

77. 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 77. Arbeitstagung vom 20. und 22. Juni 2016 in Berlin gefassten Beschlüsse.

TOP 04 Kennzeichnung „sonstiger Tierkörperteile“ im Sinne der Leitsatzziffer I. 1.511 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches

Sachverhalt/Frage

Ziffer I. 1.511 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches schränkt die Verwendung der Tierkörperteile Lunge, Schweinemilz, Nieren sowie Magen und Vormagen ohne Schleimhaut zur Herstellung von Fleischerzeugnissen ein. Die Verarbeitung dieser Tierkörperteile ist unter Kenntlichmachung nur bei speziellen traditionellen Erzeugnissen möglich. In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse werden beispielsweise Nierenbraten oder Schweinsnierenbraten (Leitsatzziffer II. 2.510.11) oder Milzwurst (Leitsatzziffer II. 2.224.7) beschrieben. Stellt die Verarbeitung dieser nicht-klassischen Tierkörperteile in anderen, unter einer üblichen Bezeichnung in den Verkehr gebrachten Fleischerzeugnissen einen Ersatz eines Bestandteils oder einer Zutat des Lebensmittels dar, von dem der/die Verbraucher erwarten, dass er/sie normalerweise verwendet wird (Anhang VI Teil A Nr. 4 VO(EU) 1169/2011)?

Beschluss

Die „sonstigen Tierkörperteile“ (LS-Ziffer I. 1.511) werden nach allgemeiner Verkehrsauffassung unter entsprechender Kenntlichmachung nur in speziellen traditionellen Erzeugnissen („Schweinenierenbraten“, „Milzwurst“ u.a.) verarbeitet.

Eine Verarbeitung der sonstigen Tierkörperteile Lunge, Schweinemilz, Nieren sowie Magen und Vormagen ohne Schleimhaut in Fleischerzeugnissen mit verkehrsüblichen Bezeichnungen wie zum Beispiel „Hausmacher Blutwurst“ entspricht nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung. Die Abweichung wird in Verbindung mit der Bezeichnung kenntlich gemacht.

TOP 05 LMIV - Richtigkeit von freiwilligen Angaben bei Lebensmitteln, die im Business-to-Business-Marketing (B2B) abgegeben werden

Sachverhalt/Frage

Auf einem Mehlsack befindet sich eine nicht zutreffende Typenangabe des Mehles. Das Mehl ist zur Weiterverarbeitung in einem Verarbeitungsbetrieb bestimmt. Bei mit diesem Mehl hergestellten Lebensmitteln ist die Angabe der Mehlsorte bei Abgabe an den Endverbraucher keine Pflichtinformation gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV).

Unterliegen Angaben zu Lebensmitteln, die keine Pflichtinformationen für den Endverbraucher sind, der Lauterkeit der Informationspraxis gemäß Art. 7 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), wenn Lebensmittel mit diesen Angaben nicht an Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung, sondern nur zur Weiterverarbeitung abgegeben werden?

Beschluss

Werden Lebensmittel an verarbeitende Betriebe zur Weiterverarbeitung abgegeben, ist im Hinblick auf die Verantwortlichkeit der Informationsweitergabe Art. 8 Abs. 8 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) anzuwenden.

Danach müssen Lebensmittelunternehmer, die anderen Lebensmittelunternehmern Lebensmittel liefern, lediglich sicherstellen, dass diese ausreichende Informationen erhalten, um ihre Verpflichtungen nach Art. 8 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) erfüllen zu können. Die mitgelieferten Informationen müssen dem Hersteller des Fertigproduktes also in die Lage versetzen, dem Endverbraucher alle Pflichtinformationen über das Lebensmittel mitteilen zu können.

Falsche Angaben zu Ausgangsstoffen, die nicht zu den Pflichtinformationen über das an Endverbraucher abgegebene Fertigerzeugnis gehören, wie z. B. die Typen-bezeichnung von Mehl, unterliegen nicht den Regelungen des Art. 7 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Diese gelten jedoch dann, wenn der Hersteller des Endproduktes eine falsche und damit irreführende Information als freiwillige Angabe an den Endverbraucher weitergibt.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

TOP 06 LMIV - Änderung des Mindesthaltbarkeitsdatums durch Lebensmittelhändler

Sachverhalt/Frage

Gemäß Art. 8 Abs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 dürfen Lebensmittelunternehmer in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen keine Änderung der Informationen zu einem Lebensmittel vornehmen, wenn diese Änderung den Endverbraucher irreführen oder in anderer Weise den Verbraucherschutz und die Möglichkeit des Endverbrauchers, eine fundierte Wahl zu treffen, verringern würde. Die Lebensmittelunternehmer sind für jede Änderung, die sie an den Informationen zu einem Lebensmittel vornehmen, verantwortlich.

Darf ein Lebensmittelhändler unter diesen Umständen das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ändern?

Beschluss

Die Änderung des ursprünglich vom Hersteller angebrachten Mindesthaltbarkeitsdatums eines vorverpackten Lebensmittels durch Groß- oder Einzelhändler ist nicht ausgeschlossen, wenn sie dabei ihre Sorgfaltspflicht beachten und das neue Datum entsprechend begründen können. Sie übernehmen damit allerdings die volle Verantwortung für die Richtigkeit der ge-

änderten Information. Der nunmehr für diese abgeänderte Information verantwortliche Unternehmer ist derart anzugeben, dass eine Rückverfolgung zu ihm in jedem Fall gewährleistet ist.

Das heißt, der Bezug zwischen neuem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem hierfür verantwortlichen Lebensmittelunternehmer muss eindeutig ersichtlich sein.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

TOP 07 LMIV - Verdeckte Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage

Gemäß Art. 13 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sind verpflichtende Informationen über Lebensmittel, zu denen auch die Nährwerttabelle gehört, an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf der Verpackung anzubringen. Sie dürfen in keiner Weise verdeckt sein. In welchen Fällen sind Angaben als verdeckt zu bewerten?

Beschluss

Wird ein gesamtes Informationselement, z. B. das Zutatenverzeichnis oder die Nährwerttabelle, nicht nur teilweise, sondern vollständig z. B. von einer Lasche verdeckt, die erst aufgeklappt werden muss, und wird nicht an anderer Stelle auf der Verpackung deutlich darauf verwiesen, so ist das Vorhandensein der betreffenden Information nicht zu erkennen. In derartigen Fällen ist die jeweilige Pflichtinformation als nicht mehr gut sicht- und lesbar zu beurteilen.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

TOP 10 LMIV - Angabe von Nährstoffen, die nicht einer Nährwertdeklaration unterliegen und die keine nährwertbezogenen Angaben sind

Sachverhalt/Frage

Bei verschiedenen Produkten wird unterhalb der Nährwertdeklaration z. B. der Gehalt an „Laktose“ mit „0 g/100 ml“ oder „0 g/100 g“ aufgeführt. Häufig befindet sich bei diesen Produkten innerhalb der Kennzeichnung auch der Hinweis darauf, dass das Lebensmittel „Von Natur aus laktosefrei“ sei. Daneben gibt es auch Erzeugnisse, bei denen im Hauptsichtfeld die Angabe „0 % Laktose“ oder „0 % Gluten“ angebracht ist.

Ist eine Gehaltsangabe derartiger Stoffe nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) noch zulässig, wenn davon auszugehen ist, dass es sich nicht um nährwertbezogene Angaben handelt?

Beschluss

Gehaltsangaben von sonstigen Nährstoffen, die nicht der Nährwertdeklaration gemäß der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) unterliegen und keine nährwertbezogenen Angaben im Sinne

der VO (EG) Nr. 1924/2006 darstellen, sind als freiwillig angegebene Information außerhalb der Nährwerttabelle zulässig.

So werden z. B. Angaben über das Nichtvorhandensein von Gluten oder Laktose in Lebensmitteln weder als nährwertbezogene Angabe i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 2 und 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 noch als Nährwertdeklaration i. S. d. VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) aufgefasst, sondern allein als Information für Verbraucher, bei denen eine Unverträglichkeit gegen diese Stoffe besteht. Derartige Angaben können in der Nähe der Nährwertdeklaration, aber auch im Hauptsichtfeld gemacht werden.

Als freiwillig bereitgestellte Informationen dürfen derartige Gehaltsangaben zu sonstigen Nährstoffen gemäß Art. 36 Abs. 2 lit. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) nicht irreführend sein, insbesondere darf gemäß Art. 7 Abs. 1 lit. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) durch die besondere Hervorhebung des Nicht-Vorhandenseins nicht zu verstehen gegeben werden, dass sich das Lebensmittel durch diese besonderen Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen. In solchen Fällen kann ein Hinweis, wie z.B. „von Natur aus“, die Irreführung aufheben.

Für Gluten regelt die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 zur VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ab 20.07.2016 abschließend den Wortlaut und die Bedingungen für Hinweise auf das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln. Gemäß Erwägungsgrund 10 dieser Verordnung bleibt Art. 7 Abs. 1 lit. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) unberührt.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

TOP 11 LMIV – Rundungsregeln bei der Nährwertdeklaration

Sachverhalt/Frage

Die Zahlenangaben der verpflichtenden Nährwertdeklaration sind gemäß Art. 31 Abs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) Durchschnittswerte, die je nach Fall auf den dort angegebenen Grundlagen beruhen. Festlegungen zum Zahlenformat enthält die Verordnung nicht.

Sind die in Tabelle 4 unter Punkt 6 des Leitfadens der Kommission bzgl. Toleranzen in der Nährwertkennzeichnung aufgeführten „Rundungsleitlinien für die Nährwertdeklaration bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln“ als Vorgabe für die Zahlenformate (Dezimalstellen) in der Nährwertkennzeichnung gemäß der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu verstehen?

Beschluss

Entgegen dem Beschluss des OVG Lüneburg vom 13. Juli 2015 vertritt der Arbeitskreis die Auffassung, dass die Angaben aus den Rundungsleitlinien im Leitfaden der Kommission bzgl. Toleranzen in der Nährwertkennzeichnung das Zahlenformat für die Nährwertangaben in der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln nicht zwingend vorgeben.

Die Rundungsleitlinien im Leitfaden der Kommission dienen der Feststellung, ob sich ein bei der Analyse des Lebensmittels festgestellter Wert innerhalb eines zulässigen Toleranzbereiches, bezogen auf den deklarierten Nährwert, befindet. Eine Vorgabe zum Zahlenformat der Nährwertangabe ist daraus nicht abzuleiten.

Der Text der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) selbst schreibt kein Zahlenformat für die Nährwertangaben vor. Die diesbezügliche Gestaltung des Zahlenformates bei Nährwertangaben obliegt daher derzeit dem Hersteller. Dabei ist Art. 7 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu beachten.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

TOP 12 LMIV - Bezeichnung von Lebensmitteln bei unverpackten Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage

Bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln sind in der Regel nähere Erläuterungen zur Art der Produkte erforderlich und vorhanden, zum Beispiel in Speisekarten oder Schildern an der Ware. Dabei handelt es sich neben verkehrsüblichen oder beschreibenden Bezeichnungen häufig auch nur um Produkt- oder Fantasienamen.

Welche Regelungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gelten in diesen Fällen?

Beschluss

Gemäß Art. 44 Abs. 1 lit. a) und b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist bei nicht vorverpackten Lebensmitteln nur die Angabe der allergenen Zutaten verpflichtend vorgeschrieben.

Angaben, die das Lebensmittel für die Produktauswahl durch den Verbraucher identifizieren, sind deshalb stets als freiwillig anzusehen, für die Art. 36 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gilt.

Sind diese freiwilligen Angaben als Bezeichnungen des Lebensmittels im Sinne von Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) einzuordnen, gilt Art. 36 Abs.1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Art. 10 und die Anhänge III und VI der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sind dann ebenfalls zu beachten.

Handelt es sich bei den freiwilligen Angaben jedoch um Produkt- oder Fantasienamen und nicht um Bezeichnungen im Sinne von Art. 17, ist Art. 36 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) einschlägig. Derartige Angaben dürfen für den Verbraucher nicht irreführend, zweideutig oder missverständlich sein. Weitergehende Anforderungen aus den Abschnitten 2 und 3 des Kapitels IV der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) haben hier keine Gültigkeit.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

TOP 13 Pauschale Allergenkennzeichnung auf vorverpackten Broten und in Artikel-Informationen

Sachverhalt/Frage

Auf vorverpackten Broten und in Produktinformationen aus Bäckereien wird der Hinweis „In unserem Handwerksbetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren lt. LMIV nicht ausschließen“ verwendet.

Gemäß TOP 6 der 68. Arbeitstagung des ALTS, abgestimmt mit dem ALS, veröffentlicht in Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Band 7, Heft 12, Juni 2012, sind unbestimmte Angaben über das mögliche Vorhandensein von Allergen-Kontaminationen als irreführend im Sinne des § 11 Abs. 1 LFGB zu beurteilen, z. B. „kann Stoffe der Anlage 3 LMKV enthalten“, „kann Spuren von Allergenen enthalten“.

Ist diese Stellungnahme auf einen Hinweis in der oben zitierten Art, der sich jetzt auf die VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) bezieht, übertragbar?

Beschluss

Unbestimmte Angaben über das mögliche Vorhandensein von Allergen-Kontaminationen (z. B. „Kann Spuren von Allergenen enthalten“) sind als irreführend im Sinne von Art. 7 Abs. 1 lit. a und Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu beurteilen. Auf TOP 6 der 68. Arbeitstagung des ALTS (Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Band 7, Heft 12, Juni 2012) wird verwiesen. Anlage 1 enthält eine an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 angepasste Tabelle zur Beurteilung von Allergikerhinweisen.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

TOP 16 „Gemischtes Hackfleisch“, „Hackfleisch halb und halb“ und „Hackfleisch aus Schwein und Rind“

Sachverhalt/Frage

Nach dem ALTS-Beschluss zu TOP 12 der 74. ALTS-Arbeitstagung im Dezember 2014, ist die Abweichung vom üblichen Mischungsverhältnis an Rind- und Schweinefleisch (Rind- und Schweinefleisch jeweils 45 % bis 55 %) bei „gemischtem Hackfleisch“ und bei „Hackfleisch halb und halb“ eine Abweichung von der Verkehrsauffassung, die zur Vermeidung einer Irreführung kenntlich gemacht werden muss.

In der neu gefassten Leitsatzziffer 2.507.7 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches (DLMB) ist das verkehrsübliche Mischungsverhältnis für „Gemischtes Hackfleisch“ und „Halb und Halb“ mit Anteilen an Rind- und Schweinefleisch von 45 % bis 55 % festgeschrieben.

Wo hat die Kennzeichnung einer Abweichung vom Mischungsverhältnis gem. LS-Ziffer 2.507.7 (Rind- und Schweinefleisch jeweils 45 bis 55 %) zu erfolgen?

Wie ist ein Erzeugnis einzuordnen, das als „Hackfleisch aus Schwein und Rind“ bzw. „Hackfleisch aus Rind und Schwein“ bezeichnet wird?

Beschluss

In der neu gefassten Leitsatzziffer 2.507.7 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des DLMB ist für gemischtes Hackfleisch das verkehrsübliche Mischungsverhältnis mit Anteilen an Rind- und Schweinefleisch von 45 % bis 55 % beschrieben. Danach werden bei gemischtem Hackfleisch Abweichungen entsprechend kenntlich gemacht.

Nach Art. 9 Abs. 1 a in Verb. mit Art. 17 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist die Kenntlichmachung einer Abweichung von dieser Verkehrsauffassung in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels z. B. durch Angabe des rezepturmäßigen Mischungsverhältnisses zu fordern, d. h. bei fertig verpackten Lebensmitteln in der Bezeichnung und nicht ausschließlich im Zutatenverzeichnis, bei loser Ware auf dem Schild an der Ware.

Bezeichnungen wie „Hackfleisch aus Schweine- und Rindfleisch“ oder „Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch“ sind keine ausreichenden beschreibenden Bezeichnungen, da eine Verwechslungsmöglichkeit mit „Hackfleisch halb und halb“ oder „Hackfleisch gemischt“ gegeben ist. Auch hier ist im Zusammenhang mit der Bezeichnung eine Mengenangabe erforderlich.

TOP 20 Acerolapulver als Zutat zu Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen – Lebensmittel oder Zusatzstoff?

Sachverhalt/Frage

Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen wird z. T. an Stelle des üblichen Antioxidationsmittels Ascorbinsäure „Acerolakirsche“ verwendet. Bei vorverpackter Ware wird diese Zutat dann oftmals als Gewürz im Zutatenverzeichnis aufgeführt.

Die „Acerolakirsche“ ist eine Frucht, die sehr hohe Ascorbinsäure-Gehalte und in unreifem Zustand ihre höchsten Ascorbinsäure-Gehalte aufweist.

In Erzeugnissen, denen bei der Herstellung laut Spezifikation Acerolapulver zugesetzt wird, lassen sich erhebliche Mengen an Ascorbinsäure nachweisen (z. B. 500 mg/kg). Da die Erzeugnisse weder geschmacklich, noch geruchlich, noch farblich beeinflusst werden, können hiesigen Erachtens ernährungsphysiologische Gründe für die Verarbeitung des Acerolasaftpulvers ausgeschlossen werden. Somit steht der technologische, antioxidative Zweck im Vordergrund.

Handelt es sich bei dem Acerolapulver somit aufgrund seiner Beschaffenheit und Verwendungszweck bei der Herstellung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen um einen Zusatzstoff, der einer Zulassung bedarf?

Oder handelt es sich um ein Lebensmittel mit Zusatzstoffeigenschaft wie z. B. Eigelb (z. B. als Zutat zu Mayonnaise) oder Kochsalz (konservierende Wirkung)?

Welche Rolle spielt bei der Einstufung von Acerolapulver die Tatsache, dass Ascorbinsäure selbst sowohl Lebensmittel als auch Zusatzstoff sein kann?

Beschluss

Acerolapulver ist ein Lebensmittel, das in Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen nicht verkehrsüblich ist und keine charakteristische Zutat darstellt. Bei Verwendung als Lebensmittel müssen ernährungsphysiologische Zwecke vorherrschen und die antioxidative Wirkung bleibt nebensächlich.

Erfolgt der Einsatz zu überwiegend technologischen Zwecken, handelt es sich um einen Lebensmittelzusatzstoff, der einer Zulassung bedarf.

TOP 22 „...mett nach Art einer Frischen Zwiebelmettwurst“

Sachverhalt/Frage

Ist die Bezeichnung „...mett nach Art einer Frischen Zwiebelmettwurst“ im Sinne des Art. 17 Abs., 1 LMIV hinreichend genau, um zu erkennen welches Erzeugnis vorliegt?

In der Bezeichnung wird auf zwei unterschiedliche Erzeugnisse verwiesen, für die es jeweils eine eigenständige Verkehrsauffassung (VA) gibt. Die Bezeichnung „...Mett“ steht üblicherweise für ein zum Rohverzehr bestimmtes, ggf. mit Salz, Zwiebeln und Gewürzen „zubereitetes“ Schweinehackfleisch (vgl. Ziffer 2.507.6 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches). Dem gegenüber versteht man nach allgemeiner Verkehrsauffassung unter „Frisher Zwiebelmettwurst“ eine streichfähige, umgerötete, gereifte und leicht gesäuerte frische Rohwurst mit ausgeprägter Reifungsflora und entsprechendem Rohwurstaroma (vgl. Ziffer 2.212 der o. g. Leitsätze).

Kann der Verbraucher anhand der Bezeichnung „...mett nach Art einer Frischen Zwiebelmettwurst“ erkennen, um was für ein Erzeugnis es sich handelt?

Ist ein Erzeugnis, welches aus Schweinehackfleisch besteht, gewürzt und gepökelt wurde als „Produkt eigener Art“ anzusehen und kann dieses gemäß VO (EU) Nr. 1333/2008 als nicht wärmebehandeltes Fleischprodukt eingeordnet werden?

Beschluss

1. Die gleichzeitige Verwendung der Bezeichnungen „...Mett“ (Ziffer 2.507.6 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) und „...mettwurst“ (Ziffer 2.212.3), auch mit der Ergänzung „nach Art...“ ist widersprüchlich.
2. Die Bezeichnung „Mett“ für ein gepökelt Erzeugnis ist keine verkehrsübliche Bezeichnung.

3. Der Zusatz von Nitrit ist dann zulässig, wenn es sich um ein nicht wärmebehandeltes Fleischerzeugnis (Kategorie 08.3.1) handelt. Für die Einstufung sind die ALTS-Reifekriterien (gem. Beschluss der 49. ALTS-Arbeitstagung) für frische Zwiebelmettwurst und frische Mettwurst anzuwenden. Folgende Kriterien werden erfüllt:
- Geruch, Geschmack, (Abbindung) rohwurstartig
 - stabile Umrötung (sensorisch, in Zweifelsfällen chemisch: ≥ 50 % nach Möhler-Methode)
 - Säuerung: pH-Wert $\leq 5,6$; D(-)Milchsäure $\geq 0,2$ g/100g
 - mikrobiologische Beschaffenheit (dominierende Fermentationsflora, niedrige Keimzahlen an Gramnegativen).

TOP 26 Energydrink ähnliche Getränke auf der Basis von Molkenerzeugnissen

Sachverhalt/Frage

Wie sind Getränke auf der Basis von Molkenerzeugnissen mit den Zutaten hochdosiertes Koffein, Taurin, Inosit und/oder Glucuronolacton, die typisch für Energydrinks nach § 4 Abs. 2 Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung sind, rechtlich einzuordnen?

Beschluss

Für die rechtliche Einordnung von Getränken auf der Basis von Molkenerzeugnissen mit einer oder mehreren Zutaten, die typisch für Energydrinks sind, sind die Zusammensetzung und die Herstellungsweise, die vorzugsweise durch Kontrollen beim Hersteller zu ermitteln sind, entscheidend.

Im Einzelnen erfolgt die rechtliche Einordnung aufgrund der Beschaffenheitsmerkmale, wie sie in der folgenden Tabelle ausgeführt sind.

Ifd. Nr.	Herstellung des Erzeugnisses unter Verwendung von	Rechtliche Einordnung
1	Molkenerzeugnis (> 50 % im Enderzeugnis) + Energydrink i. S. § 4 (2) FrErV als beigegebenes Lebensmittel i. S. § 2 (2) MilcherzV	Molkenmischerzeugnis
2	Molkenerzeugnis ($= 50$ % im Enderzeugnis) + Energydrink i. S. § 4 (2) FrErV als beigegebenes Lebensmittel i. S. § 2 (2) MilcherzV	Produkt außerhalb der MilcherzV
3	Molkenerzeugnis (≥ 50 % im Enderzeugnis) + direkte Zugabe von Wasser und weiteren Zutaten	Produkt außerhalb der MilcherzV
4	Rekonstituiertes Molkenerzeugnis aus Mol-	Produkt außerhalb der

	kenpulver und der entsprechenden Menge Wasser ($\geq 50\%$ Anteil im Enderzeugnis)	MilcherzV
--	--	-----------

Als Übersicht zur Einordnung der verschiedenen Produktarten kann ein Schema dienen, das als Anlage 2 beigelegt ist.

TOP 28 Ist die Bezeichnung „Joghurt aus Kokosmilch“ für ein Erzeugnis ohne Milchbestandteile zulässig?

Sachverhalt/Frage

Nach Art. 78 Abs. 1 Buchstabe c und Abs. 2 i. V. m. Anhang VII Teil III Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1308/2013 sind Milcherzeugnisse ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse, wobei jedoch für die Herstellung erforderliche Stoffe zugesetzt werden können, sofern diese nicht verwendet werden, um einen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise zu ersetzen. Demnach wäre die Bezeichnung „Joghurt“ ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten. Nach Anhang VII Teil III Nr. 5 der VO (EU) Nr. 1308/2013 gilt dieses Verbot jedoch nicht für Erzeugnisse, deren Art aufgrund ihrer traditionellen Verwendung genau bekannt ist und/oder wenn die Bezeichnungen eindeutig zur Beschreibung einer charakteristischen Eigenschaft des Erzeugnisses verwandt werden. Diese Bezeichnungen sind im Anhang I des Beschlusses der Kommission vom 20. Dezember 2010 (2010/791/EU) aufgeführt. Darunter findet sich u. a. die Bezeichnung „Kokosmilch“.

Ist aufgrund dieser Ausnahmeregelung für die Bezeichnung „Kokosmilch“ auch die Bezeichnung „Joghurt aus Kokosmilch“ für ein Erzeugnis aus fermentierter Kokosmilch ohne Milchbestandteile zu tolerieren oder muss stattdessen eine beschreibende Bezeichnung des Lebensmittels gewählt werden?

Beschluss

Die Bezeichnung „Joghurt“ ist gemäß Art. 78 Abs. 1 Buchstabe c und Abs. 2 i. V. m. Anhang VII Teil III Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1308/2013 ausschließlich den Milcherzeugnissen aus fermentierter Milch vorbehalten. Die Ausnahmeregelung u. a. für die Bezeichnung „Kokosmilch“ nach dem Beschluss der Kommission vom 20. Dezember 2010 (2010/791/EU) ist nur für diese Bezeichnung zulässig. Somit ist für ein Erzeugnis aus fermentierter Kokosmilch ohne Milchbestandteile eine beschreibende Bezeichnung i. S. des Art. 17 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 vorzunehmen, die Bezeichnungen des Lebensmittels als „Joghurt aus Kokosmilch“, „Kokosmilchjoghurt“ o. ä. sind nicht zulässig.

TOP 25 der 76. Arbeitstagung des ALTS

Anpassung Beurteilungswerte Allergene

Sachverhalt/Frage

Die aktuelle Fassung der Beurteilungswerte nach Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) i. V. m. Abs. 4 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 178/2002 wurde unter TOP 10 der 74. Arbeitstagung des ALTS veröffentlicht. In dem Beschluss wurde festgehalten, dass eine regelmäßige Aktualisierung als dringend erforderlich angesehen wird.

Beschluss

Der letzte Satz der Vorbemerkungen zu den Beurteilungswerten „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“ wird wie folgt umformuliert:

„Bei einer Auslobung "frei von..." in einem Produkt ist beim Nachweis des genannten allergenen Stoffes eine Beurteilung nach Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) i. V. m. Abs. 4 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 178/2002 in der Regel angezeigt, wenn im Rahmen einer Risikobewertung in Abhängigkeit von der jeweils zu erwartenden Verzehrsmenge die Schwellenwertdosis überschritten wird.“

Die Feststellung einer Gesundheitsschädlichkeit für den betroffenen Personenkreis muss jeweils im Einzelfall getroffen werden.

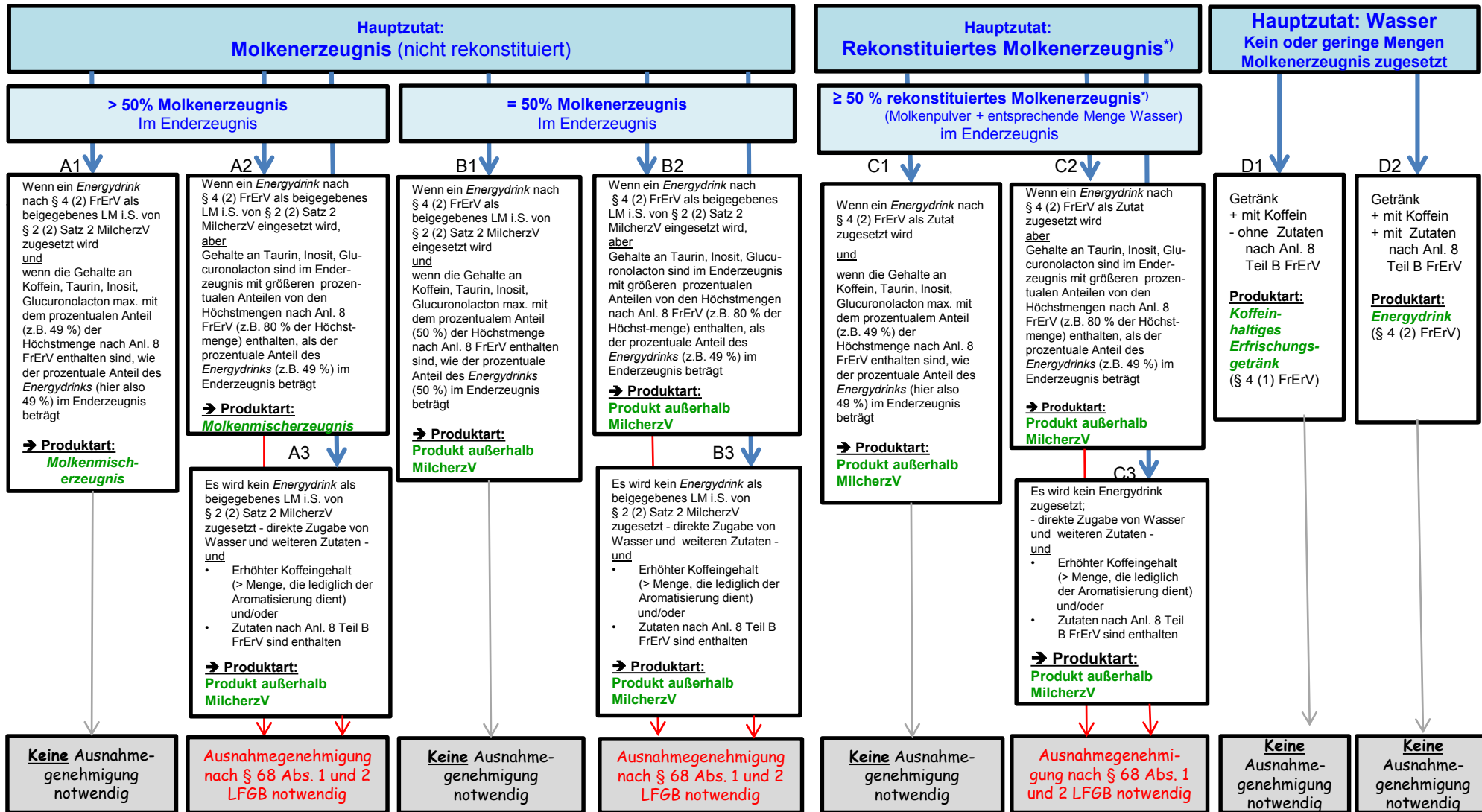
Anlage 3 enthält die aktuelle Fassung der Beurteilungswerte.

Der ALS trägt diesen Beschluss mit.

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.	„kann Spuren von (explizite Nennung von Allergenen) enthalten“
		„im Betrieb werden (explizite Nennung von Allergenen) verarbeitet“
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 irreführend i. S. des Art. 7 Abs. 1 LMIV zu beurteilen.	„kann Stoffe des Anhangs II LMIV enthalten“
		„kann Spuren von Allergenen enthalten“
		„kann Stoffe des Anhangs II LMIV enthalten“ + Hinweis „weitere Infos s. www.xyz.de “
4	Angaben, die die Abwesenheit eines Allergens suggerieren, kombiniert mit Warnhinweisen, die mögliche Kontaminationen mit diesen Allergenen andeuten, sind als 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.	Auslobung „ohne Ei“ oder „ohne Milch“ + Hinweis auf Spurenkontaminationen dieser Allergene
		„Allergikerhinweis:“ „Nicht enthalten sind folgende Zutaten* (einschließlich deren Erzeugnisse“: Allergen x, y, z,... + kleingedruckt darunter: - „Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren der oben genannten Stoffe können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden“ oder - „Im Betrieb werden auch o. g. Stoffe verarbeitet“

		„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“
5	„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. 2a und 4c der VO (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen sein, sofern keine spezialrechtlichen Vorschriften zu berücksichtigen sind.“	„frei von (Allergen x)“; Allergen x ist nachweisbar „Allergikerhinweis:“ „ohne Zusatz / Zugabe / Verwendung von (Allergen x)“; Allergen x ist nachweisbar



Pfandfreiheit: Getränke, die mindestens 50 % Milch oder Erzeugnisse, die aus Milch gewonnen wurden, enthalten, sind nach § 9 Abs. 2 Nr. 3 Satz 2 Verpackungsverordnung von der Pfandpflicht befreit. Dies gilt unabhängig davon, welche Bezeichnung die Getränke tragen.

* **Rekonstituiertes Molkenerzeugnis:** Eine solche Rekonstituierung aus Molkenpulver und der entsprechenden Menge Wasser entspricht nicht der in Anl. 1 Gruppe X Spalte 1 MilcherzV beschriebenen Herstellungsweise für „*Molkenerzeugnisse*“

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 eine Beurteilung nach Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) i. V. m. Abs. 4 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 178/2002 in der Regel anzeigt, wenn im Rahmen einer Risikobewertung in Abhängigkeit von der jeweils zu erwartenden Verzehrsmenge die Schwellenwertdosis überschritten wird.

	analytisch bestimmt als ³	Bewertungsgrundlage			Messergebnis
		Schwellenwert-dosis ¹ mg Protein	Schwellenwert-dosis ¹ mg Lebensmittel	mg allergenes LM/kg (Schwellenwertdosis erreicht bei Verzehr von 100 g LM)	kennzeichnungspflichtig nach § 3 (1) LMKV bzw. Art. 7 VO 1169/2011 ? (Prüfauftrag an Behörde)
Glutenhaltiges Getreide (bestimmt als Gluten) (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) <i>außer: Glucosesirupe auf Weizenbasis, Dextrose</i> <i>außer: Maltodextrine auf Weizenbasis</i> <i>außer: Glucosesirupe auf Gerstenbasis</i> <i>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</i> <i>außer: natürliche Tocopherole</i> <i>außer: aus pflanzl. Ölen und Sojabohnen gewonnene Phytosterine</i> <i>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</i> <i>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		nicht angegeben			> 20 mg/kg ²
<i>außer: Schalenfrüchte zur Herstellung von alk. Getränken</i>					
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	Sellerie Saat	nicht angegeben			> 20 mg/kg ²
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Senf Saat	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