

## Arbeitsgruppe Fleischwaren von Anfang an - ein Rückblick

<b>Vorgeschichte:</b>	Etablierung einer Arbeitsgemeinschaft „Fleischwaren“ in NRW mit Mitgliedern aus Überwachung und Produktion im Bereich östliches Westfalen (Fettfleck Deutschlands)
<b>1969</b>	Konstituierende Sitzung der AG Fleischwaren auf Beschluss der GDCh-Mitgliederversammlungen 1968 und 1969. Zahl der Teilnehmer: 20
<b>Vorstand:</b>	Nagel (Bielefeld) als Obmann, Ristow (Gießen) Schriftführer
<b>Ziele:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytik und Beurteilung von Fleischerzeugnissen</li> <li>• Fortbildung, Kurse, Veröffentlichungen</li> <li>• Schaffung von Beurteilungsgrundlagen durch Zusammenführung und Auswertung von Analysendaten</li> <li>• Abarbeitung spezieller Fragestellungen (z.B. Zusatzstoffe/Technologie) in Unterarbeitsgruppen</li> <li>• Pflege von Kontakten zu anderen Gremien (z.B. Leitsatzkommission)</li> <li>• Zusammenführung von Lebensmittelchemiker/innen aus verschiedenen Berufssparten - Überwachung, freiberufliche Sachverständige, Produktion, Wissenschaft -</li> </ul>
<b>Organisation:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Verhandlungsausschuss Fleischwaren-Beurteilung</li> <li>2) Unterausschuss Analytik             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Methodenentwicklung (engerer Kreis)</li> <li>b. Ringversuche, Laborvergleichsuntersuchungen (erweiterter Kreis)</li> </ol> </li> <li>3) Unterausschuss Datensammlung und Auswertung</li> </ol>
<b>1970</b>	Aufteilung der AG in aktive und korrespondierende Mitglieder Mitgliederzahl 36 Fortbildung: Fremdeiweißnachweis (Günther, Augsburg)
<b>1971</b>	Fortbildungen: Technologie und Praxis der Wurstherstellung (Arneth, BAFF, Kulmbach) Wiederholung: Fremdeiweißnachweis (Günther und Sommer in Augsburg und Bielefeld) Veröffentlichung einer verbesserten Methode zur Hydroxyprolinbestimmung
<b>1973</b>	Die Unterarbeitsgruppe „Zusatzstoffe“ erstellt einen Entwurf zur Analytik von Kutterhilfsmitteln - Vorproben, chromatographische Nachweisverfahren, quantitative Bestimmungen - (Gerhardt) Auf Anregung des damals für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Ministeriums in NRW wird eine Studie über den Phosphatnachweis in Fleischwaren angefertigt (Sommer)

<b>1976</b>	Neuwahl des Vorstands: Obmann: Ristow (Koblenz), Stellvertreter: Merten (Freiburg), Schriftführerin: Buhmann (Düsseldorf)
<b>1977</b>	<p>Die Broschüre der Unterarbeitsgruppe „Zusatzstoffe“ über die qualitative und quantitative Analyse verschiedener Hilfs- und Zusatzstoffgemische für Lebensmittel insbesondere Fleischwaren (von Gerhardt) ist in einer Auflage von 300 Stück gedruckt. Umfang: 100 Seiten, Preis: 11,60 DM für Mitglieder der GDCh</p> <p>Bis November 1977 sind 200 Stück verkauft; rege Nachfrage vom Ausland wie Holland, Frankreich, Schweiz, Österreich und Luxemburg. Erst 14 Chemische Untersuchungsämter haben die Broschüre erworben</p> <p>Mitwirkung der AG an einem Kurs zur Eiweißdifferenzierung von Günther und Baudner (Behring-Werke)</p>
<b>1978</b>	Fortbildung: „Moderne Verfahren der Fleischwarenherstellung und Untersuchung“ (Arneth, Kulmbach). Der erste Kurs ist voll ausgebucht. 19 Anmeldungen konnten nicht berücksichtigt werden.
<b>1979</b>	<p>Fortbildung: Der Kurs von 1978 wird wiederholt.</p> <p>Die Gründung der § 35 LMBG-Arbeitsgruppe Fleischwaren (jetzt § 64 LFGB) wird eingeleitet.</p> <p>Neuwahl des Vorstands: Obmann: Ristow (Koblenz), Stellvertreter: Merten (Freiburg), Schriftführer: Harz (Bielefeld)</p>
<b>1980</b>	<p>Analytik: Verschiedene amtliche Bestimmungsmethoden werden in der § 35 Arbeitsgruppe Fleischwaren etabliert.</p> <p>Die Grenzwert-Datensammlung für Brüh- und Kochwürste ist fertiggestellt.</p>
<b>1982</b>	<p>Die Beurteilungsdatensammlung für Roh- und Brühwürste (Teil 1) ist fertiggestellt und erhältlich. Die Grenzwertsammlung für Kochwürste und andere Fleischerzeugnisse wird fortgesetzt.</p> <p>Neuwahl des Vorstands: Obmann: Kaltwasser (Gießen), Stellvertreter: Merten (Freiburg) Schriftführer: Harz (Bremerhaven)</p>

<p><b>1984</b></p>	<p>Die Broschüre „Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse -Grenz- und Richtwerte- erscheint im Behr´s Verlag (1. Auflage, Behr´s Verlag, 1984). Ein weiterer Fortbildungskurs zur Technologie der Fleischwarenherstellung wird angekündigt. Eine ad-hoc Sitzung des Beurteilungsausschusses wegen einer Änderung der Leitsätze wird einberufen. Es wird gegen verschiedene Punkte beim Gesundheitsministerium Einspruch erhoben (BEFFE im FE bei Hackfleisch und Schinken). Die Einsprüche werden aber letztlich nicht berücksichtigt.</p>
<p><b>1985</b></p>	<p>Die Broschüre „Beurteilungskriterien“ hat sich zum Bestseller entwickelt - es sind 500 Exemplare verkauft worden. Der Kurs „Moderne technologische Verfahren zur Fleischwarenherstellung“ Nr. 112/85 in der Fleischerei-Fachschule Heyne in Frankfurt ist ausgebucht und soll wiederholt werden. Eine Erweiterung des Aufgabengebiets durch Hinzunahme von Fischerzeugnissen ist in Aussicht. Dazu wird eine ad-hoc-Kommission gebildet. Es soll der Antrag an den Vorstand zur Bildung einer Unterarbeitsgruppe gestellt werden. Mitgliederzahl: 74</p>
<p><b>1987</b></p>	<p>Die konstituierende Sitzung der Unterarbeitsgruppe Fische und Fischerzeugnisse findet in Bremerhaven statt.</p>
<p><b>1988</b></p>	<p>Neuwahl des Vorstands: Obmann: Merten (Freiburg), Stellvertreter: Buschmann (Stuttgart), Schriftführer: Grundhöfer (Freiburg) Die Unterarbeitsgruppe „Fisch“ ist durch Beschluss des Fachgruppenvorstands in eine selbständige Arbeitsgruppe umgewandelt worden. Der Beurteilungsausschuss berät über den Entwurf der Leitsätze für Kochwürste und gibt eine Stellungnahme ab.</p>
<p><b>1989</b></p>	<p>Ein neues Arbeitspapier für die Kochwurst-Leitsätze liegt vor. Die Anregungen der AG sind weitgehend berücksichtigt. Fortbildung: In Verbindung mit der Arbeitsgruppensitzung findet die Wiederholung des Kurses „Moderne technologische Verfahren der Fleischwarenherstellung“ unter Leitung von Kaltwasser statt. Weiterhin: „Neue analytische Verfahren auf dem Fleischwarenssektor“.</p>

<p><b>1991</b></p>	<p>Organisation eines Sensorikseminars mit der DLG in Kulmbach, 18 Teilnehmer</p> <p>Die Arbeitsgruppe stellt sich auf einem Poster auf der Euro Food Chem in Hamburg vor.</p> <p>Die Leitsätze für Kochwürste werden veröffentlicht.</p> <p>Die erste von der AG organisierte Laborvergleichsuntersuchung wird erfolgreich durchgeführt.</p> <p>Kleiner Ringversuch zur Bestimmung des NPN-Gehalts.</p> <p>Beurteilungskriterien: Die wichtigsten Grenz- und Richtwerte der neuen Bundesländer werden eingearbeitet (2. Auflage, Behr's Verlag, 1991).</p> <p>Eine Sammlung von Fettgehalten der wichtigsten Wurstsorten zur Beurteilung fettverminderter Ware wird angeregt.</p>
<p><b>1992</b></p>	<p>Tagung zusammen mit einer Fortbildung: „Moderne technologische Verfahren bei der Schlachtung und Produktion von Fleischerzeugnissen“ bei Fa. Herta in Badbergen.</p> <p>Außerplanmäßige Neuwahl des Vorstands: Obmann: Grundhöfer (Freiburg), Stellvertreter: Buschmann (Stuttgart), Schriftführer: Glück (Sigmaringen)</p> <p>Unterarbeitsgruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergleich: Hydroxyprolinbestimmung – Phosphatpuffer-Auskochmethode</li> <li>• Überprüfung der Wirkung eines carbonathaltigen Kutterhilfsmittels</li> </ul>
<p><b>1993</b></p>	<p>Seminar 704/93: Lebensmittelrechtliche Beurteilung und Zusammensetzung von Fleischwaren aus den EG-Ländern mit 50 Teilnehmern.</p> <p>Veröffentlichung der Beiträge in Band 20 der Reihe „Lebensmittelchemie - Lebensmittelqualität“.</p> <p>Die Laborvergleichsuntersuchung hat bereits 101 Teilnehmer; die Durchführung wird privatisiert (LVU Herbolzheim).</p>
<p><b>1994</b></p>	<p>30.000 Einzelergebnisse „Fettgehalt“ von 364 Fleischerzeugnissen sind ausgewertet worden.</p> <p>Sondersitzung mit Vertretern von BVDF, BAFF und DFV zum Abgleich der Fettgehalte: Die Werte der AG Fleisch und der BAFF (Kulmbach) für Brühwürste sollen gemeinsam veröffentlicht werden; bei Rohwürsten bestehen noch Differenzen.</p>
<p><b>1995</b></p>	<p>Aufnahme der Arbeiten zum Nachweis natürlicher Farbstoffe (Cochenille, Rotsandelholz, Betanin) durch die § 35-AG.</p> <p>Gründung einer Unterarbeitsgruppe zum Nachweis von Angkak.</p> <p>Der Abgleich der Fettgehalte für Rohwurst ist abgeschlossen.</p>

<b>1996</b>	<p>Neubearbeitung der Beurteilungskriterien für die 3. Auflage (Behr's Verlag, 1997) einschließlich der Fettgehalte „normaler“ Brüh- und Rohwürste zur Beurteilung der Auslobung einer Fettreduktion.</p> <p>Die Unterarbeitsgruppe „Angkak“ hat zwei Methoden entwickelt und im Ringversuch erfolgreich getestet; sie werden der § 35-Arbeitsgruppe zur Prüfung zugeleitet.</p>
<b>1997</b>	<p>Durchführung des interdisziplinären Seminars: „Betriebliche Eigenkontrollen und HACCP bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen“, gestaltet von Lebensmittelchemikern, Veterinären und Lebensmitteltechnologern.</p> <p>Kleiner Ringversuch zur Bestimmung von 3-Methylhistidin zur alternativen Bestimmung des Magerfleischanteils als Alternative zu BEFFE-Bestimmung.</p> <p>Erste Hinweise auf die Verwendung von Eiweißhydrolysaten.</p>
<b>1998</b>	<p>Neuwahl des Vorstands: Obmann: Blum (Freiburg), Stellvertreter: Brockmann (Bielefeld), Schriftführerin: Littmann-Nienstedt (Hamm)</p> <p>Kritische Stellungnahme zum Zusatzstoff-Kennzeichnungstableau des Deutschen Fleischerhandwerks.</p>
<b>1999</b>	<p>Erneute Stellungnahme zum geänderten Zusatzstoff-Kennzeichnungstableau des Fleischhandwerks.</p> <p>Einstieg in die Problematik der QUID-Kennzeichnung.</p> <p>Fortbildungsveranstaltungen über Farbstoff- und Zusatzstoffanalytik werden vorgeschlagen.</p>
<b>2000</b>	<p>Die AG Fleischwaren präsentiert sich mit mehreren Vorträgen und Posterbeiträgen auf dem Lebensmittelchemikertag 2000.</p> <p>Die § 35 Ringversuche Angkak, Cochenille, Rotsandelholz und Betanin und ein Farbstoff-Vortest sind erfolgreich abgeschlossen.</p> <p>Eine Methode zur Bestimmung von Kollagenabbauprodukten wird erarbeitet.</p> <p>Eine Unterarbeitsgruppe QUID wird gebildet.</p>

<p><b>2001</b></p>	<p>Jahr der BSE-Problematik, daraus folgen: Rezepturumstellungen (Verzicht auf Rindfleisch), Änderung der Leitsätze, Priorität von Tierartbestimmungen.</p> <p>Fortbildungsveranstaltung 708/01 „Nachweis natürlicher Farbstoffe in Fleischerzeugnissen“ in Bielefeld.</p> <p>Berechnungsansätze für den Fleischanteil (QUID) von der UAG „QUID“ und Hammer werden präsentiert.</p> <p>Durchführung von Ringversuchen der § 35 AG Fleisch zu Nitrit-Nitrat in verschiedenen Matrices zur Aufnahme in CEN und Benzo(a)pyren im Grenzwertbereich unter 0,1 µg/kg für mit Flüssigrauch behandelte Ware.</p> <p>Die Nachweismethoden für Angkak, Cochenille, Rotsandelholz und Betanin und der Vortest werden in die amtliche Sammlung aufgenommen.</p> <p>Nachweismethode für Fasern aus Weizen und Bambus.</p>
<p><b>2002</b></p>	<p>Schwerpunktt Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kollagenabbauprodukte (Gelatinehydrolysate)</li> <li>• Schinkenimitate</li> </ul> <p>Definition des Klassennamens „Fleisch“ - Vorstellung einer weiteren Berechnungsformel für den quidbaren Fleischanteil aus Rezepturdaten unter Berücksichtigung des Binde- und Fettgewebsanteils.</p> <p>Planung weiterer Fortbildungen.</p>
<p><b>2003</b></p>	<p>Fortbildung: Sensorikseminar in Kulmbach in Verbindung mit der Arbeitsgruppensitzung.</p> <p>Ringversuch der § 35 Arbeitsgruppe Fleischwaren zur Bestimmung von Kollagenabbauprodukten.</p> <p>Abschließende vergleichende Betrachtung der verschiedenen QUID-Berechnungsmodelle (UAG QUID).</p> <p>Neuere Erkenntnisse über stickstoffliefernde Zusätze.</p>
<p><b>2004</b></p>	<p>Neuwahl des Vorstands: Obmann: Brockmann (Bielefeld), Stellvertreter: Kipper (Gießen, Schriftführerin: Littmann-Nienstedt (Hamm)</p> <p>Schwerpunkt Kennzeichnung: Allergenkennzeichnung, Wegfall der 25 % Regelung, Änderung der Fleisch-VO.</p> <p>Durchführung des Workshops „Untersuchung von Zusatz- und Hilfsstoffen für Fleischerzeugnisse und Nachweis derartiger Zusätze in Fleischwaren“.</p> <p>Bestimmungsmethode „Kollagenabbauprodukte“ ist in die amtliche Sammlung aufgenommen.</p> <p>Überarbeitung der „Beurteilungskriterien“ mit dem Ziel einer Vereinheitlichung (Vorschlag NRW und BW) für Erzeugnisse mit bundesweiter Marktbedeutung.</p>

<b>2005</b>	<p>Bericht zum Stand der Höchstmengenregelung Nitrat/Nitrit.</p> <p>Erfahrungsaustausch zur Bestimmung des Fleischanteils in nicht gegarten, panierten Erzeugnissen.</p> <p>Erste Diskussion zum Ort (Art und Weise) der Kenntlichmachung einer Wertminderung.</p>
<b>2006</b>	<p>Fortbildungsveranstaltung „Neuartige Behandlungs-Verarbeitungstechnologien“ in der BFEL, Standort Kulmbach.</p> <p>Bericht zu Monochlorpropandiol in Fleischerzeugnissen.</p> <p>Überblicksvortrag zu Separatorenfleisch.</p> <p>Diskussion zum Ort (Art und Weise) der Kenntlichmachung einer Wertminderung.</p> <p>Vereinheitlichung der Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse mit einer Bundesweiten Marktbedeutung; hier: Diskussion zu regionalen Besonderheiten (Veröffentlichung der 4. Fassung 2007).</p>
<b>2007</b>	<p>Fortbildungsveranstaltung „Wiesenhof Hähnchenschlachtereie und Verarbeitungsbetrieb“.</p> <p>Neuwahl des Vorstands: Obmann: Brockmann (Bielefeld), Stellvertreter: Charné (Halle), Schriftführerin: Littmann-Nienstedt (Hamm)</p> <p>Erfahrungsaustausch zu Bedeutung von NPN und ONF bei der Beurteilung von Fleischerzeugnissen und Gründung einer Unterarbeitsgruppe.</p> <p>Bericht zur Ermittlung des Flüssigkeitszusatzes bei Geflügelfleischerzeugnissen.</p> <p>Fortführung der Diskussion zum Ort (Art und Weise) der Kenntlichmachung einer Wertminderung.</p>
<b>2008</b>	<p>Fortbildungsveranstaltung „Technologie der Herstellung von Schwarzwälder Schinken“.</p> <p>NIR zur Ermittlung der Grundzusammensetzung von Fleischwaren.</p> <p>Bericht der NPN-Unterarbeitsgruppe.</p>
<b>2009</b>	<p>Fortbildungsveranstaltung „Technologie der Rohwurstherstellung“.</p> <p>Bericht zur strukturellen Beschaffenheit industriell hergestellter Kochpökelfleischwaren vom Geflügel.</p> <p>Fortführung der Diskussion zum Ort (Art und Weise) der Kenntlichmachung einer Wertminderung.</p> <p>Auswertung der Datensammlung über Fettgehalte von Hackfleisch.</p> <p>Sachstandsbericht zur Datensammlung fettreduzierter Produkte.</p>

<p><b>2010</b></p>	<p>Fortbildungsveranstaltung „Besichtigung des Perishable Center und der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle Hessen-Frankfurt Airport“.</p> <p>Neuwahl des Vorstandes: Obmann: Charné (Halle), Stellvertreter: Waldecker (Mainz), Schriftführer: Krüger (Mettmann)</p> <p>Erfahrungsaustausch zu neueren Technologien bei Rohpökelfleisch, u.a. enzymatische Fleischvernetzung.</p> <p>Beurteilung von Herkunftsbezeichnungen bei Fleischerzeugnissen und Wurst.</p> <p>Fortführung der Auswertung der Datensammlung über Fettgehalte von Hackfleisch.</p> <p>Sachstandsbericht zur Datensammlung fettreduzierter Produkte.</p>
<p><b>2011</b></p>	<p>Fortbildungsveranstaltung „Technologie der Brühwurstherstellung“.</p> <p>Zukünftige Entwicklung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse.</p> <p>Diskussion zum Entwurf eines Positionspapiers „Fettgehalt in Hackfleischerzeugnissen“.</p> <p>Änderungen im europäischen Kennzeichnungsrecht in Hinblick auf Fleisch und Fleischerzeugnisse.</p>
<p><b>2012</b></p>	<p>Bericht „Untersuchung an mariniertem Wurstsalat“.</p>
<p><b>2013</b></p>	<p>Fortbildungsveranstaltung „Neue Technologien zur Herstellung von Kochschinken“ am Institut für Lebensmitteltechnologie - Fleischtechnologie – der Hochschule Ostwestfalen-Lippe im April 2013.</p> <p>Diskussion zum Entwurf der Übertragung der Regelungen der FleischVO in die Leitsätze.</p> <p>Diskussion zu zusatzstoffrechtlichen Regelungen für Fleischzubereitungen.</p>
<p><b>2014</b></p>	<p>Durchführung einer ersten Laborvergleichsuntersuchung Sensorik Wurst.</p> <p>Zusatzstoffrechtliche Regelungen für Fleischzubereitungen.</p> <p>Auswertung der Laborvergleichsuntersuchung Sensorik der muva Kempten.</p>
<p><b>2015</b></p>	<p>Fortbildungsveranstaltung „Neue Technologien und Innovationen im Fleischbereich“ am DIL, Quakenbrück.</p> <p>Technologische Möglichkeiten des Einsatzes von Pflanzenfasern in Fleischerzeugnissen.</p> <p>Diskussion einer Neufassung der Beurteilungskriterien für Fleisch und Fleischerzeugnisse von bundesweiter Bedeutung.</p>



<b>2016</b>	<p>Neuwahl des Vorstandes: Obmann: Möllers (Karlsruhe), Stellvertreter: Waldecker (Mainz), Schriftführer: Krüger (Mettmann)</p> <p>Bericht über Teilautomatisierung der Fettgehaltsbestimmung nach Stoldt-Weibull.</p> <p>Neufassung der Beurteilungskriterien für Fleisch und Fleischerzeugnisse von bundesweiter Bedeutung (5. Fassung 2016).</p>
-------------	---