

Jahresbericht 2011 AG Fleischwaren

Obmann: Volker Charné, Halle

Die diesjährige Arbeitsgruppensitzung fand am 21.11.2011 in Neckarsulm statt. Die Arbeitsgruppensitzung war wie immer gut besucht, es nahmen 38 Mitglieder teil.

Mitgliederentwicklung

Der in 2011 neu gewählte Vorstand hatte sich vorgenommen, das Mitgliederverzeichnis der AG auf den neuesten Stand zu bringen. In diesem Zusammenhang wurden 9 Alt-Mitglieder nach Befragung aus dem Mitgliederverzeichnis herausgenommen und 5 neue Mitglieder berufen.

Beurteilungsausschuss

In der AG Fleischwaren bereitet der sogenannte Beurteilungsausschuss die eingereichten Fachfragen zur Entscheidung vor. Herr Brockmann (ehemals CVUA Ostwestfalen-Lippe), unser ehemaliger Obmann, zieht sich aus diesem Beurteilungsausschuss zurück. Als Nachfolger von Herrn Brockmann wird zukünftig Herr Feser (Institut Fresenius, Taunusstein) im Beurteilungsausschuss mitarbeiten.

Stellungnahmen

Im Berichtszeitraum wurden zwei Stellungnahmen zu geplanten Änderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches vom Obmann abgegeben. Weiterhin wurden mehrere Anfragen von Herstellerbetrieben beantwortet.

Berichte aus anderen themenverwandten Arbeitsgruppen

BVL-Arbeitsgruppe §64 LFGB „Fleischwaren“

Frau Littmann-Nienstedt (CVUA Hamm) berichtet über die Auswertung des Ringversuchs zur Stärkebestimmung. Aufgrund der starken Schwankungen (bis zu 50 %) der ermittelten Stärkegehalte, sowohl enzymatisch als auch polarimetrisch, konnte keine auswertbaren Ergebnisse ermittelt werden.

Des Weiteren ist ein Ringversuch NIR geplant. Ein entsprechendes Vorbereitungstreffen fand im Januar 2012 statt.

ALTS

Die ALTS-Stellungnahmen, die „offiziell“ in Gutachten verwendet werden dürfen, werden im Journal für Verbraucherschutz veröffentlicht. Die Möglichkeit der Mitgliedschaft beim ALTS ist auch für Sachverständige aus Handelslaboren möglich.

Das beim ALTS vorgeschlagene „Schinken-Merkblatt“ von Frau Kugler (LGL Bayern) und Frau Littmann-Nienstedt wurde mittlerweile auch durch den AFFL bestätigt.

Vorträge

Zukünftige Entwicklung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Herr Buschmann (CVUA Stuttgart) berichtet der AG von seinen Eindrücken als Fachkenner in der Lebensmittelbuchkommission über geplante Änderungen in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse.

Änderungen im europäischen Kennzeichnungsrecht in Hinblick auf Fleisch und Fleischerzeugnisse

Herr Charné (LAV Sachsen-Anhalt) berichtet über die Änderungen der Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen durch die neue Lebensmittelinformationsverordnung. Die Verordnung tritt 2014 in Kraft.

Positionspapier „Fettgehalte in Hackfleischerzeugnissen“

Als Beurteilungshilfe für fettreduziertes Hackfleisch wurde in der Sitzung 2008 eine Datensammlung hinsichtlich des Fettgehaltes in Hackfleisch vorgeschlagen. Ausgangspunkt war die Frage, ob als Vergleichswerte die Fettgehalte von Hackfleisch aus EG-Betrieben („SB-Ware“) herangezogen werden können, oder ob man auch die Fettgehalte von Hackfleisch aus handwerklicher Herstellung („Lose Abgabe“) berücksichtigen muss. Hackfleischproben aus handwerklicher Herstellung fielen damals gegenüber SB-Ware durch einen geringeren Fettgehalt auf.

Im Zeitraum von 2008 bis 2010 wurden Daten von Fettgehalten in Hackfleischproben gesammelt. Durch ein Positionspapier der AG Fleischwaren sollten die Daten der durchschnittlichen Fettgehalte in Hackfleisch veröffentlicht werden. Der Entwurf dieses Positionspapier wurde in diesem Jahr den Mitgliedern vorgestellt.

Nach kontroversen Diskussionen kommen die Mitglieder zum folgenden Ergebnis: Eine Unterscheidung zwischen Hackfleisch aus handwerklicher Herstellung und Hackfleisch aus EG-Betrieben als Bezugswert ist aus rechtlicher Sicht nicht möglich. Es wird angestrebt einen Durchschnittswert für Fettgehalte von Hackfleisch aus handwerklicher Herstellung und aus EG-Betrieben zu bilden. Die eine geänderte Entwurfsfassung des Positionspapiers ist in Arbeit.

Rechtliche Fragen

Im Rahmen der Beratung zu lebensmittelrechtlicher Fragen aus dem Bereich der Fleischwaren lag der diesjährige Schwerpunkt eindeutig auf den Fleisch- und Wurstwaren aus Geflügelfleisch. Sie betrafen sowohl Fragen der Zusammensetzung als auch der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse.

Fortbildung

Im Anschluss an die Arbeitsgruppensitzung fand am 22.11.2012 eine Fortbildung zum Thema „Technologie der Brühwurstherstellung“ im Kaufland Fleischwerk Heilbronn statt.

Anhand von Standarderzeugnissen konnten sich die Teilnehmer über die höchst effektive und sichere Herstellungsweise von Brühwurst informieren. Damit konnte wieder einmal der für die Sachverständigen so wichtige Praxisbezug hergestellt werden.

Den Verantwortlichen vor Ort an dieser Stelle nochmals herzlichen Dank für die perfekte Organisation, die allen Teilnehmern Gelegenheit bot, den Erläuterungen der Fachleute auch in der lauten Umgebung eines Produktionsbetriebes zu folgen.