



## **AG Fleischwaren Jahresbericht 2015**

**Volker Charné, Halle**

### *Fortbildung*

Am 25.11.2015 fand die Fortbildungsveranstaltung der AG im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück statt. Auf dem Programm standen der Einsatz neuer Technologien und Innovationen in der Fleischbranche. Die Mitarbeiter des DIL stellten den 33 AG-Mitgliedern folgende Themen vor:

- Funktionalisierung von Proteinen für den Einsatz in Fleischwaren, Dr. habil. Ute Bindrich
- Potenziale technologischer Innovationen für die Fleischwirtschaft, Dr. Alexander Mathys
- Neue Verfahren in der Fleischverarbeitung, Dr. Kemal Aganovic
- Fleischalternativen als Produktinnovationen in der Fleischbranche, Dr. Achim Knoch

Im Verlauf der Vorträge wurde sicherlich allen AG-Mitgliedern bewusst, dass auch in den nächsten Jahren eine ganze Reihe neuer Herstellungstechnologien bei Fleischerzeugnissen und deren pflanzlichen Ersatzprodukten auf die Sachverständigen zukommen werden. Ein Rundgang durch das Technikum des DIL schloss eine äußerst spannende Fortbildung ab.

### *Arbeitsgruppensitzung*

Die diesjährige Arbeitsgruppensitzung fand am 24.11.2015 in Quakenbrück in den Räumen des DIL statt. Die Sitzung war gut besucht. Es nahmen 35 Mitglieder teil.

### *Mitgliederentwicklung*

Die Arbeitsgruppe hat aktuell 51 Mitglieder, von denen etwa jeweils die Hälfte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung und die andere Hälfte in einem Handelslabor/bei einem Hersteller tätig sind. Damit zählt die Arbeitsgruppe weiterhin zu den mitgliedsstärksten Arbeitsgruppen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft.

### *Kurzberichte aus verwandten Arbeitsgruppen*

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

### *Vortrag zu Pflanzenfasern*

Herr Sieg von der Firma Rettenmaier & Söhne stellte in seinem Vortrag die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des Verzehrs von Pflanzenfasern vor. Die Funktion als Ballaststofflieferant wurde dabei in den Vordergrund gestellt. Technologische Eigenschaften wie erhöhtes Wasserbindungsvermögen wurden anders als früher nur als positive Nebeneffekte beschrieben. Im Anschluss an den Vortrag wurde jedoch immer wieder die technologische Wirkung im Zusammenhang mit der rechtlichen Einordnung als ernährungsphysiologischer Stoff bzw. Zusatzstoff diskutiert. Eine Verkostung von mit Pflanzenfasern hergestelltem fettreduziertem Leberkäse rundete den Vortrag von Herrn Sieg ab.

*Neufassung der Beurteilungskriterien für Fleisch und Fleischerzeugnisse von bundesweiter Bedeutung:* Der Vorstand der AG hatte im Zusammenarbeit mit dem Beurteilungsausschuss eine Neufassung der Beurteilungskriterien den Mitgliedern vorgelegt. Dieser Entwurf wurde sehr rege und zum Teil kontrovers diskutiert. Die auf der Sitzung besprochenen Änderungen/Ergänzungen sollen in einem neuen Entwurf vom Obmann zusammengefasst werden. Dieser Entwurf soll dann an die Mitglieder zur Abstimmung geschickt werden.

#### *Rechtliche Fragen*

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

- Vorgangsweise bei der Analyse von gebackenem Leberkäse
- Wiederholungen von Nährwertangaben auf der Schauseite
- Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen
- Verkehrsbezeichnung von Gelatine
- Kenntlichmachung von Abweichungen oder auch Kennzeichnung von Lebensmitteln zur unmittelbaren Abgabe/freiwillige Angaben nach LMIV
- Grenzwert für die Auslobung „laktosefrei“
- Wasser/Fleischeiweißverhältnisse für frische Mettwurst und frische Zwiebelmettwurst
- Beurteilung des Wasser/Fleischeiweißverhältnisses (FE) und Fett/FE- Verhältnisses bei Süddeutscher Mortadella mit Einlagen aus bluthaltigem Brät
- Bezeichnung „hydrolisiertes Pflanzeneiweiß“ im Zutatenverzeichnis
- Definition „Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse“ im Zusatzstoffrechtlichen Zusammenhang