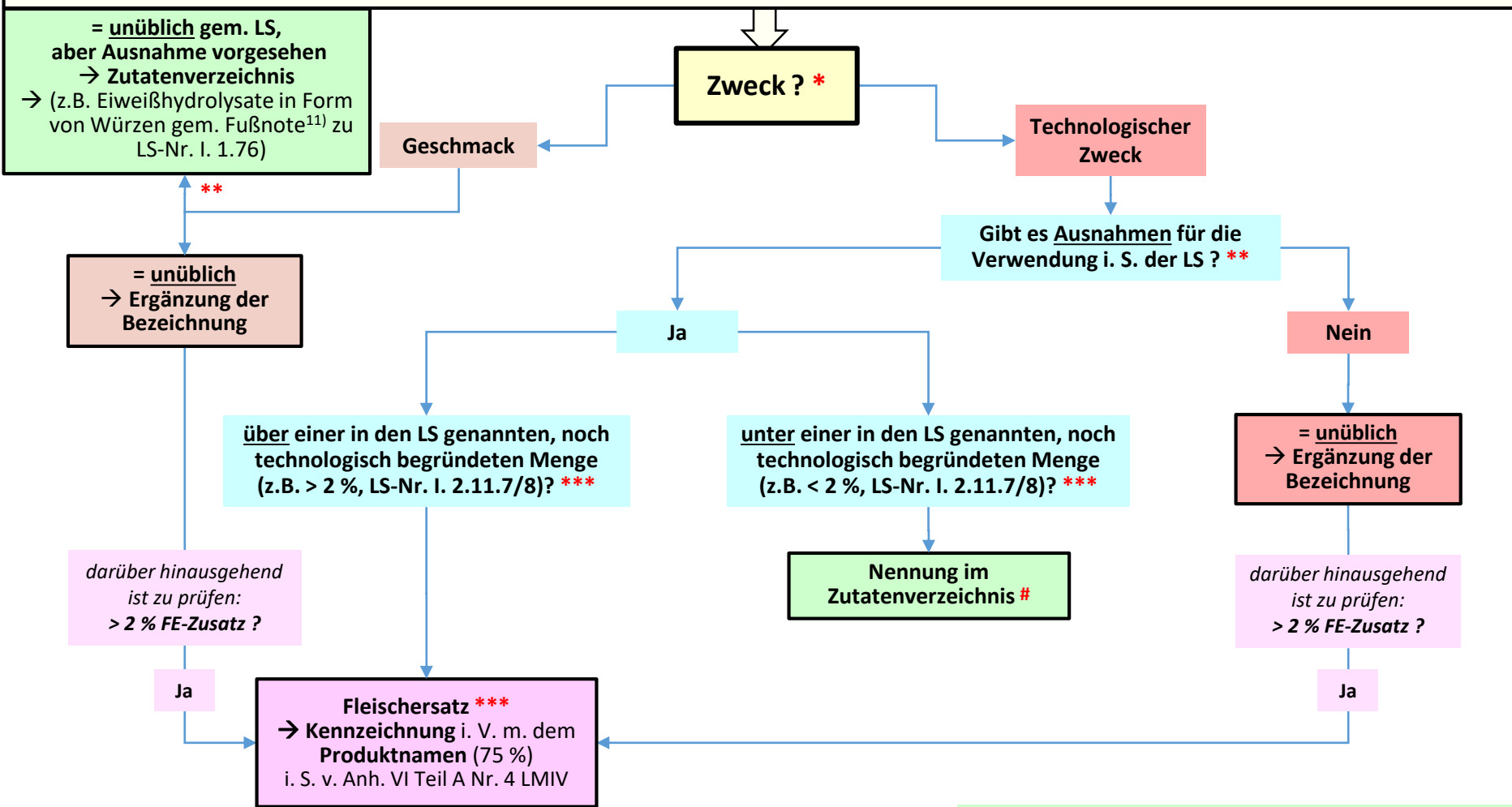
Weitere Beurteilungsgrundlagen:

- Spezielle Regelungen der LMIV zu verpflichtenden Ergänzungen des Produktnamens und / oder der Bezeichnung des Lebensmittels:
 - LMIV Anh. VI Teil A Nr. 4 (Imitatregelung: teilweiser oder vollständiger Ersatz)
 - LMIV Anh. VI Teil A Nr. 5 (Verwendung von Eiweißen oder Hydrolysaten anderer Tiere) } Spezialregelungen der LMIV regeln den Zusatz von FE nicht abschließend³
- LFGB
- Zusatzstoffe VO (EG) Nr. 1333/2008 (z.B. Hämoglobinpräparate = Zusatzstoff ohne Zulassung)
- Aromen VO (EG) Nr. 1334/2008
- *Code of Practice für Bouillons and Consommés* (2019), Culinaria Europe e.V.

³ Bei vergleichbaren Sachverhalten, die nicht diesen speziellen Regelungen der LMIV unterliegen, sind die allgemeinen Regeln zum Täuschungsschutz zu beachten (z.B. Zusatz von homologem Eiweiß: Urteil des OVG Lüneburg zum Wasserzusatz und zur besonderen Behandlung von Fleischerzeugnissen, Az. 13 LA 21/18 vom 12.12.2018).

Zunächst zu stellende Fragen:

- Welchem **Zweck** dient der Zusatz der betreffenden eiweißhaltigen Zutat (Geschmack oder Technologie)? *
- Ist die Verwendung der betreffenden eiweißhaltigen Zutat für das spezielle Erzeugnis **verkehrsüblich** (charakteristische Zutat?) oder ist in den LS für die Verwendung einer **nicht verkehrsüblichen** Zutat eine Ausnahmeregelung für das betreffende Produkten vorgesehen? **
- Spielt die **eingesetzte Menge** eine Rolle (hinsichtlich der für die Ausnahme übliche Menge oder hinsichtlich Fleischersatz)? ***
- Gibt es weitere Regelungen die berücksichtigt werden müssen (z.B. LMIV Anh. VI Teil A Nr. 5)? #



Unter Berücksichtigung von Anh. VI Teil A Nr. 5 LMIV ggf. in der Bezeichnung

2021/87/16 Beurteilung von pathogenen *Yersinia (Y.) enterocolitica* in Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage

Im ALTS wurde über den Nachweis und die Beurteilung von pathogenen *Y. enterocolitica* diskutiert. Eine Veröffentlichung des RKI von Februar 2012 weist auf den Zusammenhang zwischen dem Verzehr von rohem Schweinehackfleisch und Erkrankungen an Yersiniose hin. Daraufhin wurde auf der 69. Arbeitstagung des ALTS 2012 das BMEL gebeten, die Risikobewertung für pathogene *Y. enterocolitica* erneuern zu lassen.

Die Risikobewertung wurde im Oktober 2012 überarbeitet:

In seiner Stellungnahme Nr. 002/2013 zur möglichen Gefährdung des Verbrauchers durch den Verzehr von Lebensmitteln, die mit *Yersinia (Y.) enterocolitica* kontaminiert sind, vertritt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) nachfolgende Auffassung: In verzehrfertigen Lebensmitteln sollten keine humanpathogenen *Y. enterocolitica* vorhanden sein, um eine gesundheitliche Gefährdung des Menschen, insbesondere empfindlicher Risikogruppen wie Kindern, zu vermeiden.

Beschluss

Verzehrfertige Lebensmittel mit qualitativem Nachweis pathogener Yersinien (*Y. enterocolitica* und *Y. pseudotuberculosis*) sind als inakzeptabel kontaminiert und für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet im Sinne des Art. 14 Abs. 2 lit. b i. V. m. Art. 14 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002 anzusehen.

Dieser Beschluss (2021/87/16) ersetzt die Beschlüsse 2009/63/21, 2010/66/26 und 2017/79/06.

2021/87/17 Analytische Bestimmung und Beurteilung des Farbstoffgehaltes in gefärbten Erzeugnissen aus gesalzenem Seelachs oder gesalzenem Alaska-Seelachs (Lachsersatz) in pflanzlichen Speiseölen

Sachverhalt/Frage

Seelachsscheiben und Seelachschnitzel in Öl, kurz Lachsersatz, wurde in Deutschland während des 1. Weltkriegs als Substitut für den verhältnismäßig teureren Lachs eingeführt und ist mittlerweile als eigenständiges Erzeugnis im Markt fest etabliert. Die Herstellung und Zusammensetzung ist in den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse beschrieben (Leitsatznummer 2.3.3.3). Lachsersatz wird in der Regel aus filetiertem Seelachs bzw. Alaska-Seelachs hergestellt. Der Fischanteil wird in einem wässrigen Färbebad mit den wasserlöslichen Farbstoffen Gelborange S (E110) und Cochenillerot A (E124) gefärbt. Durch die Verordnung (EU) 2020/1819 zur Änderung der VO (EG) Nr. 1333/2008 ist die Verwendung der hierfür verwendeten Farbstoffe auch für Lachsersatz aus Hering zulässig. Die gefärbten und aromatisierten Erzeugnisse werden mit pflanzlichen Speiseölen aufgegossen. Je nach Produkt und Hersteller variiert der Ölanteil in der Regel zwischen 20 und 40 Prozent. Nach Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anhang II Teil E der VO (EG) 1333/2008 sind für die Lebensmittelkategorie 09.2 unter anderem die Farbstoffe E110 und E124 für Lachsersatz auf der Grundlage von *Theragra chalcogramma**, *Pollachius virens* und *Clupea harengus* unter den dort aufgeführten Verwendungsbedingungen und Höchstmengenbeschränkungen zugelassen. Immer wieder treten jedoch Unsicherheiten auf, ob die Höchstmenge lediglich auf den Fischanteil oder auf das Gesamtprodukt, bestehend aus Fisch und Öl, zu beziehen ist.

...* die aktuelle Wissenschaftliche Bezeichnung gemäß BLE-Liste lautet *Gadus chalcogrammus*

Beschluss

Die Höchstmenge gemäß Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anhang II Teil E der VO (EG) 1333/2008 für die Farbstoffe E110 und E124 bezieht sich in gefärbten Erzeugnissen aus gesalzenem Seelachs oder gesalzenem Alaska-Seelachs (Lachsersatz) in pflanzlichen Speiseölen auf den Fischanteil.

Der Ölanteil spielt nur eine untergeordnete Rolle und ist für die Kaufentscheidung nicht ausschlaggebend. Er wird daher für dieses Produkt wie eine Aufgussflüssigkeit behandelt (siehe Zipfel/Radtke LebensmittelR/Meisterernst LMIV Art 23 Rn. 22-27).

Dieser Beschluss (2021/87/17) ersetzt den Beschluss 2007/60/29

2021/87/18 Beurteilung der Bezeichnungen von Kochpökelfleisch, die von der Verkehrsauffassung für Kochschinken, Vorderschinken oder Formfleisch(vorder)-schinken abweichen

Sachverhalt/Frage

Die Marktsituation bei Kochpökelfleisch von Schweinen stellt sich wie folgt dar:

1. Einerseits werden Kochpökelfleisch unter der Bezeichnung „Kochschinken“/„Hinterschinken“ in den Verkehr gebracht, die der deutschen Verkehrsauffassung für Koch-/Hinterschinken in Bezug auf den Gehalt an Fleischiweiß im fettfreien Anteil nicht entsprechen und/oder bei denen es sich um Formfleischzeugnisse bzw. Kochpökelfleischzeugnisse mit erhöhtem Anteil an brätartiger Substanz (Leitsatznummer 2.341) handelt.
2. Andererseits finden gerade in der Gastronomie Produkte Verwendung, die sich geweblich und chemisch gravierend von den unter Punkt 1 beschriebenen Kochpökelfleisch unterscheiden und als Schinken auf der Speisekarte angeboten werden. Die Bezeichnungen, mit denen sie in den Verkehr gebracht werden, ermöglichen es dem Verbraucher oft nicht, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Lebensmitteln zu unterscheiden. Solche Produkte werden vom Hersteller z. B. als „Vorderschinken nach italienischer Art aus Vorderschinkenanteilen geformt ohne Fett und Schwarte, mit x % Sojaprotein“ bezeichnet.

Derartige Erzeugnisse weisen folgende Eigenschaften auf:

- Unterschreitung der für Vorder- bzw. Hinterschinken weltweit geltenden absoluten Mindestanforderung für Fleischiweiß im fettfreien Anteil (Codex Alimentarius, vgl. Punkt C 3.1): die Gehalte an Fleischiweiß im fettfreien Anteil liegen zwischen 8 und 12,5 %
- Fleischgehalt durchschnittlich um 60 %, vereinzelt auch unter 50 %
- erhebliche Mengen an feinporiger bzw. geleeartiger, stark stärkehaltiger Masse
- deutlich abweichende Sensorik: leer, süßlich, cooked over-flavour, kurzer, gelee- bzw. gummiartiger Biss

Für die genannten Erzeugnisse besteht daher die dringende Notwendigkeit einer einheitlichen Beurteilung der verwendeten Bezeichnungen und deren einheitliche Umsetzung im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle.

Beschluss

Bei der Beurteilung der Bezeichnungen von Kochpökelerzeugnissen werden unterschieden:

1. Kochpökelerzeugnisse im Sinne der Leitsätze
2. Kochpökelerzeugnisse, mit Abweichungen von den Leitsatzanforderungen, die ausreichend kenntlich gemacht werden (z. B. hinsichtlich ihres Gehaltes an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil, um eine Irreführung im Sinne von Art. 7 Abs. 1 Buchst. a der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu vermeiden.
3. Erzeugnisse eigener Art (ALIUD): Produkte mit gravierenden / deutlichen Abweichungen, die eine beschreibende Bezeichnung (vgl. Art. 2 Abs. 2 Buchst. p LMIV) erfordern (z. B. Erzeugnisse, deren Gehalt an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil unter dem im Codex Alimentarius beschriebenen liegen und / oder die den geweblichen Anforderungen der Leitsätze nicht entsprechen) dürfen nur mit Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden, die den tatsächlichen Charakter der Produkte hinreichend genau beschreiben und die Verwechslungen ausschließen. Der Begriff „Schinken“ findet auch in Wortverbindungen keine Verwendung.

Auf den vom ALTS ausgearbeiteten und von der AFFL im Nachgang zur 17. AFFL-Sitzung 2011 den zuständigen Behörden und der Wirtschaft bekanntgegebenen Leitfadens zur Kennzeichnung von Kochpökelerzeugnissen und deren Ersatzprodukte in der Gastronomie wird ergänzend hingewiesen.

Dieser Beschluss (2021/87/18) ersetzt die Beschlüsse 2007/60/33, 2008/62/07 sowie 2010/65/21

2021/87/19 Auftauhinweis bei aus dem gefrorenen Teilstück Hesse gesägten Rinderbeinscheiben in Fertigpackungen

Sachverhalt/Frage

Beim Zerlegen von Rinder-Schlachtkörpern wird das Teilstück Hesse (Vorder- /Hinterbein) gewonnen. Das Zersägen der Hesse in Beinscheiben erfolgt am gekühlten Teilstück. Es wird aber auch dazu übergegangen das Teilstück nach dem Zerlegen einzufrieren und aus dem gefrorenen Teilstück die Beinscheiben zu sägen. Die Beinscheiben werden dann aufgetaut als vorverpacktes Lebensmittel in den Verkehr gebracht. Beim Verbraucher kann dadurch ein Irrtum herbeigeführt werden, wenn der Bezeichnung der Hinweis „aufgetaut“ gemäß Art. 17 Abs. 5 i. V. m. Anhang VI Teil A Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) nicht hinzugefügt wird.

Beschluss

Werden aus dem nach der Zerlegung gefrorenen Teilstück Hesse Rinderbeinscheiben gesägt und diese anschließend aufgetaut als vorverpacktes Lebensmittel in den Verkehr gebracht, muss der Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 5 i. V. m. Anhang VI Teil A Nr. 2 LMIV der Hinweis aufgetaut hinzugefügt werden.

Im vorliegenden Fall wird von negativen Auswirkungen auf die Qualität des Lebensmittels durch das Auftauen ausgegangen.

Dieser Beschluss (2021/87/19) ersetzt den Beschluss 2009/64/03.

2021/87/20 Verwendung von nitrathaltigen „Gemüse-“ und/oder „Fruchtextrakten“ zur „Umrötung“ von Fleischerzeugnissen

Sachverhalt/Frage

Grundsätzlich geht es um eine Herstellungstechnologie, bei der stabil umgerötete Brüh- und Rohwürste mit Pökelaroma ohne direkten Zusatz der als Konservierungsstoffe zugelassenen Nitrite (E 249 u. E 250) und Nitrate (E 251 u. E 252) hergestellt werden. Mit dem Ziel des sog. „clean labelling“ werden stattdessen nitrathaltige „Gemüse-“ und „Fruchtextrakte“ eingesetzt. Vergleichbar der Salpeterpökung wird daraus durch den gezielten Einsatz spezieller Nitrat reduzierender Bakterienkulturen im Lebensmittel das für die Umrötung und Aromabildung erforderliche Nitrit gebildet. Nach Angaben der Hersteller und Anwender der Extrakte, wird jedoch Nitrit nur in einer Menge gebildet, die keine konservierende Eigenschaft hat. Damit begründen die Hersteller auch, dass derart hergestellte Fleischerzeugnisse als „ohne Zusatz von Konservierungsstoffen“ ausgelobt werden dürfen.

Aus 2006 liegt ein SANCO-Dokument vor (SANCO-D1(06)D/413447, Punkt 4), dem zu entnehmen ist, dass die Mitgliedsstaaten die Auffassung vertreten, dass die Verwendung eines nitrathaltigen „Spinatextraktes“ der Verwendung eines Zusatzstoffes mit all seinen Rechtsfolgen gleichkommt, wenn er mit dem Zweck der Konservierung eingesetzt wird. Diese Problematik befand sich danach unter Berücksichtigung weiterer Fakten weiter in der Diskussion (SANCO/E3/WD/km D (2010)). Die EU stellt zwar ausdrücklich auf den „konservierenden Zweck“ ab; grundsätzlich müsste sich diese Feststellung aber auch auf andere technologische Zwecke übertragen lassen, wenn diese der hauptsächliche bzw. einzige Grund der Verarbeitung spezieller „Extrakte“ sind. Bestätigt die EU ihre Auffassung, unterläge die Verwendung nitrathaltiger Extrakte zu technologischen Zwecken den zusatzstoffrechtlichen Vorschriften.

Beschluss

Der ALTS nimmt die vom BMELV mit Schreiben vom 9. Juni 2010 (Az. 313-22700/0011) übermittelte Auffassung der DG SANCO (SANCO/E3/WD/km D [2010]) zur Kenntnis. Danach unterliegen nitrat-/nitrithaltige „Extrakte“, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Wurstwaren zu technologischen Zwecken eingesetzt werden, den gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen über Zusatzstoffe.

Auf die diesbezüglichen Urteile des Verwaltungsgerichts Hannover (VG Hannover 9. Kammer, Urteil vom 09.04.2013, 9 A 52/12), des Oberverwaltungsgerichts Lüneburg (OVG Lüneburg 13. Senat, Urteil vom 25.03.2014, 13 LC 110/13) und des Bundesverwaltungsgerichts Leipzig (BVerwG, Urteil vom 10.12.2015 3 C 7.14) wird hingewiesen.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Pro Food Saf (2021)
DOI: <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01342-0>

Die DG SANCO hat ihre Auffassung aus 2006 und 2010, in 2018 erneut bekräftigt (sante.ddg2.g.5(2018)5591112).

Dieser Beschluss (2021/87/20) ersetzt den Beschluss 2010/65/23.

2021/87/21 Mögliche Bezeichnung von zusammengeführten Rohpökelerzeugnissen unter Berücksichtigung der Herstellungstechnologie zur Abgrenzung gegenüber Formfleischerzeugnissen

Sachverhalt/Frage

Wie sind zusammengeführte Rohpökelerzeugnisse bei Berücksichtigung der Herstellungstechnologie zur Abgrenzung gegenüber Formfleischerzeugnissen zu kennzeichnen?

1. Kennzeichnung manuell gelegter Ware
2. Kennzeichnung maschinell abgefüllter Ware
3. Kennzeichnung von Schinkenwürfeln die aus Formfleischschinken geschnitten werden

Beschluss

Die Kennzeichnung zusammengeführter Rohpökelerzeugnisse hat analog zum Kochschinken zu erfolgen. Werden einzeln als Rohschinken verkehrsfähige Schinkenteile zusammengefügt und bleiben diese als solche erhalten, muss auf das Zusammenfügen nicht hingewiesen werden. (vgl. Nr. 2.19 letzter Absatz der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches; z. B. wenn beim Nusschinken mehrere Nüsse oder beim Lachsschinken mehrere Teilstücke des „Auges“ des Kotelettstranges zum Zweck des besseren Aufschneidens zu einer Stangenware zusammengefügt werden).

Schinkenwürfel müssen aus Schinkenfleisch hergestellt sein. Es ist nicht zulässig Abschnitte anderer Teilstücke zu Schinkenwürfeln zusammenzufügen.

Schinkenwürfel, die aus einem Formfleischschinken geschnitten werden, müssen nicht als Formfleisch-Schinkenwürfel gekennzeichnet werden; bei einem technologisch bedingten, hohen Anteil an Abrieb und/oder Gewebeerstörung handelt es sich jedoch um ein Aliud, das mit einer beschreibenden Bezeichnung zu kennzeichnen ist.

Dieser Beschluss (2021/87/21) ersetzt den Beschluss 2010/66/10.

2021/87/22 Kennzeichnung von Farmwildfleisch und von Fleischerzeugnissen aus Farmwildfleisch oder mit Anteilen an Farmwildfleisch

Sachverhalt/Frage

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung handelt es sich bei „Wild“ um frei lebendes, jagdbares Haar- und Federwild. Als frei lebendes Wild gelten gemäß Anhang I Nr. 1.5 der VO (EG) Nr. 853/2004 auch Säugetiere, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie frei lebendes Wild. Davon zu unterscheiden ist das so genannte „Farmwild“, das aus Gehegen stammt (siehe Anhang I Nr. 1.6 der VO (EG) Nr. 853/2004). Sowohl für Farmwildfleisch als solches, als auch für Verarbeitungserzeugnisse wie z. B. eine „Hirschsalami“, die ausschließlich aus Farmwildfleisch oder aus Wildfleisch und Farmwildfleisch hergestellt wird, stellt sich die Frage nach der rechtskonformen Kennzeichnung. Muss grundsätzlich zwischen Farmwildfleisch und Wildfleisch unterschieden werden, oder kann das Fleisch insgesamt als Wildfleisch bezeichnet werden? Muss sich für den Verbraucher bereits aus der Bezeichnung eines Fleischstückes oder eines Fleischerzeugnisses ergeben, dass es sich um Farmwildfleisch handelt bzw. dass es aus Farmwildfleisch oder Anteilen an Farmwildfleisch hergestellt wurde.

Beschluss

Um eine rechtskonforme Information des Endverbrauchers zu gewährleisten ist Fleisch, das vom Farmwild stammt, auf allen Vermarktungsstufen als „Farmwildfleisch“ zu kennzeichnen (siehe Art. 8 Abs. 8 VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)). Wird Fleisch vom Farmwild unter Bezeichnungen vermarktet, die Fleisch von frei lebendem Wild erwarten lassen, ist dies als irreführende Information des Verbrauchers im Sinne von Art. 7 Abs. 1 LMIV zu beurteilen.

Unabhängig von der Art des Erzeugnisses und des verarbeiteten Anteils an Farmwildfleisch muss sich die Verarbeitung von Farmwildfleisch aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Dabei ist die Abgrenzung von Farmwild gegenüber frei lebendem Wild gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 zu berücksichtigen

Dieser Beschluss (2021/87/22) ersetzt die Beschlüsse 2008/61/26 sowie 2011/67/23.

2021/87/23 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 Nr. 2.511.7 festgeschrieben. Bei der lebensmittelrechtlichen Beurteilung der Kennzeichnung von Drehspießen jeglicher Art ist bei vorverpackten Lebensmitteln als Rechtsgrundlage die VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) maßgeblich. Sowohl für vorverpackte Lebensmittel als auch für nicht vorverpackte Lebensmittel gilt gemäß Art. 7 LMIV, dass Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein dürfen. Es geht um die Frage, welche Abweichung von der Verkehrsauffassung noch kenntlich gemacht werden kann, also um die Grenzziehung zum Aliud. Die AFFL hat den ALTS beauftragt, diese Thematik zu erörtern. In diesem Zusammenhang ist auch die Problematik der Schweinefleischverarbeitung im Zusammenhang mit „Döner Kebap“ anzusprechen. Zudem stellt sich die Frage, ob der Begriff „Kebap“ als Synonym für den Begriff „Döner“ oder „Döner Kebap“ angesehen wird.

Beschluss

1. Als Grundlage der Beurteilung von Döner bzw. Döner Kebap und verwandten Produkten ist weiterhin das 3-stufige Beurteilungsschema anzuwenden (vgl. Beschluss 2020/86/40).
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. Der Begriff „Döner“ bzw. „Döner Kebap“ findet in der Bezeichnung, auch in Wortverbindungen, keine Verwendung. Diesbezüglich wird auf den Beschluss 2009/64/12 verwiesen.
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.

Dieser Beschluss (2021/87/23) ersetzt den Beschluss 2011/67/24.

2021/87/24 Ist der Begriff „essbare Hülle“ im Zutatenverzeichnis von Fleischerzeugnissen eine zutreffende Bezeichnung?

Sachverhalt/Frage

Die Bezeichnung „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-) Faserdarm vorstellt (die seit Jahrzehnten gängigste, nicht aus Naturdarm bestehende Variante einer essbaren 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 Bezeichnung i. S. des Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) - eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung gibt es für sog. „essbare Hüllen“ nicht.

Auch gibt es keine verkehrübliche 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 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 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu kennzeichnen ist.

- „Essbare Hülle“ allein ist keine ausreichende Bezeichnung i. S. des Art. 17 LMIV
- Zusatzstoffe, die in sog. „essbaren Hüllen“ enthalten sind als Zutaten im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV gemäß Art. 9 i. V. m. Art. 18 LMIV im Zutatenverzeichnis zu kennzeichnen. Die Ausnahme gemäß Art. 20 Buchst. b der LMIV greift nur, wenn die verwendeten Zusatzstoffe im Enderzeugnis keine technologische mehr ausüben. 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 trägt diesen Beschluss mit.

Dieser Beschluss (2021/87/24) ersetzt den Beschluss 2012/69/20.

2021/87/25 Ist ein Hinweis auf die Flüssigwürzung erforderlich, wenn gegarte Fleischerzeugnisse wie z. B. Schnitzel aus flüssig gewürzten Fleischzubereitungen hergestellt werden?

Sachverhalt/Frage

Bei Fleischzubereitungen mit einer Flüssigwürzung, die roh als Frischware oder gefroren in den Verkehr gebracht werden, ist es verkehrsblich auf die Flüssigwürzung in Verbindung mit der Bezeichnung hinzuweisen. Das Fehlen eines entsprechenden Hinweises wird i. d. Regel als irreführend unter Hinweis auf Art. 7 Abs. 1 Buchst. a VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) beurteilt. Flüssig gewürzte Fleischprodukte werden aber auch fertig gegart in den Verkehr gebracht. Hier stellt sich die Frage, ob auch bei gegarten Fleischerzeugnissen ein Hinweis erforderlich ist, wenn sie aus flüssig gewürztem Fleisch hergestellt werden. Viele Hersteller halten den Hinweis für nicht erforderlich, weil das mit der Flüssigwürzung in das rohe Fleisch eingebrachte Wasser häufig nach dem Garen weniger als 5 % ausmacht, und deshalb als Zutat nicht mehr anzugeben ist. Dem ist entgegen zu halten, dass gegarte Erzeugnisse aus Fleisch mit Flüssigwürzung in der Regel eine andere Beschaffenheit aufweisen als vergleichbares gegartes Fleisch ohne Flüssigwürzung. Es stellt sich die Frage, ob das Einbringen einer Flüssigwürzung in rohes Fleisch als besondere Behandlung anzusehen ist, über die der Verbraucher gemäß Anhang VI Teil A Nr. 1 LMIV in Verbindung mit der Bezeichnung zu informieren ist, weil die Unterlassung der Angabe zur Flüssigwürzung geeignet wäre, den Käufer irrezuführen.

Beschluss

Der ALTS vertritt mit Hinweis auf Anhang VI Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) die Auffassung, dass die Verwendung von Flüssigwürzung bei gegarten Erzeugnissen auch ohne nachweisbares, zugesetztes Wasser als besondere Behandlung zu kennzeichnen ist, weil die Unterlassung dieser Angabe geeignet ist, den Verbraucher beispielsweise hinsichtlich Beschaffenheit oder Zusammensetzung irrezuführen.

Diese Auffassung wurde verwaltungsgerichtlich bestätigt (VG Oldenburg 7. Kammer, Urteil vom 05.12.2017, 7 A 4064/16; OVG Lüneburg 13.Senat, Beschluss vom 12.12.2018, 13 LA21/18).

Dieser Beschluss (2021/87/25) ersetzt den Beschluss 2013/71/23.

2021/87/26 Verkehrsauffassung von küchenfertig zubereiteten Geflügelfleischerzeugnissen mit Flüssigwürzung

Sachverhalt/Frage

Seit Ende der 80er Jahre wird Geflügelfleisch angeboten, dem Wasser (inklusive weiterer Zutaten) zugesetzt wurde – dieser Zusatz wird als Flüssigwürzung bezeichnet.

Wasserszusatz zu Frischfleisch bedeutet eine nicht unerhebliche Wertminderung, die der ausreichenden Kenntlichmachung bedarf. Die Überwachung hatte sich des Problems angenommen und auf ihre Initiative hin hat es 1990/91 nach eingehender Diskussion folgende Vereinbarung mit der Geflügelwirtschaft gegeben:

Jede Flüssigwürzung ist kenntlich zu machen und zwar unter Angabe des auf das Ausgangsprodukt bezogenen Prozentsatzes der zugesetzten Flüssigwürzung.

- Die Kenntlichmachung ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzubringen.
- Als Höchstgrenze für die Verwendung der Flüssigwürzung werden 8 % angesehen.

Gleichzeitig verständigte sich der ALTS auf ein einheitlich anzuwendendes Kriterium zur Kontrolle dieser Vereinbarung. Auf der Basis der seinerzeit vorliegenden Daten wurde unter Berücksichtigung möglicher Schwankungen ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 3,6 als maximale, analytisch zu bestimmende Obergrenze festgelegt.

Dieser Wert ist aus heutiger Sicht deutlich zu hoch gewählt, da von einem durchschnittlichen, physiologischen Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 3,10 +/- 0,12 bei Hähnchenbrustfilet und von 3,05 +/- 0,15 bei Putenbrustfilet ausgegangen wird. Aufgrund aktueller Erkenntnisse darf man davon ausgehen, dass weite Teile der Geflügelwirtschaft entgegen der o. g. Vereinbarung ihr Geflügelfleisch zunächst praktisch durch Zusatz von bis zu 12 % Wasser auf ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 3,6 einstellen und zusätzlich noch die deklarierten 8 % Flüssigwürzung zusetzen!

Der Vortrag widmet sich der Fragestellung, ob der mündige Verbraucher bei einem Erzeugnis das als „mit 8 % Flüssigwürzung“ ausgelobt wird, einen Zusatz von insgesamt bis zu 20 % Wasser tolerieren muss, oder ob er hinsichtlich der Zusammensetzung getäuscht wird.

Die VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sieht in Anhang VI Teil A Nr. 6 vor, dass bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder Tierkörper angeboten werden, die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe enthält, dass Wasser zugesetzt wurde, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht.

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung weisen küchenfertig zubereitete Geflügelfleischerzeugnisse (auch paniert), die mit Bezeichnungen wie „Schnitzel“, „(Brust)filet“

in den Verkehr gebracht werden, nicht mehr als 12 % aus den Analysenwerten berechnetes, nicht vom Fleisch stammendes Wasser auf. Bei Erzeugnissen aus Brustfilet wird der Gehalt an Wasser, das nicht aus dem Fleisch stammt, mit dem Faktor 3,4 berechnet. Dieser Wert entspricht dem höchstzulässigen Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten von Hähnchenbrust- und Putenbrustfleisch ohne Haut und Knochen, der die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahmemenge bei allen Arten der Kühlung der Schlachttierkörper berücksichtigt. Bei Erzeugnissen aus entbeintem Fleisch von Schenkeln wird der Gehalt an Wasser, das nicht aus dem Fleisch stammt, mit dem Faktor 4,05 (Huhn) bzw. 3,95 (Pute) berechnet. Die Werte entsprechen dem höchstzulässigen Wasser-Eiweiß-Quotienten, die die technisch unvermeidbaren Mindestwasseraufnahmemengen bei allen Arten der Kühlung der Schlachttierkörper berücksichtigt (Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch, Anhang VII Nr. 6.4).

Beschluss

Gemäß Artikel 17 i. V. m. Anhang VI Teil A Nr. 6 VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) enthält die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt ist, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Enderzeugnisses ausmacht (z. B. mit 8 % Flüssigwürzung).

Küchenfertig zubereitete Geflügelfleischzubereitungen (auch paniert), die unter Bezeichnungen wie „Schnitzel“, „(Brust-)Filet“ o. ä. in den Verkehr gebracht werden und bei denen auf einen Wasserzusatz hingewiesen wird, enthalten nicht mehr als 12 % zugesetzte Flüssigwürzung. Bei Erzeugnissen mit Wasserzusatz, der darüber hinaus geht, handelt es sich um Aliuds. In diesen Fällen reicht die Kennzeichnung des Wasserzusatzes gemäß Anhang VI Teil A Nr. 6 LMIV bei Verwendung von Bezeichnungen der Lebensmittel wie „Schnitzel“, „(Brust-)Filet“ o. Ä. nicht aus, um eine Täuschung des Verbrauchers zu verhindern.

Die Überprüfung der Höhe des Wasserzusatzes geschieht – wenn möglich – im Rahmen des Herstellungsprozesses. Bei der analytischen Überprüfung des im Handel befindlichen Produktes werden die gesetzlich fixierten Wasser-Fleischeiweiß-Quotienten zugrunde gelegt. Diese berücksichtigen die dem Rohmaterial zuzurechnenden Schwankungen, sodass auch bei der Einhaltung der analytischen Werte ein erhöhter Zusatz von Wasser nicht ausgeschlossen ist. Die Angabe des Zusatzes von Wasser/Flüssigwürzung bezieht sich auf den Fleischanteil.

Dieser Beschluss (2021/86/26) ersetzt die Beschlüsse 2007/60/11, 2007/60/12 sowie 2007/60/13.

2021/87/27 Zulässiger Anteil von feinerkleinertem Fleisch in Königsberger Klopse

Sachverhalt/Frage

Unter Königsberger Klopse wird nach allgemeiner Verkehrsauffassung stets ein Erzeugnis aus Hackfleisch, also aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch verstanden. Die Anforderungen an die Beschaffenheit von Königsberger Klopse sind daher identisch mit denen der sonstigen Hackfleischerzeugnisse. Dies geht auch aus dem Regelungsinhalt der aufgehobenen Hackfleischverordnung hervor (s. Rdn. 24 zu § 1 HFIV, Zipfel/Rathke sowie Urteil des OLG Braunschweig LRE 8, 353). Die Anforderungen an Hackfleischerzeugnisse sind nun in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches festgeschrieben. Nach Leitsatzziffer 2.507 enthalten Erzeugnisse aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch kein Brät (wie Brühwurstbrät fein zerkleinertes Fleisch). Der bei der Herstellung gegebenenfalls entstehende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz) wird kenntlich gemacht, wenn er 20 Vol.-% überschreitet. Diese Leitsatzanforderungen sind charakterbestimmend für alle Hackfleischerzeugnisse. Es kommt nicht darauf an, ob in den Leitsätzen die einzelnen Hackfleischerzeugnisse aufgeführt sind oder nicht. Die in den Leitsätzen aufgeführten Erzeugnisse sind nur beispielhaft, sie stellen keine erschöpfende Aufzählung dar (s. Abschnitt II Satz 1 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches).

Beschluss

Der ALTS ist der Auffassung, dass der Fleischanteil von Königsberger Klopse die Anforderungen der Nummer 2.507.8 (*Fleischklops, ...*) der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse erfüllen muss. Es liegen keine Hinweise dafür vor, dass Königsberger Klopse üblicherweise von der Ziffer 2.507.8 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse abweichen.

Dieser Beschluss (2021/87/27) ersetzt den Beschluss 2015/76/14

2021/87/28 Bezeichnung Milchzubereitung

Sachverhalt/Frage

Die Bezeichnungen „Milch“ und „Milcherzeugnisse“ sind in Anhang VII Teil III Nr. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 definiert. Diese Bezeichnungen dürfen (auch zusammen mit einem oder mehreren Wörtern) nur verwendet werden, wenn kein Bestandteil einen beliebigen Milchbestandteil ersetzt und Milch [...] einen wesentlichen Teil darstellt. Beide Merkmale müssen demnach erfüllt sein.

Ist die Bezeichnung „Milchzubereitung“ für eine zusammengesetzte Zutat, bestehend unter anderem aus entrahmter Milch und pflanzlichem Öl, im Zutatenverzeichnis sowie als Bestandteil einer beschreibenden Bezeichnung für das Lebensmittel möglich?

Beschluss

Aufgrund der Zutat „pflanzliches Öl“ als Ersatz für Milchfett bei Verwendung von entrahmter/teiltrahmter Milch scheidet für derartige Produkte gemäß Art. 78 Abs. 2 i. V. m. Anhang VII Teil III Nr. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 die Bezeichnung „Milchzubereitung“ aus.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

Dieser Beschluss (2021/87/28) ersetzt den Beschluss 2020/86/37