

## Herrichtung von Fleisch-Teilstücken von Tieren aus BSE-Herden

Stellungnahme des BgVV vom 1. November 1994

Gemäß Artikel 4 Nr. 2 der Kommissionsentscheidung 94/474/EW ist „frisches entbeintes Muskelfleisch“ vor dem Verbringen in andere Mitgliedstaaten von den anhängenden Geweben einschließlich der erkennbaren Nerven- und Lymphgewebe zu befreien. Der Begriff „Muskelfleisch“ ist allerdings weder in dieser Entscheidung noch in den einschlägigen Richtlinien definiert.

Gegenüber „Fleisch“ („alle genusstauglichen Teile .....“ gemäß Art. 2 RL 64/433/EWG u.a.) weist der Zusatz „Muskel-“ zweifellos auf die Skelettmuskulatur als den bestimmenden Teil hin. NICKEL et. al. (1977) postulieren: „Die Skelettmuskeln bilden mit dem sie durchsetzen Bindegewebe und Fett das rote bis rötlichbraune Muskelfleisch.“ Ob damit nur das intramuskuläre, für die Marmorierung bestimmter Muskeln verantwortliche, oder auch das zwischen den einzelnen Muskelbäuschen liegende Füll- und Stützgewebe gemeint ist, geht aus der Formulierung nicht klar hervor. Jedenfalls würde aber diese aus Sicht von Anatomen geprägte Definition die o.g. Entscheidung sinnlos machen, denn nach dem Entbeinen kommen außer Binde- und Fettgewebe und den darin eingelagerten Gefäßen, Lymphknoten und Nervensträngen gar keine anderen anhängenden Gewebe in Betracht.

Die Europäische Kommission hat zur Begründung der Aufhebung der Entscheidung 90/200/EWG und mithin der bis dahin geltenden Regelung des Artikels 2a Abs. 2 („Frisches Fleisch, dem bei der Zerlegung sichtbares Nerven- und Lymphgefäßgewebe entnommen worden ist“) durch die neue, weiterreichende Entscheidung vom 27. Juli 1994 unter anderem ausgeführt:

„Rindfleisch aus Betrieben im Vereinigten Königreich, in denen BSE in den letzten Jahren aufgetreten ist, muss so zugerichtet werden, dass Gewebe, die möglicherweise eine BSE-Infektiosität aufweisen, nachweislich entfernt werden.“

Als Gewebe, die möglicherweise eine BSE-Infektion aufweisen, gelten hauptsächlich das Nervengewebe, insbesondere das Zentrale Nervensystem (ZNS), und das lymphoretikuläre Gewebe (hier insbesondere die Lymphbahnen einschließlich der Lymphknoten). Dabei ist zu beachten, dass eine Einteilung des Nervensystems in einen zentralen und einen peripheren Anteil „der morphologischen und funktionellen Wirklichkeit in keiner Weise“ entspricht. (SEIFERLE 1975). „Denn an der Austrittsstelle liegt weder in morphologischer noch in physiologischer Hinsicht eine Grenze oder eine Unterbrechung vor.“ Ein Großteil der peripheren Nervenfasern ist Ausläufer multipolarer, im Rückenmark gelegener Ganglienzellen oder steht über sog. Pseudounipolare Ganglienzellen des „peripheren Nervensystems“ mit dem ZNS in Verbindung. Angesichts dieser Einheit von Nervenzelle und ihren Fortsätzen, den Dendriten, Neuriten und deren Endverzweigung, die als Neuron bezeichnet wird, fällt es schwer, in infektiologischer Hinsicht eine Unterscheidung zwischen ZNS und Peripherie vorzunehmen. Möglicherweise bestehen hier nur quantitative Unterschiede in der Infektiosität.

Periphere Nerven liegen mit Ausnahme ihrer Endverzweigungen zusammen mit Blut- und Lymphgefäßen eingebettet in intermuskuläres Binde- und Fettgewebe. Im Unterschied zum Schwein, dessen Fettdepot hauptsächlich um Unterhautgewebe konzentriert ist (Speck), verfügt das Rind im Bereich der muskelreichen Körperpartien nur über relativ geringe Fettgewebsansammlungen. Diese bestehen zudem nicht ausschließlich aus Fettzellen,

sondern sind von Bindegewebszügen, Gefäßen und Nervensträngen durchzogen. Daher kann das „Fettgewebe“ u.E. nicht als eine beim Entfernen anhängender Gewebe zu vernachlässigende Komponente angesehen werden. Es sollte ebenso wie das übrige Gewebe entfernt werden.

Eine Entfernung der Nerven, Lymphgefäße und der Lymphknoten ist aber nicht ohne sorgfältige Präparation der einzelnen Muskelbäusche möglich. Selbst dann ergeben sich noch Schwierigkeiten, da insbesondere im Bereich der Wirbelsäule die Hauptnerven auch zwischen den Muskelfasern hervortreten können.

Dass eine die Anatomie der einzelnen Muskeln berücksichtigende Präparation unter ökonomischen Gesichtspunkten als nahezu unpraktikabel anzusehen ist, leuchtet ein. **Allerdings können die beschlossenen Maßnahmen nicht vordergründig an wirtschaftlichen Interessen ausgerichtet werden; sie dienen dem Ziel einer Minimierung des Gefährdungspotentials für den Verbraucher!**

Aus unserer Sicht kommen für eine wirtschaftliche Herrichtung unter den Bedingungen des Artikels 4 Nr. 2 letzter Satz der Entscheidung 93/474/EG nur in Betracht

- Musculus (M.) psoas minor und M. iliopsoas, die zusammen das Filet bilden,
- M. longissimus dorsi (Rumpsteak) nach Entfernung der oberflächlichen Fettschicht, durch die die dorsalen Zweige (Rami dorss.) der Intercostalnerven sowie die Hauptnerven verlaufen, und
- (mit Einschränkung) M. gluteobiceps (großer Hinterbackenmuskel)

Bei allen anderen Muskelgruppen ist eine m.o.w. aufwendige Präparation unumgänglich. Diese ist unabhängig von der Art der Schnittführung (EG-Zuschnitt oder Herrichtung zur Intervention) erforderlich.

Kompromisse im Hinblick auf die zu entfernenden Gewebearten oder die „Sichtbarkeit“ von Geweben wären fachlich nicht zu vertreten und dem Verbraucher kaum vermittelbar.