



## **AG Fleischwaren Jahresbericht 2022**

**Obmann: Dr. Manfred Möllers**

Die AG hat aktuell 52 Mitglieder, von denen etwa jeweils die Hälfte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung und die andere Hälfte in einem Handelslabor oder bei einem Hersteller tätig sind. Damit ist sie traditionell eine der stärksten Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft.

### *Arbeitsgruppensitzung*

Nachdem im Jahre 2020 die jährliche AG-Sitzung wegen der Coronavirus-Pandemie nicht stattfinden konnte und die AG-Sitzung 2021 als Online-Sitzung durchgeführt wurde, konnte in diesem Jahr wieder in Präsenz in Frankfurt getagt werden.

Es nahmen 24 Mitglieder teil. Dies ist eine deutlich geringere Beteiligung als in der Vor-Corona-Zeit. Es ist zu hoffen, dass sich auch hier wieder „normale“ Zustände einstellen.

Als Termin für die nächste Sitzung, möglichst wieder in Präsenz, ist der 08.11.2023 geplant.

### *Kurzberichte aus verwandten Arbeitsgruppen:*

Dr. Joachim Kuntzer, Stuttgart berichtete von den aktuellen Sitzungen des ALTS, wo derzeit insbesondere die Beschlüsse der vergangenen Sitzungen bis in Jahr 2006 zurück auf ihre Aktualität überprüft und ggf. angepasst werden. Auch von der §-64-AG „Fleischwaren“ berichtete Dr. Joachim Kuntzer. Hier ist wieder eine AG-Sitzung geplant, die sich unter anderem mit den enzymatischen Bestimmungen befassen soll. Bei der AG „Massenspektrometrische Proteinanalytik“ wurden die kommenden Projekte angesprochen und über die im Juni in Fernsehbeiträgen (ARD/RTL) vorgestellte Nachweismethode für Hähnchenseparatorenfleisch diskutiert (Dr. Manfred Möllers, Karlsruhe).

### *Vorstandswahl*

Für die Periode 2023 bis 2025 wurde von den anwesenden AG-Mitgliedern wurde ein neuer Vorstand gewählt. Die AG-Mitglieder wählten einstimmig Dr. Regina Seideneck (Detmold) zur Obfrau. Dr. Astrid Hruschka wurde per Akklamation als Schriftführerin wiedergewählt. Der neugewählte stellvertretende Obmann hat seine Posten aus beruflichen Gründen zurückgegeben.

### *Stellungnahmen*

Im Jahr 2021 wurde die AG zu insgesamt drei Stellungnahmen zu Änderungsvorschlägen in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs aufgefordert. Die Entwürfe wurden jeweils an alle aktiven Mitglieder versandt und die Einzelstimmungen zur Beantwortung der Anfragen zusammengeführt.

### *Zusammensetzung von gekochter Mettwurst*

Dr. Dörte Rieckhoff berichtet über die Auswertung der im Jahre 2022 gesammelten Untersuchungsdaten von gekochter Mettwurst. In der Diskussion wurde deutlich, dass, entgegen der Beschreibung in den Leitsätzen ein erheblicher Teil der Erzeugnisse nicht, wie für eine Kochwurst üblich, streichfähig war, sondern eher als Brühwurst anzusehen ist.

### *Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse*

Durch die in der Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse im Jahre 2022 durchgeführten Neustrukturierung und -nummerierung der Fleischerzeugnisse ist es erforderlich auch in den Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse der AG Fleischwaren diese Nummerierung einzuführen, damit die Anwendenden auch zukünftig die Erzeugnisse

zutreffend einordnen können. Eine zunächst sachlich unveränderte Fassung mit den neuen Leitsatznummern wurde mittlerweile auf der Internetseite eingestellt.

Bei der Aktualisierung war aufgefallen, dass die Tabelle 2, die die durchschnittlichen Fettgehalte von Wurstwaren enthält, bereits längere Zeit nicht mehr aktualisiert wurde. Hier wurde beschlossen, Untersuchungsdaten der letzten Jahre abzufragen und die Tabelle 2 auf eine neue Datenbasis zu stellen. Diese Neufassung soll dann wieder in Lebensmittelchemie und Fleischwirtschaft veröffentlicht werden.

#### *Rechtliche Fragen*

Im Rahmen der Arbeitsgruppensitzung wurde folgende lebensmittelrechtlichen Themen aus dem Bereich der Fleischwaren diskutiert:

- Welche in Fleischerzeugnissen verarbeiteten Rohstoffe dürfen unter dem Klassennamen „...fleisch“ subsumiert werden.
- QUID-Angabe bei Leberwurst
- Beurteilung einer Nährwertdeklaration von Fleischwaren bei Verwendung nährwertbezogener Angaben (hier: fettreduziert).
- Zulässigkeit von Natriumacetate (E262) in Kategorie-Nummer 08.2 der VO (EG) Nr. 1333/2008, z.B. eine „Hackfleischzubereitung“ mit weniger als 1% Salz.

Die nächste AG-Sitzung wird am 19. und 20. April 2023 in Neumünster (Schleswig-Holstein) stattfinden. Es ist geplant die AG-Sitzung mit einem Vortrag zum Thema „Fisch aus der Petrischale“ und einer Betriebsbesichtigung eines fischverarbeitenden Betriebes abzurunden.