

Lebensmittelrechtliches Kolloquium der KULMBACHER WOCHE 2003¹

Das LEBENSMITTELRECHTLICHE KOLLOQUIUM fand auch in diesem Jahr wieder reges Interesse. Vor ca. 300 Zuhörern diskutierten unter der Leitung von G. Weyland (Gummersbach) R. Buschmann (Stuttgart-Fellbach), G. Hammer (Kulmbach), M. Heitmann (Kassel), M. Rycken (Frankfurt/Main), H. Schötz (Bonn), D. Stanislavski (Hannover) und J. Wiegner (Bonn) Fragen aus dem Lebensmittelrecht, die vorher schriftlich eingereicht worden waren. Wenn auch den Antworten auf diese aus der Praxis gestellten Fragen keinesfalls der Charakter einer verbindlichen Entscheidung zukommen kann, so boten sie doch allen Teilnehmern die Möglichkeit, sich über die Auffassung eines breit gefächerten Sachverständigen-Gremiums zu bestimmten lebensmittelrechtlichen Problemen auf dem Gebiet des Fleisches und der Fleischerzeugnisse zu informieren.

Im ersten Schwerpunkt des Kolloquiums ging es um Fragen aus dem Fleischhygienerecht. Eindeutig wurde **Ich habe als selbst schlachtender Metzger immer Ochsenmaulsalat mit großem Erfolg hergestellt. Kann mir der Veterinär jetzt die Gewinnung von Ochsenmaul verbieten?** unter Verweis auf die BSE-VO 999/ 2001 beantwortet. Ochsenmaul ist nicht im Katalog der spezifizierten Risikomaterialien enthalten. Anhang XI Buchst. A. nennt als spezifiziertes Risikomaterial bei über 12 Monate alten Rindern Schädel, einschließlich Hirn und Augen, Tonsillen, Wirbelsäule ausschließlich der Schwanzwirbel, aber einschließlich der Spinalganglien und des Rückenmarks sowie bei Rindern jeden Alters den Darm von Duodenum bis Rektum und das Mesenterium. Nur in Großbritannien, Nordirland und Portugal verhält es sich anders. Dem Schädel aufliegende Gewebe einschließlich Ochsenmaul sind damit in der Bundesrepublik Deutschland keine Risikomaterialien. Selbstredend muss ausgeschlossen werden, dass das Ochsenmaul während seines Gewinnens durch BSE-Risikomaterial verunreinigt wird (SCHÖTZ).

In Beantwortung der Frage **Beim Auftauen von Gefrierfleisch entsteht ein nicht unerheblicher Tropfsaftverlust. Ist eine Praxis, diesen aufzufangen und ihn bei der Herstellung etwa von Kochpökelware dem Tumbler zuzusetzen, hygienisch und rechtlich vertretbar? Wie ist das dann mit QUID – gehört der Auftauverlust zum Fleisch?** wurde der die QUID betreffende Teil zusammen mit weiteren Fragen der Mengenkennzeichnung von Zutaten zeitlich später behandelt. Bedenken hinsichtlich des Auffangens des Tropfsaftverlustes bestehen nicht, wenn dies unter hygienisch einwandfreien Bedingungen, Tropfsafttemperaturen von maximal 0 bis 1 °C, geschieht. Eine Praxis, aufgetautes Fleisch und Tropfsaft separat einem Fleischwarenbetrieb zur Verarbeitung zu liefern, ist nicht zulässig (WIEGNER). Diese Meinung wurde dahingehend eingeschränkt, dass jeder Verarbeitungsbetrieb eine Risikoanalyse durchzuführen hat und selbst entscheiden muss, ob er angelieferten Tropfsaft tatsächlich verwendet (BUSCHMANN).

Hinsichtlich **In Lebensmitteleinzelhandelsgeschäften werden Geflügelteile, zum Beispiel Putenbrust im Ganzen, frisch verkauft. Hierbei kommt es vor, dass Teile überbleiben und eingefroren werden (immer ganze Teile). Gibt es Vorschriften über die Einfriergeschwindigkeiten, die in diesen Einrichtungen eingehalten werden müssen? Wenn ja, welche Regelungen sind das, welche Temperaturen und Einfriergeschwindigkeiten müssen eingehalten werden und wie muss die Kennzeichnung erfolgen?** wurde zunächst auf die VO 1906/90/EWG Artikel 3 Abs. 2 verwiesen. Danach wird Geflügelfleisch in einem der folgenden Angebotszustände vermarktet: Frisch, gefroren oder tiefgefroren. Die Angebotsform „gefroren“ kann nur im Rahmen des normalen Schlachtverfahrens angewendet werden (Art. 2 Nr. 6.). Die VO über tiefgefrorene Lebensmittel definiert zwei im

¹Dieser Bericht wurde von G. F. HAMMER ausschließlich für das Mitteilungsblatt Nr. 161 zusammengestellt.

hier zu behandelnden Zusammenhang wesentliche Aspekte. Erstens muss beim Tiefgefrieren der Bereich der maximalen Kristallisation so schnell wie möglich durchschritten werden (§ 1 Abs. 1 Nr. 1.). Hierzu ist ein Schockfroster einzusetzen. Zweitens müssen die tiefzufrierenden Lebensmittel von einwandfreier handelsüblicher Qualität sein und den nötigen Frischegrad besitzen (§ 2 Abs. 1). Unter diesen Voraussetzungen ist auch das Tiefgefrieren des angesprochenen Geflügelfleisches im Einzelhandel nicht statthaft (HEITMANN). Nun verhält es sich so, dass das Gewerbe das in welcher Form auch immer eingefrorene Geflügelfleisch nicht als Frischfleisch oder in gefrorenem Zustand zu einem späteren Zeitpunkt in den Verkehr bringen will. Es ist davon auszugehen, dass es, zumindest in Metzgereien, verarbeitet werden soll. Der Überwachung, die in einer Gefriertruhe gefrorenes Geflügelfleisch vorfindet, sowie auch dem eigenem Personal ist die Zweckbestimmung des Geflügelfleisches als „zur Verarbeitung bestimmt“ eindeutig und etwa durch Anbringen eines Etikettes auf der Verpackung mitzuteilen (RYCKEN). Mit Ablauf des Verbrauchsdatums des Geflügelfleisches, das der Verantwortliche des Betriebes kennen muss, darf Geflügelfleisch nicht mehr im Verkehr sein, auch ein Einfrieren verbietet sich dann (WEYLAND).

Eindeutig zu beantworten war die Frage **In einem Metzgerbetrieb wird frisches Fleisch mit einer wässrigen Lösung aus Natriumdiacetat, Natriumcitrat, Ascorbinsäure und Kochsalz behandelt. Die Lösung wird oberflächlich aufgesprüht oder das Fleisch wird kurz in ein Tauchbad eingelegt. Das behandelte Fleisch wird zum Teil vakuumiert. Es behält die frische Fleischfarbe für einen längeren Zeitraum. Das so behandelte Fleisch wird dem Endverbraucher als „frisches Fleisch“ verkauft. Die Behandlung wird im Rahmen der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in einem ausgelegten Ordner durch die Angabe „Konservierungsstoffe“ deklariert. Das eingesetzte Zusatzstoffgemisch (Diacetat, Citrat, Ascorbinsäure) und Kochsalz ist laut Packungsbeigabe des Herstellers „für die Vorbehandlung von Fleisch zur Herstellung von Brühwürsten“ bestimmt. - Ist eine derartige Behandlung des frischen Fleisches zulässig und ist sie so ordnungsgemäß gekennzeichnet?** Die genannte Behandlung mit Kochsalz und den Zusatzstoffen ist grundsätzlich erlaubt. Durch diese Behandlung wird frisches Fleisch (= unbehandeltes Lebensmittel i. S. ZZuV § 2 Nr. 1.) allerdings zu einem Fleischerzeugnis. Die Bezeichnung „Frisches Fleisch“ ist folglich irreführend; es muss eine andere Verkehrsbezeichnung gewählt werden. Gegebenenfalls kann es durch die Behandlung zusätzlich zu einer Wertminderung kommen. Die Verwendung der Zusatzstoffe ist bei loser Abgabe auf einem Schild auf oder neben dem Erzeugnis durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“ kenntlich zu machen (ZZuV § 9 Abs. 1 Nr. 3., Abs. 6 Nr. 1); wird ein Aushang oder werden schriftliche Aufzeichnungen zur Kenntlichmachung der bei der Herstellung verwendeten Zusatzstoffe verwendet, sind die Zusatzstoffe einzeln zu benennen (§ 9 Abs. 8 Nr. 3): Säuerungsmittel Natriumdiacetat oder E 262, Stabilisator Natriumcitrat oder E 331 sowie Antioxidationsmittel Ascorbinsäure oder E 300. Die Angabe „Konservierungsstoff“ ist nicht korrekt. Die Angaben auf der Verpackung des Zusatzstoffgemisches sind korrekt. Je nach eingesetzter Dosierung des Gemisches zur Behandlung von Fleisch, das zum Herstellen von Brühwurst bestimmt ist, ist zu entscheiden, ob eine technologische Wirkung in einer hergestellten Brühwurst vorliegt, dann sind die Zusatzstoffe im Verzeichnis der Zutaten kenntlich zu machen, oder nicht (BUSCHMANN). Eine „korrekte“ Verkehrsbezeichnung für das behandelte Fleisch wurde nicht vorgeschlagen, für eine fleischhygienische Klassifizierung als Fleischzubereitung oder Fleischerzeugnis (SCHÖTZ, WEYLAND) fehlte als Entscheidungskriterium die Inaugenscheinnahme des frischen Anschnittes des Produktes.

Ebenfalls eindeutig war **Es gibt Firmen, die mit Ozon versetztes Wasser in den Verkehr bringen. Ist die Verwendung solchen Wassers bei der Brühwurstherstellung möglich?** zu beantworten. Mit § 11 der VO zur Novellierung der TrinkwasserV wird nur die Verwendung von Aufbereitungsstoffen und Desinfektionsverfahren zur Aufbereitung des Wassers zugelassen, die in einer Liste im Gesundheitsblatt genannt sind. § 11 Abs. 3 enthält ein Verkehrsverbot für Trinkwasser, dem nicht zugelassene Aufbereitungsstoffe oder Aufbereitungsstoffe in nicht zugelassener Menge zugesetzt wurden. Die Liste enthält in den Teilen la

und Ic das Ozon. Verwendungszwecke für Ozon sind Oxidation und Desinfektion; die zulässige Zugabe beträgt 10 mg/L, die Höchstkonzentration darf nach Abschluss der Aufbereitung 0,05 mg/L nicht überschreiten. Versetzen von Trinkwasser mit Ozon zum Zweck einer Oberflächendesinfektion von Fleisch ist nicht statthaft (ZZuIV) (HAMMER).

Mit der Frage **Darf frisches Fleischkäsbrät z. B. an Bäckereibetriebe abgegeben werden, wenn diese daraus am darauf folgenden Tag das Brät zu Leberkäs backen?** wandte sich das Kolloquium dem Bereich der HFIV zu. Es wurde davon ausgegangen, dass der Bäckereibetrieb einen Imbissbetrieb darstellt, der dem Verbraucher gleichgestellt ist (LMBG § 6 Abs. 2). Das rohe Leberkäsbrät ist hygienisch sehr anfällig und fällt als Brühwursthalbfabrikat unter § 1 Abs. 1 Nr. 3 HFIV. Es darf nur am Tag der Herstellung in den Verkehr gebracht werden (§ 5 Abs. 1). Das rohe Brät darf somit nur am Tag der Herstellung zum Imbiss, sei es ein Bäcker- oder Metzgerimbiss (WEYLAND), verbracht werden. Die Erhitzung hat am selben Tag zu erfolgen (STANISLAVSKI). Wird das rohe Brät unter den Hygienebedingungen eines EG-zugelassenen Betriebes verpackt an die Bäckerei geliefert, die Verpackung erst am Tag des Erhitzens geöffnet und sind die Temperaturvorgaben von 2 °C bei der Lagerung eingehalten, ist das geschilderte Vorgehen möglich (WEYLAND).

Wahrscheinlich ein undifferenziertes Vermischen von Verkehrsauffassung im Sinne des LMBG mit Definitionen, die auf dem FIHG basieren, gab Anlass zur Frage **Nach der EG-Hackfleischrichtlinie sind Fleischzubereitungen Fleisch, denen Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben worden sind und die die Merkmale von frischem Fleisch aufweisen. Gelten nach dieser Definition Schaschlik als Fleischzubereitungen? Hier werden ja keine Lebensmittel „zugegeben“, es findet ja keine Vermischung zwischen Fleisch und den anderen Lebensmitteln statt. Nach meiner Meinung sind Schaschlik „zusammengesetzte“ Lebensmittel, da hier Fleisch und das Gemüse nebeneinander fortbestehen und das Fleisch selbst keinerlei Veränderungen unterliegt.** Schaschlik ist eindeutig eine Fleischzubereitung im Sinne § 2 Nr. 8 FIHV. Damit bedarf ein zugelassener Zerlegungsbetrieb (LUTZ) der Zulassung als Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen (FIHV § 11 Abs. 1 Nr. 5.a), wenn er ein solches Produkt herstellen will. Der Begriff „zusammengesetztes Lebensmittel“ ist dem Kennzeichnungsrecht (LMKV §§ 5 Abs. 1, 8 Abs. 1) entlehnt. In diesem Zusammenhang handelt es sich beim Schaschlik um ein zusammengesetztes Lebensmittel (HEITMANN). Stellt ein nicht zugelassener Betrieb Schaschlik her, unterliegt er den Bestimmungen der HFIV (§ 1 Abs. 1 Nr. 6) (WEYLAND).

Ausdruck der Suche des Gewerbes nach passenden/neuen Verkehrsbezeichnungen war **Hackfleisch, Schwein und Rind, wird mit NPS, Ascorbat und Acetat versetzt, in einer Schale verpackt, mit Zutatenverzeichnis, MHD und Temperaturangabe „7 °C“ als „Meatburger nach Art Frische Mettwurst“ in den Verkehr gebracht. Ist so etwas zulässig?** Nach dem Wortlaut der Frage soll Hackfleisch unter Verwendung einiger Zusatzstoffe umgearbeitet werden. Eine Reife- oder Umrötephase ist nicht beabsichtigt, eine mikrobielle Stabilisierung, etwa durch Zugabe von Starterkulturen, wird nicht angestrebt. Es soll auch kein Produkt nach § 1 Abs. 1 Nr. 3 HFIV hergestellt werden. Es wird kein Verfahren zur Umwandlung des Hackfleisches zu einem Fleischerzeugnis angewandt. Es wird eine Fleischzubereitung aus Hackfleisch gefertigt. Das Inverkehrbringen aus einem zugelassenen Betrieb hat bei 2 °C zu erfolgen (FIHV Anlage 2a Nr. 5.2. 1), tägliche mikrobiologische Kontrollen sind vorzunehmen (Anlage 2a Nr. 9. 1). Weiterhin ist in jedem Fall ein Verbrauchsdatum, nicht ein MHD, anzugeben (HFIV § 7 Abs. 3). Die Verkehrsbezeichnung stellt eine Phantasiebezeichnung dar, die durch die Verkehrsbezeichnung eines ausgesprochenen Problemproduktes, das mikrobiologisch stabilisiert sein muss und zum Rohverzehr bestimmt ist, erläutert wird. Das Erzeugnis ist gemäß § 2 Abs. 1 HFIV - Zusatz von NPS - nicht verkehrsfähig (HAMMER). Hätte der Fragesteller nicht den Begriff Hackfleisch, sondern Fleisch verwendet (STANISLAVSKI), wäre ein Hinweis auf eine vor dem Verzehr notwendige Durcherhitzung vorgenommen und eine andere erläuternde Verkehrsbezeichnung gewählt worden (WEYLAND), würde die Antwort anders ausfallen.

Ebenfalls um Hackfleisch ging es bei der Frage **Wir sind ein zugelassener Betrieb und versenden nicht tiefgefrorenes Hackfleisch mit LKWs an unsere Filialen. Die Transportdauer kann bis 6 Stunden sein. Welche Minimaltemperaturen können wir im Transporter einstellen oder anders gewendet, wird ein Anfrieren des Hackfleisches während des Transportes von der Überwachung toleriert?** Anfrieren von Hackfleisch ist nicht zu tolerieren, die Lagerungs- und Beförderungstemperatur von Hackfleisch ist höchstens 2 °C (FIHV Anlage 2a Nr. 3.4.2). Das Anfrieren ist ein Zufallsvorgang auf dem LKW und kein Gefriervorgang auf mindestens –18 °C, wie er in der FIHV (Anlage 2a Nr. 3.4.1) vorgeschrieben ist. Es gibt technische Möglichkeiten, einen Einfrierprozess während des Transportes zu verhindern. Dazu werden Kühlelemente zwischen die einzelnen E2-Kisten gelegt (STANISLAVSKI). Was die Minimaltemperatur angeht, die das Hackfleisch erreichen darf, bevor es als gefroren gelten muss (DENK), so existiert eine solche Grenze nicht. Es ist dagegen so, dass § 17 Abs. 1 Nr. 2b LMBG zu beachten ist und geprüft werden muss, ob das gefrorene und wieder aufgetaute Produkt in seinem Wert durch eine unsachgemäße Behandlung nicht unerheblich gemindert ist (WEYLAND). Man kann durchaus einen Einfriervorgang chemisch nachweisen (STANISLAVSKI, BUSCHMANN).

Mit Muss an unseren zugelassenen Betrieb angeliefertes Fleisch kein MHD aufweisen? Wir können doch nicht für jede Fleischlieferung, die wir aus- oder umpacken, bevor wir sie in den Verkehr bringen, erst einmal Lagerversuche durchführen, wandte sich das Kolloquium dem Kennzeichnungsrecht zu. Die LMKV gilt für die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen, die dazu bestimmt sind an Verbraucher im Sinne § 6 LMBG abgegeben zu werden (§ 1 Abs. 1). Der hier anfragende zugelassene Betrieb ist kein Verbraucher im Sinne § 6 LMKV. Es besteht also kein auf der LMKV basierender Anspruch zum Anbringen eines MHD oder, bei Geflügelfleisch, eines Verbrauchsdatums. Über einen entsprechenden Kontrakt mit dem Lieferanten wären Informationen zumindest über das Schlachtdatum sowie die Lagerungs- und Temperaturbedingungen des Fleisches zu erhalten (SCHÖTZ). Es stellt sich die Frage, ob solche Fleischlieferungen in Fertigpackungen nicht eichrechtlich gekennzeichnet sein müssen (HAMMER). Ware in einer Transportverpackung, die nicht dazu bestimmt ist, an den Verbraucher abgegeben zu werden, sollte entsprechend gekennzeichnet sein. Es sollte also deutlich gemacht werden, dass es sich nicht um eine Fertigpackung im Sinne der LMKV handelt. Eine gerichtliche Entscheidung darüber, ob reine „Hygiene“-Verpackungen dem Eichrecht unterworfen sind, steht aus (WEYLAND).

Die Frage **Wir stellen Schinken und Wurstwaren her, die von einer anderen Firma verkauft werden. Was die Kennzeichnung der Produkte angeht, stellt sich die Frage, ob unser Name als Hersteller dann verloren gehen kann?** stellte sich als rasch zu beantworten dar. Produkte, die von zugelassenen EG-Betrieben hergestellt werden, sind mit der EV-Nummer des Herstellerbetriebes zu kennzeichnen (FIHV Anlage 1 Nr. 4.1.3). Diese Kennzeichnung wird mit Entfernen der Umhüllung in einem Umpackbetrieb entfernt; dieser Betrieb hat dann seine EUZ-Nummer anzubringen (Anlage 1 Nr. 4.1.6). Nach den Bestimmungen der LMKV ist ein Inverkehrbringer zu etikettieren – das muss nicht der Herstellerbetrieb sein, es kann sich auch um den Verpacker oder einen in der EU oder in einem Vertragsstaat des EWR niedergelassenen Verkäufer handeln (LMKV § 3 Abs. 1 Nr. 2). Bei loser Ware geht der Name des Herstellers in jedem Fall verloren (WEYLAND). Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit muss der Hersteller in jedem Fall zu identifizieren sein (BUSCHMANN).

Ein immer weitergehendes Hinterfragen der Sinnhaftigkeit des Verkehrsverbotes von Fleischerzeugnissen, die nicht § 4 FIV gehorchen, artikuliert sich in **Ist es zulässig, Joghurt zu Leberwurst oder Milch zu Brühwurst zu verarbeiten, wenn dies in der Verkehrsbezeichnung bzw. Zutatenliste kenntlich gemacht wird?** Nach gegenwärtiger Rechtslage besteht für den deutschen Fleischwarenproduzenten ein Verwendungsverbot für Milch und Milcherzeugnisse bei Fleischerzeugnissen, mit Anlage 3 FIV existiert eine begrenzte Öffnung

ihrer Verwendung, Joghurt ist nicht zugelassen. Für in Deutschland in den Verkehr gebrachte Fleischerzeugnisse aus anderen EU- Mitgliedstaaten existieren solche Einschränkungen für Lebensmittel-Zutaten zu Fleischerzeugnissen nicht. Es gibt nun Urteile, nach welchen § 4 FIV nicht verfassungskonform ist, da die Ermächtigung im LMBG (§ 19) nur den Täuschungsschutz regelt. Vor diesem Hintergrund werden beim Ordnungsgeber Überlegungen darüber angestellt, wie mit der FIV zukünftig umgegangen werden soll (SCHÖTZ). Da derzeit die FIV nach wie vor gültiges Recht darstellt, hat jeder Untersuchungsbeamte den § 4 anzuwenden. Werden entsprechende, nicht dem § 4 gehorchende Produkte hergestellt, muss es zu Beanstandungen kommen. Es sind also in jedem einzelnen Fall Gerichtsverfahren einzuleiten mit dem Ziel, ein Urteil zu erreichen, dass § 4 dem Produkt nicht entgegensteht, wenn eine ausreichende Kenntlichmachung erfolgte (WEYLAND).

Eindeutig war **Wie muss die Verwendung von Laktose bei der Rohwurstherstellung in der Zutatenliste gekennzeichnet werden?** zu beantworten. Alle Zucker können mit „Zuckerstoffe“ gekennzeichnet werden (FIV § 3 Abs. 1). Es steht eine Änderung des Kennzeichnungsrechtes an, nach der mögliche Allergene anzugeben sind. Nach ihrem Inkrafttreten wird eine Kennzeichnung als „Lactose“ mit dem Hinweis auf Milch erforderlich werden. Für QS-zertifizierte Unternehmen ist dieses Erfordernis in den nächsten zwei Monaten zu erwarten (WIEGNER).

Auch mit den nächsten Fragen ging es um die sachgerechte Information des Verbrauchers. **Ich produziere mit großem Erfolg Fleischkäse, der Schinken- und Käsestücke enthält. Kann dieser Fleischkäse als „Fleischkäse Cordon Bleu“ bezeichnet werden?** Die Verkehrsauffassung für Fleischkäse, fein zerkleinert und grob, ist in den LS Pos. 2.222.2 bzw. 2.223.3, die für Cordon bleu in LS Pos. 2.508.1 niedergelegt. Es handelt sich also um zwei Verkehrsbezeichnungen, die einander ausschließen. Sollte es sich um eine Beschreibung eines neu kreierten Lebensmittels handeln, so ermöglicht sie entgegen § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV dem Verbraucher keineswegs, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Die gewählte Bezeichnung ist nicht möglich (STANISLAVSKI). Eine Bezeichnung „grober Fleischkäse mit Schinken und Käsestücken“ wäre nicht zu beanstanden (RYCKEN).

Zu keiner wesentlichen Diskussion gab **Wir stellen eine „Hirschsalamis nach Art einer Jagdwurst“ aus 67 % Hirschfleisch, 14 % Rapsöl und 19,5 % Fremdwasser her. Darf diese Wurst mit der Zusatzbezeichnung „rein Hirsch“ ausgelobt werden?** Anlass. Eine Wurst mit der gewählten Verkehrsbezeichnung, erläutert mit „nach Art einer Jagdwurst“ und mit Fremdwasser stellt sicher keine Rohwurst, sondern eine Brühwurst dar. Es soll wohl eine Jagdwurst sein. Die Verwendung von Rapsöl ist in jedem Fall kenntlich zu machen, eine Wertminderung durch fast 20 % Fremdwasser könnte vorliegen. Die Ware ist nicht verkehrsfähig (RYCKEN).

Ebenfalls eindeutig zu beantworten war **Ist eine „Geflügelleberwurst mit Tomaten“, hergestellt in einem anderen Mitgliedstaat, in Deutschland verkehrsfähig, wenn diese 20 % Hähnchenfleisch, Geflügelleber, Trinkwasser, Pflanzenfett, Geflügelherzen, Eier, Tomatenmark, Weizengrütze, Sojaweiß, Salz, Stabilisator 1422, Zwiebel, Gewürze, Paprika (Zutatenverzeichnis) enthält?** Ist die Ware unter der Bezeichnung im Herstellungs-Mitgliedstaat verkehrsfähig, muss sie in der Bundesrepublik Deutschland ebenfalls verkehrsfähig sein. Die Prüfung muss sich somit auf eventuell notwendige Ergänzungen der Verkehrsbezeichnung (LMKV § 4 Abs. 2) und das Zutatenverzeichnis (§ 6) beschränken. „Geflügel...“ ist kein Klassenname nach Anl. 1 LMKV, es ist zu kennzeichnen, um welche Geflügelart es sich handelt (FIV § 3 Abs. 1). Bei Stabilisator E 1422 handelt es sich um Distärkeadipat. Dieses und Zwiebeln, Gewürze, Paprika sind nach dem Salz aufgeführt. Dass diese Stoffe in geringerer Dosierung als Salz bei der Herstellung Verwendung gefunden haben, ist zweifelhaft. Darauf, dass die Zutaten nicht in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles zum Zeitpunkt ihrer Verwendung aufgeführt sind, deutet auch das an erster

Stelle stehende Hähnchenfleisch 20 % hin. Fleischerzeugnisse bestehen zu mehr als 50 % aus Fleisch. Ist die Mengenangabe kein Druckfehler, gehört wahrscheinlich Leber an die erste Stelle. Gegen die Verarbeitung von Herz bestehen keine Bedenken, es ist davon auszugehen, dass hartgekochte Eier verwendet wurden. Tomatenmark wird durchaus zu Leberwurst verarbeitet; die Verkehrsbezeichnung lautet dann „Tomatenleberwurst“. Bei „Leberwurst mit Tomaten“ ist eine Verarbeitung von Tomaten zu erwarten. Weizengrütze und Soja-eiweiß sind kenntlich gemacht (HAMMER). Sind diese beiden Zutaten nicht aus technologischen Gründen verwendet worden, sind sie in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben (BUSCHMANN). Der Frage, ob ein Aliud vorliegt, das mit einer Leberwurst nur die Bezeichnung teilt (LUTZ) wurde nicht nachgegangen, da sich aus der Fragestellung bzw. dem Zutatenverzeichnis schwerlich auf den Charakter des Erzeugnisses schließen lässt.

In Beantwortung der Frage **In unserer Imbissstheke verkaufen wir mit großem Erfolg einen von uns kreierten „Burger“.** Dieser besteht neben den üblichen Beilagen aus **Bratwurstbrät.** Ist diese Verkehrsbezeichnung korrekt oder ist der Begriff „Burger“ für eine bestimmte Zusammensetzung oder Firma reserviert? wurde ausgeführt, dass der Begriff „Burger“ nicht geschützt ist; er ist allerdings auch nicht als Verkehrsbezeichnung im Sinne § 4 LMKV anzusehen, sondern als Phantasiebezeichnung. Das Produkt könnte benannt werden „Burger aus Bratwurstbrät“ oder ähnlich (WEYLAND).

Die Antwort auf die Frage **Wir poltern Hähnchenbrüste mit NPS in Lake, füllen sie in Därme und erhitzen. Das Produkt kommt als „Hähnchenbrust-Filet im Darm“ in den Verkehr. Ist eine Beanstandung „Formfleisch nicht kenntlich gemacht“ gerechtfertigt?** konnte sich nicht auf Inaugenscheinnahme des Erzeugnisses stützen. Jedenfalls kann es sich gar nicht um Formfleisch handeln, wenn ganze Filets gepoltet und auch gefüllt wurden (RYCKEN). Die Überwachungsorgane können das Produkt, wie die Teilnehmer des Kolloquiums, nur sachgerecht beurteilen, wenn sie den Herstellungsgang kennen (RYCKEN, WIEGNER, WEYLAND). Die Verwendung von NPS ist kenntlich zu machen (RYCKEN).

Unterschiedliche Meinungen traten bei Beantwortung der Frage **Darf einer „Lyoner – Spitzenqualität“ Bruchware von Lyoner zugesetzt werden? Wieviel Bruchware kann ich zusetzen?** zutage. Während einerseits argumentiert wurde, dass im Fall, in welchem etwa hygienisch einwandfreie Abschnitte der gleichen Ware Verwendung fanden, ein Wiederverarbeiten statthaft ist (STANISLAVSKI, WEYLAND), wurde andererseits ausgeführt, dass sich Spitzenqualitäten durch eine besondere Auswahl des Ausgangsmaterials auszeichnen (LS Pos. I. 2.12). Bruchware oder Abschnitte stellen keine besondere Auswahl dar (HAMMER). Beim Aufschneiden anfallende einwandfreie Abschnitte und Bruchware (STANISLAVSKI) sollten zu anderen Würsten oder Wurstsülzen (LS Pos. I. 2.18), aber nicht zu einer Spitzenqualität verarbeitet werden (HAMMER, HEITMANN, WIEGNER). Eine gute handwerkliche Praxis ist das Verarbeiten von Bruch oder Abschnitten zu Spitzenqualitäten nicht (RYCKEN). Auch aus technologischer Sicht kann ein erhitzter Bestandteil der Rezeptur – wiederzuverarbeitende erhitzte Ware – nicht als bestes Ausgangsmaterial angesehen werden (STIEBING).

In Beantwortung der Frage **In unserem Bereich werden unerhitzte Würste mit Lunge in den Verkehr gebracht. Der Hersteller macht kenntlich „Vor dem Verzehr gut durcherhitzen“.** Wie ist ein solches Produkt, das bei Prüfung nicht regelmäßig Fleischvergifter aufweist, zu beurteilen? wurde auf die allgemeine Verkehrsauffassung hinsichtlich einer Verarbeitung von Innereien zurückgegriffen. Die LS Pos. I. 1.52 definiert unter anderem Lunge als „sonstige Tierkörper Teile“, mit der die Fußnote 24 die Verarbeitung von Rinderlunge als nicht verkehrsüblich definiert. Die LS Pos. I. 1.51 nennt als Innereien für die Herstellung von Fleischerzeugnissen: Leber, Herz, Zunge ohne Schleimhaut. Innereien werden nur zu Fleischerzeugnissen verarbeitet, die hitzebehandelt in den Verkehr gelangen. Die genannte Praxis ist generell als nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend anzusehen (HEITMANN), wobei allerdings überkommene lokale Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung zu berücksichtigen sind (HAMMER). Ob die geschilderte, un-

erhitzte Ware eine zu beanstandende Neuentwicklung ist, konnte das Kolloquium nicht entscheiden.

Mit den folgenden Fragen wurde die Diskussion der mengenmäßigen Kennzeichnung von Zutaten eingeleitet: **Wir werden von Vertragspartnern gezwungen, den Fleischanteil von Würsten in Prozent anzugeben. Das bereitet insofern keine größeren Schwierigkeiten, als wir selbstredend das Fleisch standardisieren und die Standards auch analysieren. Die Schwierigkeit steckt im Detail. Putensalami wird aus Putenfleisch (unter 50 %) und Schweinefleisch hergestellt. Nun ist es so, dass unsere Produkte nicht sehr fett sind und im Kutter unter 25 % Fett analysiert werden. Der weitaus überwiegende Teil des Fettes kommt aus dem Schweinefleisch. Gilt tatsächlich ein Fettgehalt der Mischung von 25 % oder muss „Schweinefett“ oder „Fett“ deklariert werden?** Es soll wohl die Menge des bei der Herstellung verwendeten Putenfleisches angegeben werden. Dazu kann entweder die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung (LMKV § 4 Abs. 1 Nr. 1), etwa „Putenständerfleisch“, oder der Klassenname „Putenfleisch“ (Anlage 1) mit einer Mengenangabe versehen werden. Ob die Verwendung des Gattungsnamens (§ 8 Abs. 1) „Fleisch“ zusammen mit einer Mengenangabe - in diesem Fall der Putensalami - möglich ist, wird bezweifelt. Es spielt hier keine Rolle, wie sich der Fettanteil der Salami zusammensetzt. Die Anlage 1 verlangt bei einer Überschreitung der für Gemische von Tierarten, bei denen Säugetiere überwiegen, geltenden Fettgehaltsgrenze von 25 % keine Differenzierung des Fettes nach Tierarten (HAMMER). In Österreich besteht die Auffassung, dass im Fall eines „Mischproduktes“ das Fleisch aller Tierarten quantitativ, bei Überschreiten des Fettlimits auch das Fett quantitativ anzugeben ist (BAUER).

Hier wurde die Beantwortung des zweiten Teils der zweiten Frage („Auftauverlust“) eingefügt. Der zur Fleischpartie zugehörige Auftauverlust ist mengenmäßig dem Fleisch zuzuschlagen (WIEGNER). Hinsichtlich einer Verpflichtung, den verwendeten Leberanteil bei „Leberwurst“ zu kennzeichnen, traten grundsätzlich unterschiedliche Auffassungen über die Bestimmung des § 8 LMKV zutage. Einerseits wurde argumentiert, dass die Bestimmung sich auf einzelne Lebensmittel, Wiener, Salami Ia, Sahneleberwurst etc., und nicht auf Gattungen bezieht. Der Verbraucher soll keineswegs über das Etikett in Warenkunde unterrichtet werden. Bei einer als „Leberwurst“ im Verkehr befindlichen Ware aus der Gruppe der „Leberwürste“ ist die Zutat Leber in der Verkehrsbezeichnung aufgeführt (§ 8 Abs. 1 Nr. 1), aber unterschiedliche Mengen an Leber sind für die Charakterisierung der Leberwurst nicht wesentlich und zusätzlich ist es so, dass unterschiedliche Mengen an Leber nicht zur Unterscheidung dieser Leberwurst von anderen Lebensmitteln, also von Produkten anderer Verkehrsbezeichnung, ausschlaggebend sind (§ 8 Abs. 2 Buchst. d). Nicht unterschiedliche Mengen, sondern gerade die Tatsache der Verarbeitung von Leber charakterisiert die „Leberwurst“. Es stellt sich hier insbesondere die Frage, inwiefern dem Verbraucher in seiner Kaufentscheidung geholfen wird, wenn er erfährt, wie viel Leber die Leberwurst aufweist. Leber ist die billigste Zutat, und mit über etwa 20 %, bei Konserven über 10 bis 15 % steigenden Lebergehalten sinkt die Verzehrsqualität ab. Insofern wurde keine generelle Pflicht zur mengenmäßigen Angabe der verarbeiteten Leber gesehen (HAMMER, WEYLAND). Was die in der Frage zur „Geflügelleberwurst mit Tomaten“ angesprochene Zusammensetzung angeht, so mag es sich anders verhalten (BUSCHMANN). In Österreich verhält es sich so, dass die Kodex-Kommission empfiehlt, Leber quantitativ anzugeben (BAUER).

Auch in Beantwortung der nächsten Frage **Kann die Überwachung bei Fleischwurst in Dosen tatsächlich die mengenmäßige Angabe nach QUID verlangen?** zeigten sich differierende Auffassungen bezüglich QUID bei Fleischerzeugnissen. Die Überwachung wird sich zunächst einmal mit Beanstandungen zurückhalten, der Handel regelt wohl die Pflichten zur Kenntlichmachung. Die Fleischwurst wird mit Wasserschüttung hergestellt, es existiert ein fleischfremder Bestandteil – deshalb sei eine Mengenkennzeichnung vorzunehmen und zwar unabhängig von der Angebotsform in einer Dose oder einem Darm (BUSCHMANN). Dem wurde entgegengehalten, dass jede Fleischware durch die Tatsache der Verarbeitung von

Fleisch und sonstigen technologisch oder/oder geschmacklich notwendigen Stoffen charakterisiert wird (§ 8 Abs. 2 Nr. 1.d). Die Verkehrsbezeichnung Fleischwurst fordert einen Minimal-BEFFE-Gehalt. Sie fordert somit, indirekt über BEFFE, einen bestimmten Mindest-Fleischanteil. Wird dieser unterschritten, muss eine andere Verkehrsbezeichnung gewählt werden, eine QUID bei Beibehaltung der alten Verkehrsbezeichnung ist dennoch eine Täuschung. Der zweite Aspekt, der § 8 Abs. 1 Nr. 1 bei Fleischwurst außer Kraft setzt (§ 8 Abs. 2 Nr. 1.d), trifft zusätzlich zu; denn es gibt derzeit keine Lebensmittel, die der mit den Leitsätzen beschriebenen Fleischwurst ähnlich/verwechselbar sein dürfen. Nun verhält es sich auch so, dass aufgrund von Schwankungen der Zusammensetzung des verarbeiteten Fleisches bereits im Fettgehalt Abweichungen um 5 % nicht außergewöhnlich sein dürften. Bei freiwilliger mengenmäßiger Kenntlichmachung des bei der Herstellung der Fleischwurst verwendeten Fleischanteiles stellt sich die Frage, was der Verbraucher mit einem Fleischanteil anfangen soll, der bei der einen Fleischwurst um vielleicht 80 %, bei der anderen um 75 % liegt, wenn es sich nicht um den tatsächlichen Fleischanteil der Charge, sondern um einen Mittelwert handelt. Die QUID-Leitlinie erläutert, dass die in der Etikettierung anzugebende Menge die mittlere Menge bezeichnet (QUID-Leitlinie Nr. 27.). Dabei sind Schwankungen innerhalb der guten Herstellungspraxis zu berücksichtigen (HAMMER). Dem wurde entgegengehalten, dass Brühwürste gleicher Verkehrsbezeichnung mit durchaus wesentlich unterschiedlicher Schüttung hergestellt werden und der Verbraucher dann aufgrund des unterschiedlichen und kenntlich gemachten Fleischgehaltes des Produktes in der Lage sei, seine Wahl zu treffen (BUSCHMANN). Der Bundesverband der Fleischwarenindustrie sowie der Fleischerverband raten ihren Mitgliedern, eine Mengenkennzeichnung nach von ihnen bereitgestellten Vorgaben vorzunehmen (WEYLAND).

Mit dem Dank an Fragesteller, Diskussionsteilnehmer und Auditorium schloss das Kolloquium (WEYLAND).