

Die diesjährige Sitzung der Arbeitsgruppe fand am 08.11. in der Geschäftsstelle der GDCh in Frankfurt statt. Daran nahmen 31 Mitglieder teil.

Auf der Tagesordnung stand u.a. die Neuwahl des Vorstands, da der bisherige Obmann im Frühjahr die Altersgrenze erreicht hatte und nach zweimaligem Durchgang von je drei Amtsjahren für eine Neuwahl nicht mehr zur Verfügung stand. Die Wahl leitete Herr Dr. Kirchhoff; eine geheime Wahl wurde nicht gewünscht.

Nach der Abstimmung ergab sich folgende Zusammensetzung des neuen Vorstands:

Obmann: Volker Charné (Halle), Stellvertretender Obmann: Jürgen Glatz (Freiburg), Schriftführer: Sebastian Krüger (Mettmann).

Herr Charné berichtete sodann über die Aktivitäten der Arbeitsgruppe „Fleischwaren“ zur Erarbeitung amtlicher Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB. Ein Ringversuch zur Stärkebestimmung (enzymatisch und polarimetrisch) in Matrices mit unterschiedlichen Stärkegehalten von unter 3 und bis 12 g/100 g ist noch in Auswertung. In Planung ist ein Ringversuch zur gaschromatographischen Bestimmung von Aminosäuren. Für eine Aufnahme in die amtliche Sammlung müsste die Rezeptur des Testkits von der Herstellerfirma bekannt gegeben werden.

Ferner berichtete er über die 65. Arbeitstagung des ALTS. Der Lebensmittelbuchkommission soll ein Vorschlag zur Abgrenzung von industriellen und traditionellen Kochpökelwaren hinsichtlich der Stückgröße der Rohware unterbreitet werden. Ferner wird ein einheitlicher Leitfaden für Anwender von Schinkenimitaten erarbeitet.

Herr Blum berichtete über neuere Technologien bei Koch- und Rohpökelwaren und wies auf ein Positionspapier der DLG hin. Danach soll der Fleischeiweißgehalt im fettfreien Anteil bei Hinweisen auf traditionelle Herstellungsweise mindestens 20% (bei Schwein) und 19,5 (bei Kalb und Rind) betragen.

Herr Charné trug über die Beurteilung von regionalen Herkunftsbezeichnungen vor und wies auf die einschlägigen Rechtsvorschriften hin. Er stellte ferner ein Prüfschema für geographische Angaben vor, das den Mitgliedern zur Verfügung gestellt wird. Über dessen Handhabbarkeit soll bei der nächsten Arbeitsgruppensitzung berichtet werden.

Der Obmann berichtete über die erweiterte Datensammlung der Fettgehalte von losen und verpackten Hackfleischsorten. Dazu wird auch auf den Jahresbericht 2009 verwiesen. Die Zahl der Datensätze ist nunmehr auf 1001 Proben angestiegen. Dabei bleibt das Ergebnis von 2009 im Wesentlichen unverändert, und die lose Ware weist im Mittel deutlich niedrigere Fettgehalte auf.

Die Kurzfassung der Datensammlung ergibt folgendes Bild (Fett-Mittelwerte g/100g):

Rinderhack	Lose	Originalpackung (EG)	In der Verkaufsstelle verpackt
	Fett g/100 g		
Minimum	1,2	4,8	10,5
Median	10,3	16,2	13,2
Mittelwert	10,2	15,7	15,8
Maximum	21,7	23,9	23,8
Stabw.	5	4	Nicht berechnet
Anzahl Proben	83	156	3

Schweinehack	Lose	Originalpackung (EG)	In der Verkaufsstelle verpackt
--------------	------	----------------------	--------------------------------

	Fett g/100 g		
Minimum	1,8	8	17,1
Median	12,3	17,7	21,9
Mittelwert	11,6	17,5	20,9
Maximum	28,1	28,1	25,9
Stabw.	5,7	3,3	Nicht berechnet
Anzahl Proben	67	119	5

Gemischtes Hack	Lose	Originalpackung (EG)	In der Verkaufsstelle verpackt
	Fett g/100 g		
Minimum	2,2	5,2	8,5
Median	10,4	18,5	16
Mittelwert	11	18,1	15,6
Maximum	29,8	29,8	24,3
Stabw.	5,3	3,2	4,2
Anzahl Proben	182	367	19

Die Ergebnisse und ihre Bedeutung hinsichtlich einer Beurteilung pauschalierter Hinweise auf geringere Fettgehalte sollen vom Beurteilungsausschuss in Form eines Positionspapiers diskutiert werden.

Der Obmann berichtete ferner über den neuen Stand der Datensammlung von fettreduzierten Fleisch- und Wurstwaren hinsichtlich der Wasser-/Eiweiß-Quotienten. In den Beurteilungskriterien wird vorsorglich darauf hingewiesen, dass die dort aufgeführten Grenzwerte nicht für fettreduzierte Ware gelten. Der Datenpool hat sich leider nicht wesentlich vergrößert; es scheint sich aber abzuzeichnen, dass die Grenzwerte im Wesentlichen auch von fettreduzierten Erzeugnissen eingehalten werden. Demnach wird Fett anscheinend meistens durch mageres Fleisch ersetzt. Vorerst soll jedoch die weitere Entwicklung der Datenlage beobachtet werden.

Abschließend wurden noch zahlreiche Einzelfragen diskutiert, die vor der Sitzung vom Beurteilungsausschuss in bewährter Weise gesichtet und bearbeitet worden waren.

Im Anschluss an die Arbeitsgruppensitzung fand am 09.11. ein Informationsbesuch bei der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle am Flughafen Frankfurt/Main statt.

Nach einer Einführung durch Frau Dr. Pluskat vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor fand eine Führung durch die Kontrollzentren „Tierstation in der Frankfurter Animal Lounge“ und „Perishable Center für verderbliche Waren“ statt.

An Europas größter Grenzkontrollstelle werden jährlich ca. 60.000 Sendungen von lebenden Tieren, tierischen Produkten und pflanzlichen Lebensmitteln untersucht. Diese kommen als Fracht, im Reisegepäck und als Paketsendungen aus aller Welt in die Europäische Union.

Die Fülle von Eindrücken war schlicht überwältigend und bot reichlich Stoff für Nachfragen. Kurz gesagt: ein sehr lohnender Besuch, der sicher bei allen Mitgliedern einen bleibenden Eindruck hinterlassen hat.

Allen Beteiligten vom LHL und den Betreibergesellschaften herzlichen Dank an dieser Stelle.