



AG Fleischwaren Jahresbericht 2023

Obfrau: Dr. Regina Seideneck

Von den 55 Mitgliedern trafen sich knapp 30 Mitglieder am 09.11.2023 zur AG-Sitzung in der Geschäftsstelle Frankfurt. Die AG begrüßte zwei neue Mitglieder.

Im Rahmen eines Workshops wurde in kleinen Gruppen über zukünftige und mögliche Arbeitsschwerpunkte der AG gesprochen. Die Zusammenführung der Ergebnisse zeigte, dass es den Mitgliedern ein wichtiges Anliegen ist, die Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse weiterzuentwickeln.

Zudem wünschten sich die Mitglieder vermehrt Technologiefortbildungen u.a. auch zu angrenzenden Fachgebieten. Die für 2023 geplante Veranstaltung „Technologie von Fleischersatzprodukten“, musste leider verschoben werden.

Die Bearbeitung analytischer Fragestellungen zu aktuellen Problemen, sollen das Arbeitsgebiet der AG erweitern.

Zudem wird die Beschäftigung mit Einzelfragen, weiterhin als ein fester Bestandteil der Arbeit angesehen. Insbesondere die Möglichkeit zur Umlauffrage, schafft eine zeitnahe Klärung.

Vorstandswahl

Der 2022 gewählte stellvertretene Obmann der AG konnte sein Amt aufgrund einer Veränderung des Aufgabengebietes nicht weiter ausüben. Aus diesem Grunde wurde in einer außerplanmäßigen Neuwahl Iris Kühn (Saarbrücken) einstimmig als stellvertretene Obfrau der AG gewählt.

Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse

Neufassung der Tabelle 2 „durchschnittliche Fettgehalte [...]“

Aufgrund veränderter Verzehrsgewohnheiten z.B. durch eine vermehrte Verwendung von Geflügelfleisch und geänderter Marktbedeutungen einzelner Fleischwaren, wurde eine Anpassung der „durchschnittlichen Fettgehalte [...]“ an die allgemeine Verkehrsauffassung als notwendig erachtet. Die bisherigen Daten stammen aus der ersten Hälfte der 90er Jahre und wurden in der 3. Auflage der Beurteilungskriterien 1997 erstmalig veröffentlicht.

Als Datengrundlage für die Neufassung standen 33000 Datensätze aus 12 Bundesländern und 4 Privatlaboren zur Verfügung.

Die Einordnung der Daten in die jeweilige Produktgruppe, erfolgte über die Bezeichnung. Bei Unklarheiten bezüglich der Einordnung, wurde auf Werte verzichtet. Das galt auch für Erzeugnisse mit Einlagen.

Im Rahmen der Neufassung wurden grundsätzliche Änderungen vorgenommen. Produktgattungen mit geringer Marktbedeutung wurden gestrichen und vergleichbare Erzeugnisse zusammengefasst. Sofern eine ausreichende Datengrundlage vorhanden war, wurden Geflügelerzeugnisse separat ausgewertet. Reichten die Datensätze nicht aus, wurden nur Erzeugnisse aus Rind und/oder Schwein betrachtet.

Die beschlossenen Änderungen sollen nach erneuter Prüfung voraussichtlich in der nächsten Sitzung verabschiedet werden.

Untersuchungsprogramm „Zusammensetzung von gekochter Mettwurst“

Die Ergebnisse des Untersuchungsprogrammes „Zusammensetzung von gekochter Mettwurst“ aus dem Jahr 2022 wurden nochmals diskutiert. Es wurde geprüft, ob eine Aufnahme in Tabelle 3 der Beurteilungskriterien für regionale Spezialitäten möglich ist.

Von der Beschreibung einer regionalen Spezialität in den Beurteilungskriterien wird jedoch abgesehen, da die Datengrundlage als nicht valide angesehen wurde.

Rechtliche Fragen

Die Arbeitsgruppe beschäftigte sich ferner mit der lebensmittelrechtlichen Frage hinsichtlich der Kennzeichnung des Zusatzstoffes Talkum, der zur Oberflächenbehandlung auf eine nicht zum Verzehr geeignete Wursthülle einer Rohwurst aufgetragen wurde. Weitere Fragen, wie eine flächendeckende Puderung von schimmelgereiften Rohwürsten rechtlich zu bewerten sei und ob bei der Herstellung von Kochschinken eine Hackfleischzugabe zum Produkt im Tumbler möglich sei, wurden diskutiert.

Bei der Frage welcher Abschnitt des EU Toleranzpapieres für die Beurteilung einer Nährwertdeklaration von Fleischwaren, bei zusätzlicher Verwendung nährwertbezogener Angaben (hier: fettreduziert) anzuwenden sei, konnte keine Einigkeit erzielt werden. Zur Klärung der Fragestellung, soll die AG Fragen der Ernährung der LChG kontaktiert werden.