

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 74. Arbeitstagung am 09. bis 10. Dezember 2014 in Erlangen gefassten Beschlüsse

TOP 07 ALS-/ALTS-Stellungnahme zu Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertdeklaration

Beschluss

~~Die Stellungnahme wird veröffentlicht (Anlage 1)~~

Die gemeinsame Stellungnahme wird zurückgezogen. Bezüglich der Thematik wird auf die von der ALB beschlossene Entscheidungshilfe hingewiesen.

(<http://verbraucherportal-bw.de/Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Hinweise+zur+Naehrwertkennzeichnung>)

TOP 08 Verwendung fermentierter Gewürzextrakte als Zusatzstoff

Sachverhalt / Frage

Der Grundstoff für die Herstellung fermentierter Gewürzextrakte besteht aus Gewürzen (z.B. Zwiebel) und Glukosesirup. Diese werden enzymatisch hydrolysiert und anschließend mikrobiell fermentiert; dabei entstehen klare, abgepufferte, fast geruchs- und geschmacksneutrale Extrakte mit hohen Gehalten (bis 500 g/kg) an organischen Säuren wie z.B. Milch-, Essig- oder Zitronensäure; diese üben bei der Verwendung in Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen eine stabilisierende (u.a. keimhemmende) Wirkung aus.

Sind sie daher nicht als Lebensmittel, sondern als Zusatzstoffe einzustufen? Unterliegen derartige Gewürzextrakte dem Verkehrsverbot nach Art. 4 der VO (EG) 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe und sind derartig hergestellte Lebensmittel demzufolge nicht verkehrsfähig nach Art. 5 dieser Verordnung?

Beschluss:

Werden fermentierte Gewürzextrakte mit der überwiegenden Zweckbestimmung einer technologischen Wirkung verwendet, wie z. B. der Frischhaltung oder Konservierung von Fleisch durch organische Säuren, handelt es sich bei ihnen unabhängig von einer ggf. noch vorhandenen würzenden Eigenschaft um Zusatzstoffe.

Auch Aromen, die zu technologischen Zwecken verwendet werden, fallen gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. e) der VO (EG) Nr. 1333/2008 unter den Anwendungsbereich dieser VO.

Ohne Zulassung dürfen derartige Produkte nicht verwendet werden.

TOP 10 Rechtliche Bewertung der Analysenbefunde - Aktualisierung der internen Beurteilungswerte

Beschluss:

In beigefügter Tabelle schlägt der ALTS in Abstimmung mit dem ALS aktualisierte Beurteilungswerte zur Bewertung von Analysenbefunden bei nicht deklarierten Allergenen vor. Die Werte orientieren sich an den derzeitigen analytischen Möglichkeiten sowie den aktuellen verfügbaren Ergebnissen aus klinischen Studien (Taylor et al (2014) Food and Chemical Toxicology 63: 9-17).

In Ermangelung gesetzlicher Regelungen für Allergeneinträge durch Kreuzkontaminationen empfiehlt der ALTS die Verwendung der Beurteilungswerte im Rahmen der amtlichen Überwachung (Anlage 2). Eine regelmäßige Aktualisierung wird als dringend erforderlich angesehen.

TOP 12 Ist bei „Gemischtem Hackfleisch“ die Angabe der Menge an verarbeitetem Schweine- und Rindfleisch anzugeben?

Sachverhalt / Frage

„Gemischtes Hackfleisch“, „Hackfleisch gemischt“ oder auch „gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein“ ist ein Erzeugnis, das in Deutschland nach allgemeiner Verkehrsauffassung und unabhängig davon, ob die Tierarten in der Bezeichnung genannt werden, aus Rind- und Schweinefleisch besteht.

Derzeit wird es mit unterschiedlichen Anteilen an Rind- und Schweinefleisch in den Verkehr gebracht. Das gilt sowohl für die lose Abgabe, als auch für vorverpackte Ware.

Um die Pflicht zur Herkunftsangabe für das Rindfleisch zu umgehen, wurde „Gemischtes Hackfleisch“ im Zuge der Einführung der Rindfleischetikettierung (BSE-Geschehen) mit einem Mischungsverhältnis von 51 % Schweinefleisch und 49 % Rindfleisch am Markt eingeführt. Bei Fertigpackungen war die Mengenangabe getrennt nach Rind- und Schweinefleisch seinerzeit selbstverständlich. In den vergangenen Jahren konnte dann beobachtet werden, dass beim „Gemischtem Hackfleisch“ der Anteil am teureren Rindfleisch reduziert wurde, zunächst mit entsprechender Mengenkennzeichnung und inzwischen zunehmend ohne. Den Verzicht auf die Mengenangabe begründen die Hersteller damit, dass eine rechtliche Pflicht zur Mengenangabe angeblich nicht besteht. Dabei beziehen sich die Hersteller auf den Beschluss des OLG Hamm vom 07.02.2011 Az.: III-5 Ws 459-471/10. Aus Sicht der Sachverständigen der staatlichen Untersuchungseinrichtungen vermögen die diesbezüglichen „ergänzenden Hinweise“ des Senats im Hinblick auf eine mögliche Kennzeichnungspflicht jedoch nicht zu überzeugen.

Daher stellt sich die Frage, ob eine Mengenkennzeichnung für die Anteile an Rind- und Schweinefleisch bei „Gemischtem Hackfleisch“ kennzeichnungsrechtlich gefordert werden kann und wenn ja auf welcher Rechtsgrundlage?

Aktuell werden diesbezüglich 2 mögliche Optionen diskutiert:

1. Im Sinne von § 11 Abs. 2 Nr. 2 b LFGB als Kenntlichmachung einer Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung bei Produkten, die vom 50 %/50 %-Verhältnis abweichen. Dies setzt voraus, dass die in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches unter Ziffer 2.507.2.3 genannten Verkehrsbezeichnungen „Gemischtes Hackfleisch“ und „Halb und Halb“ als Synonym zu verstehen sind und deshalb beim Verbraucher die feststehende Verkehrsauffassung besteht, nach der „Gemischtes Hackfleisch“ wie „Halb und Halb“ grundsätzlich ein Mischungsverhältnis von 50 % / 50 % aufweist. Jedes davon abweichende Mischungsverhältnis wäre dann zur Vermeidung einer Irreführung sowohl bei Fertigpackungen als auch bei loser Abgabe kenntlich zu machen.
2. Sollte es keine Verkehrsauffassung geben, nach der „Gemischtes Hackfleisch“ je zur Hälfte aus Rind- und Schweinefleisch besteht, könnte die Mengenangabe auch als QUID-Angabe nach § 8 LMKV bzw. zukünftig nach Art. 9 Abs. 1 d in Verbindung mit Art. 22 VO (EU) Nr. 1169/2011 zu fordern sein. Als mögliche Auslösetatbestände kommen § 8 Abs. 1 Nr. 1 und Nr. 4 LMKV bzw. Art. 22 Abs. 1 a und c VO (EU) Nr. 1169/2011 in Frage. Da bei „Gemischtem Hackfleisch“ das Mischungsverhältnis von Rind- und Schweinefleisch für die Charakterisierung wesentlich ist, greifen die Ausnahmetatbestände gemäß § 8 Abs. 2 Nr. 1 d LMKV bzw. Anhang VIII Nr. 1 a iv VO (EU) Nr. 1169/2011 nicht. Auf lose Ware findet § 8 LMKV bzw. Art. 22 VO (EU) Nr. 1169/2011 keine Anwendung.

Beschluss:

Der ALTS ist der Auffassung, dass „Gemischtes Hackfleisch“ wie „Halb und Halb“ nach allgemeiner Verkehrsauffassung zu gleichen Anteilen an Rind- und Schweinefleisch besteht. Ein davon abweichendes, rezepturmäßiges Mischungsverhältnis wird zur Vermeidung einer Irreführung als Abweichung von der Verkehrsauffassung kenntlich gemacht.

TOP 17 Migration von Phosphatderivaten (E 338 – E 452) in Fleischzubereitungen wie Döner Kebab oder Drehspieße aus flüssigen Zubereitungen zum Würzen

Sachverhalt / Frage

Ist eine Migration von Phosphatderivaten (E 338-E452) aus Lake/Soßen/Marinade auf Fleischzubereitungen nach der VO (EG) 853/2004 (Döner Kebab/Drehspieße) zulässig?)

Beschluss:

Flüssige (und auch trockene) Zubereitungen zum Würzen von Fleischzubereitungen nach der VO (EG) Nr. 853/2004, wie rohe Döner Kebab oder rohe Drehspieße, fallen unter die Kategorie 12.2.2 der VO (EG) Nr. 1333/2008. Für Würzmittel nach der Kategorie 12.2.2 sind Phosphatderivate (E 338 – E 452) nicht zugelassen.

Folglich ist die Migration von Phosphatderivaten (E 338 – E 452) aus flüssigen Zubereitungen zum Würzen nach Art. 18. Abs.1 Buchst. a der VO (EG) Nr. 1333/2008 in Fleischzubereitungen nicht zugelassen.

TOP 18 Sind Phosphate für Drehspieße aus z.T. fein zerkleinertem Fleisch zugelassen?

Sachverhalt / Frage

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zuletzt geändert durch ÄndVO (EU) 601/2014 sind Zusatzstoffe für Fleischzubereitungen gemäß der VO (EG) Nr. 853/2004 nur sehr eingeschränkt zugelassen. Phosphate sind lediglich für „Bräte“, Kasseler, Surfleisch u.a. traditionelle Produkte wie breakfast sausage u.a. zugelassen. Sind Phosphate auch für Drehspieße aus z.T. fein zerkleinertem Fleisch zugelassen?

Beschluss:

„Bräte“ i. S. d. VO (EG) Nr. 1333/2008 sind unter Zusatz von Trinkwasser und Salzen zerkleinerte rohe Fleischmassen für die Brühwurstherstellung (Leitsatz Ziffer 2.22). Dementsprechend fallen Erzeugnisse wie Drehspieße aus z.T. fein zerkleinertem Fleisch mit hohen Teilen an Abrieb (brätähnliche Substanz) nicht unter die in Anhang II Nr. 8.2 genannten Ausnahmen (u.a. „Bräte“, Kasseler, Surfleisch). Folglich sind gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 Phosphate für diese Produkte nicht zugelassen.

TOP 19 Verwendung des Begriffes Vollmilch für Milch anderer Tierarten

Sachverhalt / Frage

In Anhang VII Teil IV VO (EG) Nr. 1308/2013 werden die Anforderungen an Konsummilch festgelegt. Nach Abschnitt I lit. a) dieser VO wird Milch als „Gemelk einer oder mehrerer Kühe definiert“. Da sich die Definition für Konsummilch unter Verweis auf Abschnitt III bei allen Sorten auf Milch bezieht, behandelt Teil IV ausschließlich Kuhmilch.

In Abschnitt II Nr. 2 dieser VO wird festgelegt, dass die in Abschnitt III aufgeführten Bezeichnungen „unbeschadet ihrer Verwendung in zusammengesetzten Bezeichnungen ausschließlich für die dort definierten Erzeugnisse zu verwenden“ sind.

Darf der Begriff „Vollmilch“ auch für Milch anderer Tierarten verwendet werden?

Beschluss

Die Formulierung in Anhang VII, Teil IV, Abschnitt II Nr. 2 VO (EG) Nr. 1308/2013 „Diese sind unbeschadet ihrer Verwendung in zusammengesetzten Bezeichnungen ausschließlich für die dort definierten Erzeugnisse zu verwenden.“ schließt eine Verwendung des genannten Begriffs für Erzeugnisse, die diese Anforderungen nicht erfüllen aus. Da der Anhang unter Milch ausschließlich Kuhmilch versteht, ist dieser Begriff Kuhmilch vorbehalten. Eine Ziegenmilch darf nicht unter der Bezeichnung Ziegen-Vollmilch in den Verkehr gebracht werden.

Beurteilungswerte Allergene

Hinweis: Bei den hier genannten "Beurteilungswerten" handelt es sich um Werte für die Labors der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Sie sollen eine größenordnungsmäßige Orientierung geben, ab welchem Gehalt eines nachgewiesenen, aber nicht gekennzeichneten allergenen Bestandteils (weder im Zutatenverzeichnis noch als Spurenhinweis) die Erstellung eines Gutachtens angezeigt sein kann. Im Einzelfall kann dies auch bei Produkten angezeigt sein, bei denen auf das nachgewiesene Allergen in Form einer Spurenkennzeichnung hingewiesen wird. Dieses Gutachten enthält eine Empfehlung zur Prüfung, ob der Eintrag des allergenen Bestandteils rezepturmäßig über eine Zutat erfolgte und somit die Kennzeichnungs-Bestimmungen der LMIV nicht eingehalten sind, Es handelt sich bei den genannten Werten angesichts der bestehenden analytischen Messunsicherheit um Orientierungswerte.

Für eine Risikobewertung im Einzelfall sind die vorhersehbaren Verzehrsmengen des jeweiligen Produktes zu berücksichtigen und die jeweiligen Zahlen in der vorletzten und letzten Spalte entsprechend anzupassen.

Bei einer Auslobung "frei von..." in einem Produkt ist beim Nachweis des genannten allergenen Stoffes in einer den entsprechenden Wert in der letzten Spalte überschreitenden Menge in der Regel eine Beurteilung nach Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) i. V. m. Abs. 4 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 178/2002 angezeigt.

	Bewertungsgrundlage			Messergebnis	
	analytisch bestimmt als ³	Schwellenwert-dosis ¹ mg Protein	Schwellenwert-dosis ¹ mg Lebensmittel	mg allergenes LM/kg (Schwellenwertdosis erreicht bei Verzehr von 100 g LM)	Prüfempfehlung an die Behörde, ob eine Kennzeichnungspflicht nach Art. 9 VO (EU) Nr. 1169/2011 als Zutat besteht.
Glutenhaltiges Getreide (bestimmt als Gluten) (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) <i>außer: Glucosesirupe auf Weizenbasis, Dextrose außer: Maltodextrine auf Weizenbasis außer: Glucosesirupe auf Gerstenbasis außer: Getreide zur Herstellung von alk. Getränken</i>	Gluten	1,0 (Weizen)	10	100	> 80 mg/kg
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Volleipulver (VEP)	0,03	0,066	0,66	> 1 mg/kg ⁴
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Erdnuss	0,2	0,8	8	> 5 mg/kg
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>außer: vollständig raffiniertes Sojabohnenöl außer: natürliche Tocopherole außer: aus pflanzl. Ölen und Sojabohnen gewonnene Phytosterine außer: aus Sojaölsterinen gewonnene Phytostanolester</i>	Sojamehl vollfett	1	2,5	25	> 20 mg/kg
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) <i>außer: Molke zur Herstellung von alk. Getränken außer: Lactit</i>	entfettetes Milchpulver (NFDM)	0,1	0,28	2,8	> 2,5 mg/kg ⁴
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse:					
Haselnüsse	als ganze Haselnuss Mandel etc.	0,1	0,64	6,4	> 5 mg/kg
Cashew		2	10,6	106	> 50 mg/kg
Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse <i>außer: Schalenfrüchte zur Herstellung von alk. Getränken</i>		nicht angegeben			
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Sesam ungeschält	0,2	1,18	11,8	> 10 mg/kg
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupine	4	10	100	> 50 mg/kg
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Selleriesaat	nicht angegeben			> 20 mg/kg ²
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Senfsaat	0,05	0,19	1,9	> 5 mg/kg ⁴

¹ S.Taylor et al (Food and Chemical Toxicology 63 (2014) 9-17

² derzeit keine aktuellen Schwellenwertdosen verfügbar, daher vorläufige Orientierung an Analytik (halbquantitative Aussagen PCR ab ca. 20 mg/kg möglich)

³ insbesondere bei der Anwendung von ELISA sind eventuell notwendige Umrechnungen auf die hier genannte Bezugsgröße zu beachten (z.B. aus Angaben im Kit oder über Proteinwerte des Lebensmittels gemäß Literaturangaben).

⁴ bei Verwendung von derzeit auf dem Markt befindlichen kommerziellen ELISA kann, je nach Verarbeitungsgrad (v.a. Erhitzung) des Produktes, der tatsächliche Allergengehalt deutlich unterschätzt werden