



AG Fleischwaren Jahresbericht 2013

Volker Charné, Halle

Arbeitsgruppensitzung: Die diesjährige Arbeitsgruppensitzung fand am 11.11.2014 in Frankfurt am Main im Robert-Bosch-Haus statt. Die Sitzung war wie immer gut besucht. Es nahmen 27 Mitglieder teil. Eine Fortbildung fand im Jahr 2014 nicht statt.

Mitgliederentwicklung: Die Arbeitsgruppe hat 49 Mitglieder, von denen etwa jeweils die Hälfte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung und die andere Hälfte in einem Handelslabor/bei einem Hersteller tätig sind. Damit ist sie traditionell eine der stärksten Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft.

Vorstandswahl: Die Wahl des Vorstandes wurde rückwirkend für 2013 durchgeführt. Volker Charné wurde als Obmann und Sebastian Krüger als Schriftführer wiedergewählt. Jürgen Glatz stand zur Wahl des stellvertretenden Obmanns nicht mehr zur Verfügung. Als Nachfolger wurde Markus Waldecker gewählt. Der Vorstand wurde für die Jahre 2014 bis 2016 gewählt.

Kurzberichte aus verwandten Arbeitsgruppen:

- BVL-Arbeitsgruppe §64 LFGB „Fleischwaren“ und UAG „NIR“: Folgende §64-Methoden wurden im Sommer 2014 veröffentlicht:
- „NIR“-Screening (Parameter: Rohprotein, Wasser, Fett, Asche, BEFFE) - L 08.00-60
- Bestimmung der freien Aminosäuren mittels GC – L07.00-64
- Erneuerung der statistischen Kenndaten für Wasser, Fett und Rohprotein – L06.00-3/6/7

Für die enzymatische Bestimmung von Lactose wurde ein Ringversuch erfolgreich abgeschlossen. Die Methode soll voraussichtlich 2015 veröffentlicht werden. Des Weiteren wurde die Aufarbeitung für die enzymatische Bestimmung von organischen Säuren vereinfacht. Auch hier ist mit einer Veröffentlichung in 2015 zu rechnen.

ALTS: Folgende Themen wurden auf der Sitzung des ALTS behandelt:

- Kenntlichmachung von Eiweißen nach Anhang VI Teil A Nr. 5 LMIV
- Gewichtsverlust bei Fleischerzeugnissen in Aspik
- Verkehrsauffassung Chicken Nuggets
- Mettenden mit dem Hinweis „Vor dem Verzehr durch-erhitzen“
- Kenntlichmachung von „Raucharoma“
- QUID-Angabe bei gemischtem Hackfleisch
- Verkehrsfähigkeit fermentierter Gewürzextrakte
- Kennzeichnung von Hähnchen(filet/brust)-/Puten(filet/brust)-Streifen
- Bezeichnung „Schinken“ bei Roh- und Kochpökelfleischteilen aus Geflügelfleischteilen

Zusatzstoffrechtliche Regelungen in Fleischzubereitungen: Frau Scherb-Forster (Erlangen) und Herr Waldecker (Koblenz) berichteten über den momentanen Sachstand hinsichtlich der Problematik von nicht zugelassenen Zusatzstoffen in Fleischzubereitungen. Während das Bundesland Bayern bereits Beanstandungen hinsichtlich der nicht zugelassenen Verwendung von Phosphaten in Dönern ausgesprochen hat und nun Gerichtsverfahren anhängig sind, halten sich andere Bundesländer derzeit noch zurück. Mehrheitlich wurde die Auffassung geteilt, dass die Zulassung von Phosphaten in Dönern über ein „carry-over“ nicht möglich ist. Eine einheitliche Vorgehensweise konnte jedoch nicht festgelegt werden.

Laborvergleichsuntersuchung „Sensorik“: In Zusammenarbeit mit der muva Kempten wurde erstmals eine Laborvergleichsuntersuchung „Sensorik“ in 2014 geplant und realisiert. Diese Laborvergleichsuntersuchung wurde in Form eines Dreiecktests durchgeführt. Frau Dr. Braun von der muva Kempten präsentierte den AG-Mitgliedern in einem Kurzvortrag Hintergründe und Details der Vorbereitung der Laborvergleichsuntersuchung sowie deren Auswertung. Die Mitglieder sprachen sich für die Durchführung weiterer Laborvergleichsuntersuchungen zur Sensorik aus.

Rechtliche Fragen: Im Rahmen der Beratung zu lebensmittelrechtlichen Fragen aus dem Bereich der Fleischwaren lagen die diesjährigen Schwerpunkte bei folgenden Themen:

- Fett- und Kollagengehalte in losen Hackfleischproben
- „Leberwurst mit frischen Zwiebeln“, Anpassung der Beurteilungskriterien
- Welches Wasser/Fleischeiweiß-Verhältnis wird für eine „Leberwurst mit Schnittlauch/Spitzenqualität“ zu Grunde gelegt?
- Hinweis „aus Fleischstücken zusammengefügt“ bzw. „aus Fischstücken zusammengefügt“ zur Umsetzung der Vorschriften der LMIV
- Kann bei einer Geflügel-Leberwurst ein höherer Wasser-Eiweiß-Quotient als 4,0 toleriert werden?
- Kann bei einem gegarten Kochpökelerzeugnis aus Geflügelbrustfleisch ein höherer Wasser-Eiweiß-Quotient als 3,4 toleriert werden