

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 4 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) die auf der

72. Arbeitstagung am 9. / 10. Dezember 2013 in Erlangen gefassten Beschlüsse

TOP 6 Matjes oder Nicht-Matjes: Aktuelle Fragestellung zur Kennzeichnung von Ware mit Produktionsschritten in mehreren EU-Mitgliedsstaaten

Sachverhalt / Frage

Gemäß Beschreibung des Herstellers (NL) werden von ihm neben Holländischen Doppelmatjes auch TK-Rohware in Deutschland angeboten. Diese Rohware von Heringen (Doppelfilets) ist in den meisten Fällen in Dänemark gereift, wird von dem niederländischen Hersteller bezogen und in den NL anschließend in Salzlake in Eimern oder vakuumiert in Säcken verpackt und danach tiefgefroren. Dieses tiefgefrorene Produkt wird von den Niederlanden weitergeleitet an Hersteller in Deutschland, die diese teilgereiften Heringe weiter verarbeiten. Dazu taut der Hersteller in DE die TK-Rohware auf und nach dem Auftauen findet eine zweite Phase der Reifung statt, bevor der Hering vom dt. Hersteller filetiert wird.

Die Enderzeugnisse weisen unterschiedliche Fettgehalte auf. Nach Auffassung der Hersteller in NL als auch DE greifen hier nicht die Leitsätze der LMBK, da das Erzeugnis nicht ausschließlich in DE hergestellt worden ist.

Beschluss

Ein in DE als Matjes in Verkehr gebrachtes Fischereierzeugnis, hat der in DE für Matjes festgeschriebenen Verkehrsauffassung zu entsprechen.

TOP 9 Anwendung der Höchstmengen-Regelungen für Sorbinsäure bei Rohwürsten zur Oberflächenbehandlung oder in Geleeüberzügen

Sachverhalt / Frage

Für Rohwürste ist Sorbinsäure nach Anhang II Teil E Kategorie 08.2.1 bzw. 08.2.3 VO (EG) 1333/2008 als Konservierungsstoff zur Oberflächenbehandlung bei getrockneten Fleischprodukten quantum satis und in Geleeüberzügen von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischprodukten bis 1000 mg/kg zugelassen.

Dabei bedeutet quantum satis, dass die Stoffe gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zu verwenden sind, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen (vgl. Art. 3 Abs. 2 h der VO (EG) 1333/2008). Die in Anhang II genannten Höchstmengen gelten, sofern nicht anders angegeben, für die in Verkehr gebrachten Lebensmittel (vgl. Art. 11 Abs. 3 der VO (EG) 1333/2008).

In diesem Zusammenhang stellen sich folgende Fragen:

1. Was ist unter einer Oberflächenbehandlung zu verstehen? Handelt es sich um eine Oberflächenbehandlung, wenn eine fett- und gelatinehaltige Tauchmasse aufgetragen wird?
2. Welche zulässige Höchstmenge gilt für mit Sorbinsäure oberflächenkonservierte Rohwürste, die anschließend mit einem sorbinsäurehaltigen Geleeüberzug versehen worden sind? Sind die Höchstmengenregelungen additiv zu verstehen (quantum satis und 1000 mg/kg) oder gilt die Höchstmengenregelung für den Geleeüberzug des Endproduktes, d. h. im Geleeüberzug des fertigen Erzeugnisses darf eine Menge von 1000 mg/kg Sorbinsäure nicht überschritten werden.

Beschluss

zu 1. Das Aufbringen eines Geleeüberzuges auf Rohwürste stellt nach Auffassung des ALTS keine Oberflächenbehandlung des Erzeugnisses i. S. Anhang II Teil E Kategorie 08.2.1 der VO (EG) 1333/2008 dar.

zu 2. Bei Rohwürsten mit Geleeüberzügen (z. B. „Pfeffersalami“, „Käsesalami“ mit pfeffer- bzw. käsehaltiger Geleehülle) beträgt die zulässige Höchstmenge für den Geleeüberzug auf der Rohwurst (Enderzeugnis) 1000 mg/kg Sorbinsäure, unabhängig davon, ob zuvor schon eine Oberflächenbehandlung mit Sorbinsäure erfolgte.

TOP 10 Beurteilung von VTEC in verzehrfertigen Lebensmitteln

Sachverhalt / Frage

Wie wird der Nachweis von Verotoxin-bildenden Escherichia coli ohne weitere Virulenzfaktoren in verzehrfertigen Lebensmitteln beurteilt?

Beschluss

Nach derzeitigem Kenntnisstand werden Verotoxin-bildende E. coli (VTEC) auch ohne den Nachweis weiterer Virulenzfaktoren als potenzielle EHEC angesehen. VTEC gelten im Rahmen amtlicher Untersuchungen erst als nachgewiesen, wenn ein entsprechender Stamm isoliert wurde. Entsprechend kontaminierte verzehrfertige Lebensmittel werden als (nicht sicher) geeignet, die menschliche Gesundheit zu schädigen, beurteilt.

Die Beurteilung von VTEC erfolgt auch weiterhin analog des Beschlusses der 54. ALTS-Tagung unter Anwendung des ALTS-Entscheidungsbaumes.

TOP 13 Intakte Muskelfaserstruktur – ein eigenständiges Beurteilungskriterium für Kochschinken und sonstiger gegarter Stückware vom Schwein

Sachverhalt / Frage

Durch den Einsatz moderner Technologien hat sich die Feinstruktur von Kochschinken deutlich gewandelt. Der oberflächliche brätähnliche Muskelabrieb (vgl. Ziffer 2.19 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) charakterisiert nicht mehr das Ausmaß der mechanisch bedingten Veränderungen der Muskelfaserstruktur.

In Laborvergleichsuntersuchen konnte gezeigt werden, dass eine standardisierte histologische Bewertung dieser Muskelstrukturveränderungen bei Kochpökelfleisch möglich ist. Bewertet wird dabei der Zustand der Skelettmuskulatur anhand der Erkennbarkeit des Sarkolemms. Bei intakter Zellmembran wird die Muskelfaserstruktur als intakt bewertet.

Erste Marktanalysen zeigen, dass der histologisch ermittelte „Anteil intakter Muskelfaserstruktur“ als weiteres eigenständiges Beurteilungskriterium für Kochschinken geeignet ist.

Beschluss

Um die Anforderungen der Leitsätze zu erfüllen („Gewebeverband bleibt im Wesentlichen erhalten“, lediglich „Auflockerung der Struktur“ und begrenzte „Freisetzung von Muskeleiweiß an den Oberflächen“) muss die mechanische Belastung auf ein technologisches Minimum reduziert werden. Diese für Formfleischprodukte geltenden Anforderungen gelten erst recht für Kochschinken und sonstiger gegarter Stückware vom Schwein.

Hieraus lässt sich ableiten, dass bei allen Kochschinkensorten und sonstiger gegarter Stückware vom Schwein zumindest ein überwiegender Anteil intakter Muskelfaserstruktur vorhanden sein muss.

Der histologisch ermittelte „Anteil an intakter Muskelfaserstruktur“ stellt daher ebenso wie die Parameter „Muskelabrieb“ (i.S. von LS-Ziffer 2.19 „brätähnliche Substanz“) und „Stückgröße“ beim Kochschinken ein eigenständiges Beurteilungskriterium für Kochschinken und sonstiger gegarter Stückware vom Schwein dar.

TOP 19 Ist die Hochdruckbehandlung von Fleischerzeugnissen kennzeichnungspflichtig?

Sachverhalt / Frage

Durch die Hochdruckbehandlung wird die Haltbarkeit verlängert. Dementsprechend kann ohne die Angabe der Hochdruckbehandlung vom Verbraucher irrtümlich angenommen werden, dass Erzeugnis sei „frischer“ als ein gleichartiges nicht hochdruckbehandeltes mit kürzerem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Beschluss:

Die Hochdruckbehandlung von Fleischerzeugnissen ist eine „besondere Behandlung“ i. S. Anhang VI Teil A Nr.1 VO (EU) 1169/2011 und dementsprechend eine verpflichtende Angabe zur Ergänzung der Bezeichnung des Lebensmittels.