



AG Fleischwaren Jahresbericht 2017

Dr. Manfred Möllers, Karlsruhe

Fortbildung

Am 15.11.2017 fand die Fortbildungsveranstaltung der AG Fleischwaren im Max Rubner-Institut (MRI) Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, in Kulmbach statt. Themenschwerpunkt waren der Nachweis von bestimmten zugesetzten Eiweißen in Fleischwaren.

Nach der Begrüßung der Teilnehmer durch Herrn Münch stellte die Institutsleiterin Frau Brüggemann das Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch vor. Anschließend gab der Obmann mit der Auswertung einer Umfrage innerhalb der AG Fleischwaren zu derzeit noch ungelösten analytischen Fragen einen Ausblick auf zukünftige mögliche Forschungsthemen. Folgende Vorträge von Mitarbeitern des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Fleisch befassten sich mit aktuellen Nachweisverfahren zu Eiweißzusätzen in Fleischerzeugnissen:

- Erarbeitung geeigneter Analysemethoden zum Nachweis von nicht deklarierten Fremdeiweißen und Eiweiß-Hydrolysaten in Fleischerzeugnissen (Frau Dolch/Herr Münch/Herr Kranz)
- Entwicklung von HPLC-MS/MS-Methoden zum Nachweis von proteinbasierten Bindungssystemen in Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (Herr Jira)

Eine Führung durch das Technikum des Instituts und eine anschließende sensorische Bewertung von Fleischerzeugnissen sowie Fehlfabrikaten (Herr Schlimp/Frau Dederer/Herr Münch) rundeten die sehr informative Veranstaltung ab.

Arbeitsgruppensitzung

Die diesjährige Arbeitsgruppensitzung fand am 14.11.2017 in Kulmbach in den Räumen des Max Rubner-Institut (MRI) statt. Die Sitzung war gut besucht. Es nahmen 27 Mitglieder teil. Die Arbeitsgruppe hat aktuell 55 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

Die wesentlichen Entwicklungen in verwandten Arbeitsgruppen wie §-64-AG Fleischerzeugnisse und ALTS wurden AG-Mitgliedern kurz vorgestellt.

Der Vortrag von Frau Seideneck zur histologischen Untersuchung von Fleischerzeugnissen musste erkrankungsbedingt ausfallen und auf die nächste Sitzung verschoben werden. Herr Krüger berichtet über die bisher abgegebenen Daten zu dem Untersuchungsprogramms „Zusammensetzung von Geflügelwürsten“. Es wurde vereinbart, dass weitere Daten, insbesondere zu den Kategorien, bei denen bislang zu wenige Daten vorhanden sind, zu sammeln. Im Weiteren sollen auch NIR-Daten gesammelt werden, wobei diese neben den mit amtlichen chemischen Methoden ermittelten zunächst getrennt erhoben werden.



Rechtliche Fragen

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

- Kennzeichnung und Beschaffenheit von Corned Beef
- Begrenzte Zulassung von Zusatzstoffen in Fleischzubereitungen in Anhang II Kategorie 08.2 der VO (EG) 1333/2008
- Ist die Auslobung „glutenfrei“ bei Fleischerzeugnissen zulässig? Bei welchen Erzeugnissen wäre dann die zusätzliche Angabe „von Natur aus“ erforderlich.
- Beurteilung von Leberwürsten mit Zwiebeln im Zutatenverzeichnis nach den geänderten „Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse von größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet“
- Kennzeichnung der Verwendung von Sahneerzeugnissen bei Kalbsleberwurst und Kalbfleisch-Leberwurst
- Angabe der Tierart für den verwendeten Darm
- Zulässigkeit von Zusatzstoffen in Carpaccio