

Auf der Sitzung der Arbeitsgruppe 2008 war beschlossen worden, Daten über die Fettgehalte von Hackfleisch zu sammeln, da zunehmend Produkte mit Auslobung eines geringeren Fettgehaltes auf dem Markt angetroffen werden. Gleichzeitig hatte sich der Eindruck ergeben, dass deutliche Unterschiede im Fettgehalt loser und originalverpackter Ware aus EG-Betrieben bestehen.

Im Berichtsjahr wurden dem zufolge 795 Datensätze ausgewertet, davon 454 Proben gemischtes Hackfleisch, 150 Proben Schweine- und 191 Proben Rinderhackfleisch. Danach gibt es anscheinend bezüglich der Fettgehalte zwei unterschiedliche Hackfleischqualitäten, nämlich lose Ware und originalverpackte Ware aus EG-Betrieben.

Die Fettgehalte der losen Ware liegen deutlich niedriger als die der EG-Ware, dies wird besonders deutlich am gemischten Hackfleisch, bei dem hier der Schwerpunkt lag. Lose Ware weist einen mittleren Fettgehalt von rund 10%, originalverpackte Ware aus EG-Betrieben von rund 18% auf.

Auch die Verteilung der Werte zeigt deutliche Unterschiede: die Fettgehalte der verpackten Ware tendieren stärker zu den höheren Werten, die der losen Ware verteilen sie sich recht gleichmäßig über die gesamte Spannweite. Ganz ähnlich ist das Bild bei Rinder- und Schweinehackfleisch.

Die Werbeaussage „30% weniger Fett als bei herkömmlichem Hackfleisch“ bei verpackten Produkten ist ohne Angabe, was unter „herkömmlichem Hackfleisch“ zu verstehen ist, nicht möglich. Die AG-Mitglieder sprachen sich für eine Vergrößerung des Datenpools durch Sammlung weiterer Ergebnisse speziell für Rindergehacktes und Schweinegehacktes aus.

Ein weiteres Vorhaben war die Überprüfung der Wasser/Eiweiß-Quotienten bei fettreduzierten Wurstwaren. Im Tabellenwerk „Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse mit größerer Marktbedeutung“ wird nämlich ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Grenzwerte nicht für fettreduzierte Produkte gelten. Grund dafür ist, dass bei der Festlegung der Grenzwerte wegen der damals vergleichsweise geringeren Marktbedeutung fettreduzierte Erzeugnisse kaum berücksichtigt wurden. Da in diese Datensammlung auch Ergebnisse aus dem bis Ende des Jahres abzuschließenden bundesweiten Überwachungsprogramm einfließen sollten, lagen zum Zeitpunkt der letzten Arbeitsgruppensitzung noch nicht genügend (ca. 150) Ergebnisse für eine endgültige Aussage zu den unterschiedlichen Produktgruppen vor. Nach den ersten Eindrücken sind aber durchweg keine Auffälligkeiten hinsichtlich der Wasser/Eiweiß-Grenzwerte zu beobachten. Die endgültige Auswertung nach Vorliegen weiterer Ergebnisse bleibt abzuwarten.

Ein schon länger in der Diskussion befindlicher Leitfaden für die Kenntlichmachung (Ort, Art und Weise) einer Abweichung von der Verkehrsauffassung (z.B. bei Kochschinkenimitaten) wurde einvernehmlich verabschiedet und soll in geeigneter Weise veröffentlicht werden. Die Tabelle ist nicht erschöpfend und kann bei Bedarf ergänzt werden.

Erneut wurden die Grenzwerte für die natürlichen NPN-Gehalte auf der Grundlage eines erweiterten Datenpools diskutiert. Um die Spannweite der erhaltenen Daten weitestgehend zu erfassen, wurde übereingekommen, für Schweinefleisch maximal 15% und für Puten- und Hähnchenfleisch einheitlich maximal 20% des Fleischeiweißgehalts zu berücksichtigen.

Der Quidrechner wurde erneut aktualisiert und steht auf der Homepage der Arbeitsgruppe zur Verfügung.

Von Mitgliedern der Arbeitsgruppe wurden im Lauf des Jahres fünf Beiträge für die aktuelle Wochenschau bereitgestellt und veröffentlicht:

- 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) in geräucherten Fleischwaren (Kuntzer)
- Lebensmittelbestrahlung – noch ein Thema? (Brockmann, Erning)
- Schinken in der Gastronomie (Kugler)
- Natürliche NPN- Gehalte in Fleisch – Nicht alles stammt aus verfälschenden Zu-sätzen (Littmann-Nienstedt)
- Über Sommerlöcher und Käselöcher oder So ein Käse (Charné)

Die Sitzung der Arbeitsgruppe 2009 fand am 16.11. im Hotel „Klosterpforte“ in Marienfeld statt. Daran schloss sich am 17. 11. eine Exkursion zu den Fleischwarenbetrieben Windau in Harsewinkel und Wiltmann in Versmold an. Dazu wurden die Teilnehmer in zwei Gruppen aufgeteilt, um die Besucherzahl auf eine optimale Größe zu beschränken. Die Besichtigung der beiden hochmodernen Betriebe war wieder sehr informativ und wurde durch anschließende Diskussionen mit ausreichend Gesprächsstoff abgerundet. Die Teilnehmer sprachen sich erneut dafür aus, auch in Zukunft Arbeitsgruppensitzungen möglichst mit derartigen Informationsveranstaltungen zu verbinden.