

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.

88. 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 88. Arbeitstagung vom 7. Dezember 2021 gefassten Beschlüsse.

2021/88/02 Beurteilung von STEC (syn. VTEC) in Mehl und daraus hergestellten Erzeugnissen wie Backmischungen und Frischeteige

Sachverhalt/Frage

Sowohl in Deutschland als auch in anderen Ländern (Schweiz, USA, Kanada) wurde in den vergangenen Jahren über Nachweise von Shigatoxin-bildenden E. coli (STEC) in Getreidemehlen, Backmischungen oder rohen Teigen berichtet. Teilweise wurden solcherart kontaminierte Produkte als Ursache für Erkrankungsgeschehen erkannt.

Im Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) 2018 wurden deshalb aus Mühlenbetrieben entnommene Getreidemehle, vor allem Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle auf ihre Kontamination mit STEC geprüft. In 34 Proben von insgesamt 238 untersuchten Proben (14,3 %) aus Weizen-, Roggen- und Dinkelmehlen wurde STEC nachgewiesen.

Im Rahmen des Zoonosen-Monitoring Programms 2020 „Untersuchung von Weizenmehl aus Mühlenbetrieben hinsichtlich des Vorkommens von STEC“ wurden die Ergebnisse aus dem BÜp 2018 bestätigt. In 9,1 % der untersuchten Mehle wurden STEC nachgewiesen.

Die Ergebnisse der durchgeführten Programme zeigen aufgrund der gegebenen Nachweisraten zum einen, dass die Thematik im Rahmen der amtlichen Kontrolle verstärkt berücksichtigt werden sollte und zum anderen, dass es erforderlich ist, die Verbraucher über das Vorkommen von STEC in Mehl und den sich daraus ergebenden möglichen Gefahren beim Verzehr von rohen bzw. nicht durchgebackenen Erzeugnissen aus Mehl besser aufzuklären. Des Weiteren ist eine bundeseinheitliche Beurteilung beim Nachweis von STEC in Mehl und daraus hergestellten Erzeugnissen wie Backmischungen und Frischeteigen anzustreben.

Wie erfolgt die Beurteilung von Mehl und daraus hergestellten Erzeugnissen wie z. B. Backmischungen und Frischeteige, wenn STEC kulturell nachgewiesen wurde?

Beschluss

STEC (syn. VTEC) sind grundsätzlich geeignet die Gesundheit zu schädigen. Aus diesem Grunde wird Getreidemehl beim Nachweis von STEC als gesundheitsschädlich im Sinne Artikel 14 Absatz 4 der VO (EG) Nr. 178/2002 angesehen.

Bei der Entscheidung, ob das Lebensmittel gesundheitsschädlich und damit nicht sicher im Sinne des Art. 14 Abs. 2 a) der VO (EG) Nr. 178/2002 ist, sind allerdings nach Art. 14 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 zu berücksichtigen:

- a) die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher sowie
- b) die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige normalerweise zugänglichen Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkungen eines Lebensmittels.

Die normalen Bedingungen der Verwendung von Getreidemehl ist das Erhitzen vor dem Verzehr. Es ist jedoch nicht auszuschließen und auch nicht unüblich, dass aus Getreidemehl hergestellte Erzeugnisse von Verbrauchern, insbesondere von Kindern roh verzehrt werden.

Da davon auszugehen ist, dass dem Verbraucher die durch das Vorkommen von STEC in Getreidemehl und daraus hergestellten Erzeugnissen eintretenden Gefahren nicht bekannt sind, ist ein Warnhinweis erforderlich, der dem Schutzzweck des Art. 14 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 genügt.

Die Information muss vom Verbraucher klar als Sicherheitshinweis wahrgenommen werden (z. B. durch Positionierung, Hervorhebung) und muss klar formuliert sein (z. B. „Getreidemehle, Backmischungen und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden“).

Ist kein geeigneter Warnhinweis vorhanden, ist ein derartiges Lebensmittel entsprechend Art. 14 Abs. 2 a) i. V. m. Abs. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 als gesundheitsschädlich und damit nicht sicher einzustufen.

2021/88/04 Zulässigkeit der Angabe „ich fühl mich wohl“ in direktem Zusammenhang mit der Auslobung der Laktosefreiheit

Sachverhalt/Frage

Auf dem Markt befinden sich Produkte, die in direktem Zusammenhang mit der Auslobung der Laktosefreiheit Angaben zum allgemeinen Wohlbefinden wie „Ich fühl mich wohl“ machen.

Laut Erwägungsgrund 22 der VO (EG) Nr. 1924/2006 richtet sich die Angabe „Laktosefrei“ an eine Verbrauchergruppe mit bestimmten Gesundheitsstörungen und sollte außerhalb der VO (EG) Nr. 1924/2006 in der (inzwischen aufgehobenen) Richtlinie 89/398/EWG über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind, geregelt werden.

Wird durch die Kopplung der Angabe „Ich fühl mich wohl“ mit der Angabe „laktosefrei“ ein Gesundheitsbezug hergestellt, der zur Anwendung des Art. 10 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1924/2006 (Verweis auf das gesundheitsbezogene Wohlbefinden) führt? Verweise auf das gesundheitsbezogene Wohlbefinden sind laut Art 10 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1924/2006 nur zulässig, wenn ihnen eine in einer der Listen nach Art. 13 bzw. 14 VO (EG) Nr. 1924/2006 enthaltene spezielle gesundheitsbezogene Angabe beigefügt ist. Da die Angabe „laktosefrei“ in der VO (EG) Nr. 1924/2006 nicht geregelt ist, sind auch keine speziellen gesundheitsbezogenen Angaben nach VO (EG) Nr. 1924/2006 bzw. VO (EU) 432/2012 zugelassen.

Handelt es sich bei der Angabe „ich fühl mich wohl“ in direktem Zusammenhang mit der Auslobung der Laktosefreiheit um eine gesundheitsbezogene Angabe i.S. v. Art. 10 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1924/2006, auf die die Vorgaben des Art. 10 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1924/2006 anzuwenden sind?

Beschluss

Die Angabe „ich fühl mich wohl“ in direktem Zusammenhang mit der Auslobung der Laktosefreiheit, stellt einen Verweis auf das gesundheitsbezogene Wohlbefinden i.S. von Art. 10 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1924/2006 dar.

Solche Verweise sind nur zulässig, wenn ihnen eine in einer der Listen nach Artikel 13 oder 14 der VO (EG) Nr. 1924/2006 enthaltene spezielle gesundheitsbezogene Angabe beigefügt ist. In der Liste nach Art. 13 Abs. 3 VO (EG) 1924/2006 ist kein Healthclaim für Laktosefreiheit aufgeführt.

Da der Angabe „ich fühl mich wohl“ in direktem Zusammenhang mit der Auslobung der Laktosefreiheit keine spezielle gesundheitsbezogene Angabe nach Art. 13 der VO (EG) Nr.

1924/2006 beigefügt werden kann, ist sie als unzulässig i.S. von Art. 10 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1924/2006 zu beurteilen. Ein so gekennzeichnetes Erzeugnis darf nach Art. 3 VO (EG) Nr. 1924/2006 nicht in Verkehr gebracht werden.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

2021/88/05 LMIV - Kennzeichnung von Zutaten mit einem Klassennamen und der Wendung „in veränderlichen Gewichtsanteilen“

Sachverhalt/Frage

Nach Anhang VII Teil A Nr. 4 zu Art. 18 Abs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) können z. B. unterschiedliche Früchte, Gemüse oder Pilze, von denen keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert und die mit potenziell veränderlichen Anteilen in einer Mischung als Zutat verwendet werden, im Zutatenverzeichnis unter der Bezeichnung „Obst“ bzw. „Gemüse“ oder „Pilze“ zusammengefasst werden, gefolgt von der Wendung „in veränderlichen Gewichtsanteilen“, wobei unmittelbar danach die vorhandenen Obst-, Gemüse- bzw. Pilzsorten aufzuführen sind. Nach Zipfel/Rathke LebensmittelR/Meisterernst, 177. EL Juli 2020, LMIV Art. 18 Rn. 44 dominiert keine Obst- bzw. Gemüse- oder Pilzart, wenn sich die einzelnen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten in ihrem Gewichtsanteil nicht wesentlich unterscheiden.

Hierbei stellt sich die Frage, wie die Vorgabe „von dem keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert“ auszulegen ist, und welche Unterschiede bei den Gehalten/Mengenverhältnissen der einzelnen Zutaten zu tolerieren sind?

Beschluss

Bei Obst-, Gemüse- oder Pilz-Mischungen, die mit einem Klassennamen und der Wendung „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ gekennzeichnet sind, ist die Vorgabe nach Anhang VII Teil A Nr. 4 zu Art. 18 Abs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) erfüllt, wenn die Abweichung vom Sollgehalt für jede Zutat weniger als 10 % (**absolut**) beträgt.

Als Sollgehalt wird der auf alle Komponenten der Mischung rechnerisch gleichverteilte Anteil verstanden (z. B. Vier-Komponenten: Sollgehalt 25 %; Fünf-Komponenten: Sollgehalt 20 %).

Bei mehr als 10 % Abweichung (absolut) wird zum Ausschluss einer systematischen Abweichung eine Prüfung im Herstellerbetrieb empfohlen.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

2021/88/06 LMIV – Nährwertdeklaration: Angabe des Brennwertes und der Nährstoffmengen als Prozentsatz der Referenzmengen

Sachverhalt/Frage

Sind bei der freiwilligen Angabe des Brennwertes und der Nährstoffmengen als Prozentsatz der Referenzmengen im Rahmen der Nährwertdeklaration gemäß Art. 32. Abs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) alle nach Art. 30 Abs. 1 LMIV vorgesehenen Angaben in dieser Form auszudrücken?

Beschluss

Werden der Brennwert und die Nährstoffmengen in der Nährwertdeklaration zusätzlich als Prozentsatz der Referenzmenge angegeben, so sind die Ausschöpfungen für alle in Art. 30 Abs. 1 LMIV geforderten Angaben aufzuführen.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

2021/88/10 Bezeichnung von (Pflanzen)-Extrakten, die zu mehreren Zwecken bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden können

Sachverhalt/Frage

Pflanzenextrakte werden Lebensmitteln zu unterschiedlichen Zwecken zugesetzt. Dies trifft zum Beispiel auf Paprika- und Rosmarinextrakte zu, die auch als Lebensmittelzusatzstoffe in der VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt sind. Abhängig von der Zusammensetzung können Extrakte aus Paprika und Rosmarin als Aromaextrakte/Gewürzextrakte oder als färbende Lebensmittel (im Falle von Extrakten aus Paprika) verwendet werden.

Welche Anforderungen sind an die Bezeichnung von Extrakten im Zutatenverzeichnis zu stellen, die nicht als Zusatzstoffe i. S. d. VO (EG) Nr. 1333/2008 verwendet werden?

Inwiefern muss die Bezeichnung des Extraktes um Hinweise zu dem Verwendungszweck ergänzt werden?

Beschluss

Die Bezeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen bei vorverpackten Lebensmitteln richtet sich nach den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1333/2008 in Verbindung mit der VO (EU) Nr. 231/2012 sowie der VO (EU) Nr. 1169/2011. Demnach sind Lebensmittelzusatzstoffe mit der Bezeichnung oder der E-Nummer im Verzeichnis der Zutaten anzugeben. Die Bezeichnung wird um den entsprechenden Klassennamen (z. B. Farbstoff, Antioxidationsmittel) ergänzt.

Handelt es sich nicht um einen rechtlich definierten Extrakt oder einen Extrakt mit einer verkehrsüblichen Bezeichnung wie er zum Beispiel in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches beschrieben ist, wird eine beschreibende Bezeichnung verwendet. Gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. p) der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist eine „beschreibende Bezeichnung“ eine Bezeichnung, die das Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung beschreibt und die hinreichend genau ist, um es den Verbrauchern zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte.

Für Extrakte, deren Verwendung sich üblicherweise auf einen einzigen Zweck beschränkt, ist eine Erläuterung des Verwendungszwecks als Ergänzung der Bezeichnung nicht notwendig (z. B. Vanilleextrakt, Hefeextrakt).

Kommen für einen Extrakt mehrere Zweckbestimmungen in Betracht, ist die Art und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels bei der Festlegung der Bezeichnung zu berücksichtigen. Beispielsweise werden Karottenextrakte in Speiseeis als färbendes

Lebensmittel und nicht zu ernährungsphysiologischen Zwecken (Beta-Carotinquelle) eingesetzt. Extrakte aus Paprika werden in Abhängigkeit des Lebensmittels als färbende Lebensmittelzutaten, als Gewürzextrakte oder zu ernährungsphysiologischen Zwecken (z. B. capsaicinreiche Extrakte) verwendet.

Die Verwendung einer beschreibenden Bezeichnung und damit verbunden eine Ergänzung der Extraktbezeichnung ist in den Fällen erforderlich, in denen der Verbraucher die tatsächliche Art des Extraktes nicht erkennen kann und ihn nicht von anderen Extrakten unterscheiden kann, mit denen er verwechselt werden könnte.

Dies trifft in der Regel auf die Verwendung von Extrakten als färbende Lebensmittelzutaten zu.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

2021/88/14 Kennzeichnung von Hirschfleisch

Sachverhalt/Frage

Bei der Angabe "Hirsch" handelt es sich zoologisch nicht um eine Tierartangabe, sondern um die Angabe einer Familie, zu der verschiedenen Arten, wie die in Deutschland beheimateten Rothirsche, Damhirsche und Sikahirsche gehören, aber auch beispielsweise der Elch. Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse behandeln die Thematik bislang nicht tiefergehend.

Es stellt sich die Frage, wie „Hirschfleisch“ richtig zu kennzeichnen ist? Ist die Angabe „Hirsch“ in der Bezeichnung generell für alle Hirscharten ausreichend, oder ist die genaue Hirschart anzugeben?

Beschluss

"Hirsch" ist zoologisch gesehen, die Angabe einer Familie, zu der verschiedene Gattungen und Tierarten gehören.

Bei Hirschfleisch ist die entsprechende Tierartangabe (z. B. Sikahirsch, Damhirsch, Rothirsch) gemäß Art. 17 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verkehrsüblich (vgl. Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse Nr. 2.11.1) in der Bezeichnung zu ergänzen (z. B. „Oberschale vom Damhirsch“). Bei Rothirschfleisch (*Cervus elaphus*) ist davon abweichend auch die alleinige Verwendung des Begriffes „Hirsch“ in der Bezeichnung verkehrsüblich (z. B. „Hirschgulasch“ für ein Gulasch vom Rotwild).

Im Zutatenverzeichnis sind gemäß Art. 18 Abs. 2 LMIV die Zutaten mit ihrer speziellen Bezeichnung zu benennen. Der Lebensmittelklasse „Fleisch“ ist gemäß Anh. VII Teil B Nr. 17 LMIV der Name/die Namen der Tierart, von der/denen es stammt, voranzustellen (z. B. „Zutaten: Damhirschfleisch, Elchfleisch...“). Bei der Zutat Rothirschfleisch (Rotwild) ist die Angabe Hirschfleisch ausreichend, da sie gemäß nationaler Verkehrsauffassung synonym für die Tierart Rothirsch (*Cervus elaphus*) steht.

Dieser Beschluss (2021/88/14) ersetzt den Beschluss 2009/64/10.

2021/88/15 Beurteilung von Allergiker-Hinweisen

Sachverhalt/Frage

In der Tabelle (siehe Anlage) sind Allergikerhinweise aufgelistet, die im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung u. a. auf Lebensmitteletiketten vorgefunden wurden.

Wie sind diese Allergikerhinweise rechtlich zu beurteilen?

Sind unbestimmte oder widersprüchliche Allergiker-Hinweise nach Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) als irreführend oder lediglich als nicht dem Klarheitsgebot genügend nach Art. 7 Abs. 2 LMIV zu beurteilen?

Beschluss

Unbestimmte Angaben über das mögliche Vorhandensein von Allergen-Kontaminationen sind als nicht dem Klarheitsgebot des Art. 7 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) entsprechend zu beurteilen.

Angaben, die die Abwesenheit eines Allergens suggerieren, kombiniert mit Warnhinweisen, die mögliche Kontaminationen mit diesen Allergenen andeuten, sind als nicht dem Klarheitsgebot des Art. 7 Abs. 2 LMIV entsprechend und i. d. R. irreführend i. S. d. Art. 7 Abs. 1 LMIV zu beurteilen.

Dies gilt auch für vorverpackte und nicht vorverpackte Lebensmittel im Fernabsatz wie z. B. im Internethandel.

Die Anlage enthält eine Tabelle zur Beurteilung von Allergikerhinweisen gemäß LMIV.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

Dieser Beschluss (2021/88/15) ersetzt den Beschluss 2016/77/13.

Anlage zu Beschluss 2021/88/15

Beurteilung von Allergikerhinweisen

Lfd.Nr.	Sachverhalt und Beurteilung	Beispiele
1	Hinreichend bestimmte Angaben über das mögliche Vorhandensein von Allergen-Kontaminationen sind akzeptabel, wenn sie auf herstellerrelevante Allergene beschränkt sind und angemessene Kontaminationsvermeidungsmaßnahmen getroffen wurden.	<p>„kann Spuren von (explizite Nennung von Allergenen) enthalten“</p> <p>„im Betrieb werden (explizite Nennung von Allergenen) verarbeitet“</p>
2	Hinreichend bestimmte Angaben über das Nichtvorhandensein von Allergenen sind akzeptabel, sofern sie zutreffend und auf herstellerrelevante Allergene beschränkt sind sowie keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten darstellen.	„nicht enthalten sind (explizite Aufzählung von Allergenen nach Anhang II LMIV)“.
3	Unbestimmte Angaben über das mögliche Vorhandensein von Allergen-Kontaminationen sind als nicht dem Klarheitsgebot des Art. 7 Abs. 2 LMIV entsprechend zu beurteilen.	<p>„kann Stoffe des Anhangs II LMIV enthalten“</p> <p>„kann Spuren von Allergenen enthalten“</p> <p>„kann Stoffe des Anhangs II LMIV enthalten“ + Hinweis „weitere Infos s. www.xyz.de“</p>
4	Angaben, die die Abwesenheit eines Allergens suggerieren, kombiniert mit Warnhinweisen, die mögliche Kontaminationen mit diesen Allergenen andeuten, sind als nicht dem Klarheitsgebot des Art. 7 Abs. 2 LMIV entsprechend und i. d. R. irreführend i. S. des Art. 7 Abs. 1 LMIV zu beurteilen, da die versuchte Differenzierung Zutat / Kreuzkontamination auch für den aufgeklärten Verbraucher schwer verständlich und verwirrend ist.	<p>Auslobung „ohne Ei“ oder „ohne Milch“ + Hinweis auf Spurenkontaminationen dieser Allergene</p> <p>„Allergikerhinweis:“</p> <p>„Nicht enthalten sind folgende Zutaten* (einschließlich deren Erzeugnisse“: Allergen x, y, z,...</p> <p>+ kleingedruckt darunter: - „Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren der oben genannten Stoffe können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden“</p> <p>oder - „Im Betrieb werden auch o. g. Stoffe verarbeitet“</p>

		<p>„Allergikerhinweis:“ „ohne Zusatz /Zugabe/Verwendung von (Allergen x); + zusätzlicher Hinweis wie - „Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergen x können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden“ oder - “Im Betrieb wird auch Allergen x verarbeitet“</p>
5	<p>„Sind in Produkten, deren Etikettierung die Abwesenheit bestimmter Allergene suggeriert, diese Allergene nachweisbar, können diese Angaben je nach Gehalt bzw. gesundheitlicher Relevanz als irreführend i. S. des Art. 7 Abs. 1 LMIV bzw. als nicht sicher i. S. von Art. 14 Abs.1 i. V. m. Abs. 2 Buchst. a und Abs. 4 Buchst. c der VO (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen sein, sofern keine spezialrechtlichen Vorschriften zu berücksichtigen sind.“</p>	<p>„frei von (Allergen x)“; Allergen x ist nachweisbar</p> <hr/> <p>„Allergikerhinweis:“ „ohne Zusatz / Zugabe / Verwendung von (Allergen x)“; Allergen x ist nachweisbar</p>