

Anmerkung zur Aktualität der ALTS-Beschlüsse:

Der Arbeitskreis prüft regelmäßig die Aktualität seiner Beschlüsse auf ihre Aktualität.

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) eingesehen werden. Diese Übersicht wird im Anschluss an die ALTS-Arbeitstagungen fortführend aktualisiert.

91. 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 91. Arbeitstagung vom 26. – 28. Juni 2023 gefassten Beschlüsse.

2023/91/06 Kennzeichnung geringer Mengen wertgebender Zutaten – Überarbeitung

ALTS-Beschluss 2012/69/06

Sachverhalt/Frage

In der Kennzeichnung von Lebensmitteln werden wertgebende Zutaten in der Bezeichnung aufgeführt und/oder durch Worte, graphische oder bildliche Darstellungen werblich hervorgehoben. In einigen Fällen werden diese Zutaten laut Mengenkennzeichnung jedoch nur in geringen Mengen verwendet.

Kann durch ein Nennen in der Bezeichnung oder durch ein Hervorheben nur in geringen Mengen verwendeter wertgebender Zutaten eine Irreführung vorliegen, obwohl eine Mengenkennzeichnung nach Art. 22 der VO (EU) Nr. 1169/2011 vorhanden ist?

Beschluss

Hervorgehobene Angaben zu Zutaten, auch als Teil der Bezeichnung, die eine charakteristische, wahrnehmbare Menge der jeweiligen Zutat im Lebensmittel erwarten lassen, tatsächlich jedoch nur in sehr geringen Mengen enthalten sind, können im Einzelfall trotz einer Mengenkennzeichnung nach Art. 22 der VO (EU) Nr. 1169/2011 für diese Zutat irreführend im Sinne des Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 sein. Dies trifft insbesondere zu, wenn die Mengenangabe nicht im gleichen Sichtfeld und nicht in ähnlicher bzw. ähnlich prominenter Art und Weise angegeben wird wie die eigentliche Auslobung.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

Dieser Beschluss (2023/91/06) ersetzt den Beschluss 2012/69/06.

2023/91/16 Verkehrsauffassung von Hackfleisch aus großtechnischer Herstellung

Sachverhalt/Frage

Wie kann eine Verkehrsauffassung zu großtechnisch hergestelltem Hackfleisch beschrieben werden?

Beschluss

Bei großtechnisch hergestelltem Hackfleisch kann aufgrund des maschinell-industriellen Herstellungsprozesses im Zuge der mechanischen Bearbeitung eine derart feinerkleinerte Hackfleischmasse entstehen, dass diese sich v. a. in ihrer sensorischen und feingeweblichen Beschaffenheit von herkömmlich i. S. d. LS-Nummer 2.1.5 hergestelltem „Hackfleisch“ unterscheidet (s. auch Beschluss der 29. AFFL 2017, TOP 6.4).

Ein mit dieser Herstellungstechnologie einhergehender Strukturverlust ist zu begrenzen: bei „Hackfleisch“ muss der Anteil an intakter Muskelfaserstruktur überwiegen. Überwiegt der Anteil an intakten Muskelfasern nicht, ist der Verbraucher über die veränderte Beschaffenheit zu informieren (Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011).

Auf Grundlage der Ergebnisse eines Ringversuchs zur Bestimmung des Anteils an intakter Muskelfaserstruktur bei Hackfleisch empfiehlt der ALTS die Anwendung des „Leitfaden 2: Hackfleisch – Kriterien für den Parameter intakte / strukturierte Muskelfaserstruktur“. Der Leitfaden erläutert die Analytik und Bewertung. Der Leitfaden wird auf der Internetseite des BVL veröffentlicht:

https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/13_ALTS/lm_ALTS_node.html

2023/91/19 Kennzeichnung der technologisch bedingten Strukturzerstörung des Fleisches bei Erzeugnissen aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch wie z. B. Frikadellen

Sachverhalt/Frage

Frikadellen und ähnliche Produkte, die entsprechend ihrer Bezeichnung aus Hackfleisch (gewolftem Fleisch) herzustellen sind, zeigen sensorisch häufig ein Schnittbild, das keine für Hackfleisch typische Körnung aufweist. Der Biss ist strukturarm bis strukturlos und im histologischen Bild finden sich strukturlose Eiweißmassen sowie gelegentlich auch quantifizierbare Anteile an Muskelabrieb (brätähnliche Substanz). Da der Zusatz von feinzerkleinertem Fleisch (Brät) unüblich ist, muss der hohe Zerkleinerungsgrad demnach technologisch begründet sein.

Welche Anforderungen sind an die Kennzeichnung von Erzeugnissen aus gewolftem Fleisch zu stellen, die ungenügende sensorische Eigenschaften aufweisen (gegebenenfalls histologisch bestätigt, z. B. strukturlose Eiweißmasse) oder die einen Anteil von > 20 Vol-% an brätähnlicher Substanz aufweisen?

Beschluss

Gemäß der Leitsatznummer 2.1.5 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ergibt sich in der Gesamtbetrachtung, dass Erzeugnisse aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch (z. B. Frikadellen) ein Mindestmaß an grober Struktur aufweisen müssen.

Entsprechend der Leitsätze ist ein Brät-Zusatz unüblich und der maximal zulässige technologisch entstehende Muskelabrieb (brätähnliche Substanz) wird auf maximal 20 Vol-% (ausgenommen Geflügelfleisch) limitiert.

Veränderte Herstellungstechnologien führen dazu, dass brätähnliche Substanz im Sinne der Leitsätze (Fußnote 13) nur noch selten nachweisbar ist und sich die Strukturzerstörung histologisch anders ausprägt (z.B. strukturlose Eiweißmasse, für die bislang kein Grenzwert existiert).

Die Beurteilung solcher Erzeugnisse basiert im Wesentlichen auf den sensorischen Eigenschaften (Aussehen, grobes Gefüge, Haptik).

Bei Erzeugnissen mit einem Anteil an brätähnlicher Substanz von > 20 Vol-% und/oder Erzeugnissen mit ungenügenden sensorischen Eigenschaften, ist ein Hinweis auf den erhöhten Zerkleinerungsgrad des verarbeiteten Fleisches erforderlich.

Aufgrund der veränderten physikalischen Beschaffenheit des Endproduktes hat dieser Hinweis im Zusammenhang mit der Bezeichnung zu erfolgen (s. Anhang VI Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011). Beträgt der Anteil brätähnlicher Substanz mehr als 50 %, so handelt es sich um eine gravierende Abweichung und damit um ein Aliud. Die Verwendung der unter Leitsatznummer 2.1.5 aufgeführten Bezeichnungen – auch in Verbindung mit weitergehenden Erläuterungen – ist nicht zulässig.

Dieser Beschluss (2023/91/19) ersetzt die Beschlüsse 2009/64/14, 2011/67/27, 2015/75/24