



AG Fleischwaren Jahresbericht 2019

Obmann: Dr. Manfred Möllers, Karlsruhe

Im Jahre 2019 bestand die AG Fleischwaren 50 Jahre. Aus diesem Grunde beging die AG dieses Jubiläum mit einer Festsitzung am 12.11.2019 in Halle an der Saale. Der Bericht zu dieser Sitzung ist bereits in Heft 1/2020 der Lebensmittelchemie abgedruckt.

Die diesjährige Arbeitsgruppensitzung fand am folgenden Tag, dem 13.11.2019 ebenfalls in Halle in den Räumen des Landesamts für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt statt. Die Sitzung war gut besucht. Es nahmen 34 Mitglieder teil.

Die Arbeitsgruppe hat aktuell 53 Mitglieder, von denen etwa jeweils die Hälfte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung und die andere Hälfte in einem Handelslabor oder bei einem Hersteller tätig sind.

Kurzberichte aus verwandten Arbeitsgruppen:

Mitglieder der AG Fleischwaren stellten die wesentlichen Entwicklungen in den verwandten Arbeitsgruppen des ALTS (Dr. Langen, Neukirchen-Vluyn), der § 64 AG Fleischwaren (Dr. Kuntzer, Stuttgart) und der §-64-AG Massenspektrometrische Proteinanalytik (Dr. Möllers, Karlsruhe) den AG-Mitgliedern kurz vor.

Neuwahl des Vorstands:

Von den anwesenden AG-Mitgliedern wurde für die Periode 2020 bis 2022 ein neuer Vorstand gewählt. Als Obmann wurde Dr. Manfred Möllers wiedergewählt. Die AG-Mitglieder wählten anschließend Jürgen Glatz zum stellvertretenden Obmann und Dr. Astrid Hruschka zur Schriftführerin.

Die AG beabsichtigt ein Positionspapier zur Verwendung des zum Klassennamens „...fleisch“ in Zutatenverzeichnissen von Fleischerzeugnissen zu verfassen. Die inhaltliche Diskussion konnte in dieser Sitzung noch nicht abgeschlossen werden, so dass das Papier erst in der nächsten Sitzung abschließend formuliert werden kann.

Herr Krüger berichtet wiederum über die Auswertung der Geflügelwurstdaten. Hier sind noch nicht zu allen Produktarten genug Daten erhoben worden, um das Projekt abschließen zu können, sodass im laufenden Jahr weitere Ergebnisse gesammelt werden müssen.

Rechtliche Fragen

Im Rahmen der Beratung zu lebensmittelrechtlichen Fragen aus dem Bereich der Fleischwaren wurden in dieser Sitzung folgende Themen angesprochen:

- Verwendung von zwei unterschiedlichen Mindesthaltbarkeitsdaten unter gleichzeitiger Angabe von unterschiedlichen Lagerbedingungen.

- Verwendung von Magermilchpulver zur Herstellung einer italienischen Salami.
- „Pfälzer“ Fleisch- und Wurstwaren, Gattungsbezeichnungen, Herkunftsbezeichnungen.
- Frikadellen mit Bratwurstbrät.
- Garverlust von Dönerfleisch.
- Mögliche Einstufung von Nitrit und Nitrat als Stabilisatoren in Fleischerzeugnissen.