



AG Fleischwaren Jahresbericht 2013

Volker Charné, Halle

Fortbildung: Am 10.04.2013 fand die Fortbildungsveranstaltung „ Neue Technologien zur Herstellung von Kochschinken“ unserer AG an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo statt. Prof. Stiebing vom Institut für Lebensmitteltechnologie und seine Mitarbeiter boten den etwa 30 teilnehmenden Kolleginnen und Kollegen einen tiefen Einblick sowohl theoretischer als auch praktischer Art in die technologischen Möglichkeiten zur Herstellung von Kochpökelerzeugnissen.

Arbeitsgruppensitzung: Die diesjährige Arbeitsgruppensitzung fand am 19.11.2012 in Frankfurt am Main im Robert-Bosch-Haus statt. Die Sitzung war wie immer gut besucht. Es nahmen 31 Mitglieder teil.

Mitgliederentwicklung: Die Arbeitsgruppe hat wie im Jahr zuvor 44 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.

Kurzberichte aus verwandten Arbeitsgruppen

BVL-Arbeitsgruppe §64 LFGB „Fleischwaren“ und UAG „NIR“:

Frau Dr. Littmann-Nienstedt (CVUA Westfalen) berichtet über die erfolgreichen Durchführung der Ringversuche zur Bestimmung von Eiweiß, Fett und Wasser mittels NIR und zur Bestimmung von freien Aminosäuren mittels GC nach Derivatisierung. Beide Methoden (NIR als Screening-Verfahren) sollen in die Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB aufgenommen werden. Auf den für Ende November geplanten Ringversuch zur Bestimmung von Benzoe-/Sorbinsäure in Fleischerzeugnissen sowie Lactose in Fleischerzeugnissen/lactosefreien Fleischerzeugnissen wird hingewiesen.

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

- Anpassung der Leitsätze
- Kennzeichnung von Wasserzusatz bei Fleischerzeugnissen nach der neuen LMIV
- Rework bei „Spitzenqualität“
- Auftauhinweis bei Schinkenwürfel
- Kenntlichmachung von Flüssigwürzung bei gegarten Erzeugnissen
- Puderung von luftgetrockneten Rohwürsten
- analytischer Nachweis von Ebergeruch
- Verarbeitung von Drüsenpartikel in Erzeugnissen der Spitzenqualität
- Bezeichnung „Kernschinken“ bei einem Kochschinken
- Kriterien für die Angabe „aus eigener Schlachtung“

Leitsatzentwurf für Hackfleisch: In dem zuständigen Fachausschuss der Leitsatzbuch-Kommission ist geplant, die Anforderungen hinsichtlich des BEFFE und des BEFFE/FE-Gehaltes in Hackfleisch an die Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 anzupassen. Ein entsprechender Entwurf wurde erstellt und der AG Fleischwaren zur Diskussion vorgelegt. Die Mitglieder waren jedoch einheitlich der Meinung, dass kein Handlungsbedarf besteht, die BEFFE-Werte für Hackfleisch anzupassen.

Diskussion zum Entwurf der Übertragung der Regelungen der Fleisch-Verordnung in die Leitsätze: Die Übertragung der Regelungen der Fleisch-Verordnung in die Leitsätze wurde in der Arbeitsgruppe auf Grundlage des aus dem Fachausschuss zur Verfügung gestellten Entwurfs ausführlich diskutiert. Eine Stellungnahme der AG wurde erarbeitet, die nach Zusammenfassung durch den Vorstand und Prüfung durch den Beurteilungsausschuss der Geschäftsstelle der Lebensmittelbuch Kommission zugeleitet wurde.

Zusatzstoffrechtliche Regelungen für Fleischerzeugnisse, gegenseitige Information und Diskussion: Die Arbeitsgruppenmitglieder wurden vom Obmann über den derzeitigen

Kenntnisstand bei den zusatzstoffrechtlichen Regelungen für Fleischerzeugnisse informiert. Es bleibt festzustellen, dass eine für erforderlich gehaltene Änderung/Konkretisierung der VO (EG) Nr. 1333/2010 zum Zeitpunkt der Sitzung noch nicht stattgefunden hatte.

Wertesammlung zum W/FE-Verhältnis in Brühwursthalb-fabrikaten: Die von den Mitgliedern gesammelten Werte zum Wasser/Eiweiß-Verhältnis in Brühwursthalbfabrikaten (rohe Bratwurst) wurden vorgestellt. Dabei wurde kontrovers diskutiert, ob die Beurteilungskriterien der GDCh für Bratwürste generell für rohe oder für gebrühte Erzeugnisse gelten. In einigen Bundesländern kommen Bratwürste hauptsächlich als Rohware in den Verkehr. Andere Bundesländer wiederum bekommen als Proben hauptsächlich gebrühte Bratwürste. Insbesondere in NRW befindet sich das Produkt „frische Bratwurst“ auf dem Markt, welches von der Zusammensetzung nicht mit einer rohen Grillwurst vergleichbar ist. Aufgrund der unklaren Marktsituation wird auf eine Erweiterung / Änderung der Beurteilungskriterien verzichtet.

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

- Auswirkungen des EU-Leitfadens zu Toleranzen bei Nährwertangaben
- EU-Leitfaden – Rundungsleitlinien für die Nährwertdeklaration
- Kenntlichmachungspflicht von Nitrit und Nitrat nach Inkrafttreten der VO (EG) Nr. 1333/2008
- Wasser-Eiweißverhältnis bestimmter Erzeugnisse der Leitsätze
- Erweiterung des Parameterspektrums in Laborvergleichsuntersuchungen nach Anforderung der DAkkS.