



AG Fleischwaren Jahresbericht 2024

Obfrau: Dr. Regina Seideneck

Arbeitsgruppensitzung und Fortbildung

Schwerpunktthema der AG im Jahr 2024 war erneut die Überarbeitung der Tabelle 2 „durchschnittliche Fettgehalte [...]“ der Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse. Hierzu trafen sich 18 Mitglieder zur AG-Sitzung am 6. November 2024 im LAVES Oldenburg. Unter Berücksichtigung der Beschlüsse aus der AG-Sitzung 2023 wurden die Datensätze der einzelnen Kategorien erneut besprochen und auf Plausibilität geprüft. Dabei wurde v. a. auf Fehler bei der Zuordnung der einzelnen Kategorien geachtet. Weiter stellte sich die AG die Frage inwiefern bestimmte Kategorien zusammengefasst werden können. Eine noch ausstehende umfassende statistische Auswertung soll zur Klärung dieser Fragen herangezogen werden.

Am Folgetag der AG-Sitzung konnte die gewünschte Fortbildungsveranstaltung zur „Technologie von Fleischersatzprodukten“ realisiert werden. Die Firma NFC Convenience GmbH in Friesoythe öffnete uns ihre Türen.

Nach einem kurzweiligen Vortrag zur Historie der Firma und zur Entwicklung von Fleischersatzprodukten ging es in Vollschutz zur Produktion.



Während des Rundganges erfuhren die AG-Mitglieder viel über die verschiedenen Rohstoffe und die Prozesstechnik zur Herstellung Veganer Nuggets. Im Anschluss hatten diese die Gelegenheit, alle Produkte zu verkosten und erneut Fragen zu stellen.

Wir bedanken uns recht herzlich bei der Firma für freundlichen Aufnahme in ihrem Hause.

Stellungnahmen und Fragestellungen

Zur vorgesehenen Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse durch die DLMBK nahm die AG Stellung.

Weitere Fragestellungen zur Lesart der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse bezogen sich darauf, ob die Zutat Speck (Hausschwein), bei Erzeugnissen die ausschließlich aus Wildfleisch hergestellt werden in der Bezeichnung angegeben werden muss, oder ob es einen „Puten-Lachsschinken, gegart [...]“ geben kann.

Auch die Frage, ob die BEFFE-Werte mit oder ohne Nachkommastelle zur Beurteilung herangezogen werden, wurde thematisiert. Kontrovers wurde die Frage diskutiert, wie genau ein Grillwürstchen bezeichnet werden sollte, wenn Einlagen aus 60 % Käse und 40 % Schmelzkäse enthalten sind.

Des Weiteren wurden Fragen zur Beurteilung von Rohschinkenwürfeln bezüglich des Wasseranteils im zentralen Magerfleisch sowie zur Bewertung des Wasser/Fleischiweiß-Verhältnisses bei rohen/gebrühten Bratwürsten gestellt. Auch die Frage, ob „Schweineprotein die richtige Zutatenbezeichnung für Blutplasma sei, wurde angesprochen.