

Glasierte Fischereierzeugnisse – Angabe des Glasurwassers in der Zutatenliste

Positionspapier der Arbeitsgruppe Fisch und Fischerzeugnisse

Stand: Juni 2022

Bei glasierten Fischereierzeugnissen stellt sich die Frage, ob das Glasurwasser eine Zutat darstellt, die im Zutatenverzeichnis anzugeben ist. Einigkeit besteht in der AG Fisch und Fischerzeugnisse darüber, dass es zur Verwirrung führen kann, wenn bei Fischereierzeugnissen neben zugesetztem Wasser im Sinne von Anhang VI Teil A Nr. 6 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) auch Glasurwasser im Zutatenverzeichnis aufgeführt wird.

Daher empfiehlt die AG Fisch und Fischerzeugnisse, dass das Glasurwasser im Zutatenverzeichnis nicht aufgeführt wird.

In Artikel 23 LMIV werden die rechtlichen Anforderungen an die Nettofüllmenge eines Lebensmittels geregelt. Technische Vorschriften zur Angabe der Nettofüllmenge finden sich in Anhang IX Nr. 5 LMIV:

„Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben. Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht im angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.“

Als Aufgussflüssigkeiten im Sinne dieser Nummer gelten folgende Erzeugnisse – gegebenenfalls in Mischungen und auch gefroren oder tiefgefroren –, sofern sie gegenüber den wesentlichen Bestandteilen der betreffenden Zubereitung nur eine untergeordnete Rolle spielen und folglich für den Kauf nicht ausschlaggebend sind: Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Genusssäure in wässriger Lösung, Essig, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von anderen Süßstoffen oder -mitteln, Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse.“

Feste Lebensmittel bilden gemeinsam mit ihrer Aufgussflüssigkeit die Nettofüllmenge (z. B. Bismarckhering im Aufguss). Da bei diesen Produkten die Aufgussflüssigkeit üblicherweise nicht kaufentscheidend ist, muss zusätzlich zur Nettofüllmenge das Abtropfgewicht angegeben werden, welches über den wertbestimmenden Anteil des Lebensmittels informiert. Die Aufgussflüssigkeit selbst ist dabei formal eine Zutat des Lebensmittels, so dass diese in der Regel in der Zutatenliste aufzuführen ist. „**Zutat**“ ist jeder Stoff (...), der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der – gegebenenfalls in veränderter Form – im **Enderzeugnis** vorhanden bleibt. Optional braucht ein Lebensmittelunternehmer eine Aufgussflüssigkeit, die üblicherweise nicht mitverzehrt wird, nicht im Zutatenverzeichnis aufzuführen (vgl. Art. 20 Abs. 1 Buchstabe e) ii) LMIV).

Glasierten Lebensmitteln kommt durch die Regelung nach Anhang IX Nr. 5 Satz 2 LMIV jedoch eine eigenständige Bedeutung zu.

„Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht im angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.“

Die Flüssigkeit, die zur Glasur eines tiefgefrorenen Lebensmittels verwendet wird, zählt somit nicht zur Nettofüllmenge. In diesem Fall sind „Nettogewicht“ (ohne Glasur) und „Abtropfgewicht“

identisch – es wird ausschließlich über den wertbestimmenden Inhalt informiert – der Gewichtsanteil des Überzugsmittels bleibt ohne Erwähnung.

Wenn bei glasierten Fischereierzeugnissen das Nettogewicht dem Abtropfgewicht entspricht und der Glasuranteil nicht in der Nettofüllmenge enthalten ist, sollte das Glasurwasser auch nicht als Zutat im Enderzeugnis aufgeführt werden.

Gemäß Art. 17 Abs. 1 Satz 2 LMIV in Verbindung mit den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse (Leitsatz Nr. 2.2.1) sowie den Leitsätzen für Krebs- und Weichtieren (Leitsatz Nr. 2.2.1.1.1. und 2.2.2.1.1) wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf die Glasur hingewiesen (z. B. „glasiert“, „mit Schutzglasur aus Eis“).

Wasser, das nicht als Glasur auf das Erzeugnis aufgebracht wurde, sondern als zugesetztes Wasser im Sinne von Anhang VI Teil A Nr. 6 LMIV in das Erzeugnis eingebracht wurde, ist im Gegensatz dazu Bestandteil des Nettogewichtes und daher als Zutat im Zutatenverzeichnis anzugeben (Anhang VII Teil A Nr.1 LMIV).

Zusammenfassung:

Gemäß Anhang IX Nr. 5 LMIV ist das Überzugsmittel bei glasierten Lebensmitteln nicht im angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.

Da Wasser als Zutat nach Maßgabe seines Gewichtsanteils am Enderzeugnis anzugeben ist (Anhang VII Teil A Nr.1 LMIV), Glasurwasser aber nicht mehr im angegebenen Nettogewicht von glasierten Lebensmittels enthalten ist, sollte das Glasurwasser nicht als Bestandteil der Zutatenliste angegeben werden.