

## 80. 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 80. Arbeitstagung vom 22. und 23. November 2017 in Bad Langensalza gefassten Beschlüsse.

### TOP 01 d Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertdeklaration

Die auf der 74. Arbeitstagung des ALTS beschlossene gemeinsame Stellungnahme von ALTS und ALS zu der Ausnahme von der verpflichtenden Nährwertdeklaration (TOP 07) wird zurückgezogen. Bezüglich der Thematik wird auf die von der LAV AG „Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetik“ (ALB) überarbeiteten Entscheidungshilfe hingewiesen, die auf dem Verbraucherportal des Landes Baden-Württemberg unter nachfolgendem Link abrufbar ist: [https://www.verbraucherportal-bw.de/Lde\\_DE/Startseite/Verbraucherschutz/Hinweise+zur+Naehrwertkennzeichnung?QUERYSTRING=n%C3%A4hrwert](https://www.verbraucherportal-bw.de/Lde_DE/Startseite/Verbraucherschutz/Hinweise+zur+Naehrwertkennzeichnung?QUERYSTRING=n%C3%A4hrwert)

### TOP 02 Lebensmittelbezeichnungen in deutscher Sprache

#### Sachverhalt/Frage

Art. 15 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) schreibt vor, dass alle verpflichtenden Informationen über Lebensmittel in einer für die Verbraucher der Mitgliedsstaaten, in denen ein Lebensmittel vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache abzufassen sind. Dazu gehören insbesondere auch die Bezeichnungen der Lebensmittel.

Gemäß § 2 Abs. 1 der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV) ist hier die deutsche Sprache, als einzige für die Verbraucher in Deutschland leicht verständliche Sprache, zu verwenden.

Welche Bezeichnungen von Lebensmitteln können als der deutschen Sprache zugehörig angesehen werden?

#### Beschluss

Eine – gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. a) der LMIV verpflichtend anzugebende – Bezeichnung eines Lebensmittels, die zwar ursprünglich aus einer Fremdsprache stammt, aber inzwischen in Deutschland verkehrsblich und gleichzeitig für die Verbraucher leicht verständlich ist, wird als der deutschen Sprache zugehörig angesehen.

Derartige Bezeichnungen sind üblicherweise in Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches, in warentkundlichen Lexika oder in hierfür geeigneten Wörterbüchern der deutschen Sprache enthalten.

Voraussetzung für die Verwendung einer fremdsprachigen Angabe als Bezeichnung ist das Bestehen einer Verkehrsauffassung über die Zusammensetzung des so bezeichneten Lebensmittels.

Ein Umkehrschluss, wonach jede in den oben genannten Lexika und Wörterbüchern aufgeführte fremdsprachige Bezeichnung damit auch verkehrüblich wäre, ist nicht zulässig.

*Der ALS trägt den Beschluss mit.*

### **TOP 03 „Imitatregelung“ – Auslegung des Begriffs „Produktname“ im Sinne des Anhangs VI Teil A Nr. 4 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)**

#### **Sachverhalt/Frage**

Gemäß Anhang VI Teil A Nr. 4 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) muss im Falle von Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteil oder eine Zutat, von dem/der die Verbraucher erwarten, dass er/sie normalerweise verwendet wird oder von Natur aus vorhanden ist, durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde, die Kennzeichnung – zusätzlich zum Zutatenverzeichnis – mit einer deutlichen Angabe des Bestandteils oder der Zutat versehen sein, der/die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurde („Imitatregelung“), und zwar:

- in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen (Buchstabe a) und
- in einer Schriftgröße, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt (Buchstabe b)

In der LMIV wird an dieser Stelle nicht der Wortlaut „Bezeichnung des Lebensmittels“, sondern davon abweichend der Begriff „Produktname“ verwendet.

Es stellt sich die Frage, ob zwischen dem bei der sogenannten „Imitatregelung“ verwendeten, unbestimmten Rechtsbegriff „Produktname“ (vgl. Anhang VI Teil A Nr. 4 der LMIV) und der definierten „Bezeichnung eines Lebensmittels“ zu unterscheiden ist. Falls ja, welche Bedeutung hat dann der „Produktname“, damit die „Imitatregelung“ greift?

#### **Beschluss**

Der ALS und der ALTS vertreten die Auffassung, dass es sich bei der „Bezeichnung des Lebensmittels“ und dem „Produktnamen“ um zwei voneinander zu unterscheidende Rechtsbegriffe handelt. Der „Produktname“ kann die „Bezeichnung des Lebensmittels“ sein, aber auch eine Phantasiebezeichnung oder ein Markenname.

Da die „Imitatregelung“ gewährleisten soll, dass der Verbraucher Imitate auf den ersten Blick erkennen kann, ist der „Produktname“ grundsätzlich die Angabe, mit der ein Lebensmittel blickfangmäßig bezeichnet wird und die den Verbraucher, ggf. auch unter Berücksichtigung der sonstigen Aufmachung, einen bestimmten Bestandteil oder eine bestimmte Zutat erwarten lässt.

*Der ALS trägt den Beschluss mit.*

### **TOP 05 Verwendung von Farbstoffen zur Dekoration von Oberflächen**

#### **Sachverhalt/Frage**

Zusatzstoffe bzw. Zusatzstoffzubereitungen (insbesondere Farbstoffe) werden bei verschiedenen Lebensmitteln/-kategorien zu Dekorationszwecken in zunehmendem Maße direkt (d. h. ohne – verbleibenden – Trägerstoff) aufgebracht.

Nach dem von der EU veröffentlichten „Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives“ fallen reine Zusatzstoffe oder Zusatzstoffzubereitungen nicht unter die Kategorien „05.4 Verzierungen, Überzüge und Füllungen“ und „08.3.3 Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch“ des Teil E von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

Was ist in diesem Fall unter „Zusatzstoffzubereitung“ zu verstehen?

Ist die Verwendung von reinen Zusatzstoffen oder Zusatzstoffzubereitungen zu Dekorationszwecken nur möglich, wenn die entsprechenden Zusatzstoffe in der jeweiligen produktspezifischen Kategorie des Teil E von Anhang II der VO (EG) Nr. 1333/2008 für die in dieser Form „dekorierten“ Lebensmittel zugelassen sind?

### **Beschluss**

Unter Zusatzstoffzubereitungen in diesem Sinne versteht man Mischungen aus den reinen Zusatzstoffen mit anderen Lebensmittelzusatzstoffen oder Lebensmitteln, welche primär als Lösungsmittel oder Trägersubstanz eingesetzt werden (z. B. Farbstoffe in alkoholischer, wässriger oder öligem Lösung).

Reine Zusatzstoffe (z. B. Farbstoffe, Überzugsmittel) und auch ihre Zubereitungen, zur Dekoration oder Verzierung von Lebensmitteln, fallen nicht unter die Kategorie 05.4 oder 08.3.3 des Teil E von Anhang II der VO (EG) Nr. 1333/2008.

Werden Produkte mit reinen Zusatzstoffen oder Zusatzstoffzubereitungen dekoriert, so muss eine Zulassung des jeweiligen Zusatzstoffes in der produktspezifischen Kategorie des Teil E von Anhang II der VO (EG) Nr. 1333/2008 vorliegen.

*Der ALS trägt den Beschluss mit.*

## **TOP 06 Spurenkennzeichnung (Milch, Weizen) bei „laktosefreien“ bzw. „glutenfreien“ Lebensmitteln**

### **Sachverhalt/Frage**

Wie verhält es sich, wenn bei einem als „laktosefrei“ ausgelobten Erzeugnis angegeben wird: „Kann Spuren von Milch enthalten“ und bei einem als „glutenfrei“ ausgelobten Erzeugnis „Kann Spuren von Weizen enthalten“?

### **Beschluss**

Die medizinischen Begriffe Gluten- bzw. Laktoseunverträglichkeit und Milcheiweiß- bzw. Weizenallergie sind sachlich auseinanderzuhalten.

Die Angabe „laktosefrei“ in Verbindung mit dem Hinweis „Kann Spuren von Milch enthalten“ ist kein Widerspruch bzw. nicht als „irreführende Information“ zu sehen, sofern die verkehrsübliche Bedingung für die Auslobung als „laktosefrei“ eingehalten ist.

Das Gleiche gilt für die Auslobung „glutenfrei“ mit dem Spurenhinweis „Kann Spuren von Weizen enthalten“. Auch hier liegt keine Irreführung vor, sofern die Bedingung für die Auslobung eingehalten ist. Bei der Angabe „glutenfrei“ handelt es sich um eine Auslobung mit einem gesetzlich festgelegten Grenzwert von 20 ppm gemäß der VO (EG) Nr. 828/2014, bei der Angabe „Kann Spuren von Weizen enthalten“ um einen Hinweis für Menschen mit einer Weizenallergie.

*Der ALS trägt den Beschluss mit.*

## **TOP 08 Allergiker-Hinweise (bzgl. Gluten) bei „glutenfreien“ Erzeugnissen**

### **Sachverhalt/Frage**

Wie ist bei Lebensmitteln, die als „glutenfrei“ gekennzeichnet sind, die Angabe „Kann Spuren von Gluten enthalten“ zu beurteilen?

### **Beschluss**

Die Kombination aus der Angabe „glutenfrei“ und dem Warnhinweis „Kann Spuren von Gluten enthalten“ entspricht nicht dem Klarheitsgebot i. S. d. Art. 7 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) und kann für den Verbraucher irreführend i. S. d. Art. 7 Abs. 1 der LMIV sein.

*Der ALS trägt den Beschluss mit.*

## **TOP 09 Auslobung von Lebensmitteln mit dem Hinweis „aus nicht glutenhaltigen Rohstoffen hergestellt“**

### **Sachverhalt / Frage:**

Dürfen Lebensmittel, z. B. Backwaren, mit dem Hinweis „aus nicht glutenhaltigen Rohstoffen hergestellt“ ausgelobt werden, insbesondere wenn zusätzlich auf mögliche Spuren von Gluten hingewiesen wird?

### **Beschluss:**

Bei Lebensmitteln, z. B. Backwaren, dürfen entsprechend der VO (EU) Nr. 828/2014 ausschließlich die Angaben „glutenfrei“ bzw. „sehr geringer Glutengehalt“ zum Hinweis auf das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten verwendet werden.

Hinweise wie „aus nicht glutenhaltigen Rohstoffen hergestellt“ entsprechen daher nicht den Vorgaben von Art. 3 der VO (EU) Nr. 828/2014 i. V. m. dem Anhang und sind auch in Verbindung mit anderen Angaben nicht zulässig.

*Der ALS trägt den Beschluss mit.*

## TOP 13 Internethandel – „Refreshed“-Lieferung von Frischfisch

### Sachverhalt/Frage

Vorverpackter roher Fisch wird per Internethandel in gefrorenem Zustand versandt. Der Transport ist dabei nach Angabe des Händlers so optimiert, dass die Ware in einem aufgetauten, gut gekühlten Zustand beim Endverbraucher ankommt.

- I. Wie ist ein derartiger Auftauprozess hygienerechtlich zu bewerten?
  1. Unter welchen Bedingungen ist das Auftauen zulässig?
  2. Ist das Lebensmittel als aufgetautes, kühlpflichtiges Fischereierzeugnis oder tiefgefrorenes Fischereierzeugnis einzuordnen?
- II. Welche Anforderungen sind an die Kennzeichnung dieser Fischereierzeugnisse zu stellen?
  3. Ist die Angabe zweier unterschiedlicher Haltbarkeitsdaten bei unterschiedlichen Aufbewahrungstemperaturen möglich?
  4. Sind die Angaben des Auftaudatums und ein Auftauhinweis erforderlich?
  5. Können die aufgetauten Fischereierzeugnisse mit dem Hinweis „refreshed“ gekennzeichnet werden?

### Beschluss

- I. Hygienerechtliche Anforderungen
  1. Das Auftauen muss **unter kontrollierten Bedingungen** mit durch den Lebensmittelunternehmer festgelegten Verfahrensabläufen unter Berücksichtigung der Anforderungen in Kap. IX des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 erfolgen. Entsprechende Vorgaben, einschließlich zur Dokumentation der Transportbedingungen sind festzulegen und deren Einhaltung zu dokumentieren.
  2. Das Lebensmittel ist als aufgetautes, kühlpflichtiges Fischereierzeugnis einzuordnen. Nach Anhang III, Abschnitt VIII Ziffer 1 sowie Kap. VII (Lagerung von Fischereierzeugnissen) und Kap. VIII (Beförderung von Fischereierzeugnissen) der VO (EG) Nr. 853/2004 gilt auch für aufgetaute, nicht verarbeitete Fischereierzeugnisse, dass sie **bei „annähernder Schmelzeistemperatur“ bis zur Abgabe an den Verbraucher** gelagert bzw. gehalten werden müssen.
- II. Anforderungen an die Kennzeichnung
  3. Es ist das **MHD oder Verbrauchsdatum des aufgetauten Fischereierzeugnisses** anzugeben. Die Haltbarkeitsangaben liegen in Verantwortung des Lebensmittelunternehmers
  4. Es ist der **Auftauhinweis** „aufgetaut“ gemäß Art. 17 (5) i. V. mit Anhang VI Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 sowie Art. 35 (1) der VO (EU) Nr. 1379/2013 anzugeben. Die Angabe des Auftaudatums ist nicht erforderlich.

5. Die **Etikettierung von aufgetauten Fischereierzeugnissen als „refreshed“** ist als **irreführend** i.S. von Art. 7 (1) bzw. Art. 36 der VO (EU) Nr. 1169/2011 zu werten und verstößt gegen die Vorgaben nach Art. 35 (1) Unterabsatz 2 der VO (EU) Nr. 1379/2013 (GMO) sowie Art. 17 (5) i. V. m. Anhang VI Teil A Nr.2 der VO (EU) Nr. 1169/2011.

## **TOP 14 Anfrage an den ALTS zur Verwendung von Nitraten bei verarbeiteten Fischereierzeugnissen**

### **Sachverhalt/Frage**

Ist die Anwendung von E 251 – E 252 (Nitrate), welche laut VO (EG) Nr. 1333/2008 „Nur für eingelegte Heringe und Sprotten“ beschrieben sind, für Anchosen aus Heringen und Sprotten zulässig?

### **Beschluss**

Unter Berücksichtigung der Beschreibungen von „marinated products“ und „pickled products“ im CODEX STAN (Codes General Standard für Food Additives) 192-1995 Rev. 2016\* Annex B Part II: Food Descriptors 9.3.2 (S. 35) entsprechen die „pickled products“ den Anchosen der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus.

In der Vergangenheit wurde durch die Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung, Anlage 2 (ZZuIVO [1981], außer Kraft, ersetzt durch VO (EG) Nr. 1333/2008) der Anwendungsbereich von Nitraten auf „Anchosen aus Heringen und Sprotten“ festgelegt.

Demgemäß ist die in Anhang II, Teil E Nr. 9.2 der VO (EG) Nr. 1333/2008 und VO (EU) Nr. 1129/2011 verwendete Formulierung „nur für eingelegte Heringe und Sprotten“ (engl. Fassung: „only pickled herring and sprat“) in Bezug auf die Verwendung von E251-E252 (Nitrate) dahingehend auszulegen, dass sich die Zulässigkeit der Anwendung auf Anchosen aus Heringen und Sprotten bezieht.

## **TOP 17 Zusatz von Nitrit in sog. „Carpaccio“**

### **Sachverhalt/Frage**

Ist die Verwendung von Nitrit bei einem rohen „Carpaccio“ nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 1333/2008 zulässig?

### **Beschluss**

Nach den hygienerechtlichen Definitionen Fleischzubereitungen/Fleischerzeugnisse (gemäß VO (EG) Nr. 853/2004) und der Systematik des neuen Zusatzstoffrechts (VO (EG) Nr. 1333/2008) handelt es sich bei mit Nitrit behandelten, ansonsten rohen Rindfleischscheiben um eine Fleischzubereitung.

Eine Ausnahme für die Verwendung von Nitriten zur Herstellung einer solchen Fleischzubereitung liegt nach VO (EG) Nr. 1333/2008 Kategorie 08.2 nicht vor.

Insofern ist eine Verwendung von Nitriten zu einem solchen „umgeröteten Carpaccio“ nicht zulässig (vgl. Art. 4 und 5 der VO (EG) Nr. 1333/2008).