

Herstellung von Separatorenfleisch: Bewertung von "mechanisch entbeintem Fleisch" (MEF)

Stellungnahme des BgVV vom 30.04.2001

Zur Frage, ob "mechanisch entbeintes Fleisch" (MEF), das nach speziellen Verfahren gewonnen wurde, vom gemeinschaftsweiten Verbot der Herstellung und Verwendung von Hartseparatorenfleisch (im Folgenden: Separatorenfleisch) ausgenommen werden sollte, nimmt das BgVV wie folgt Stellung:

I Zum Begriff "Separatorenfleisch"

Separatorenfleisch i.S. von § 2 Nr. 7a der Fleischhygiene-Verordnung ist ein "Erzeugnis, das nach dem Entbeinen durch maschinelles Abtrennen von frischem Fleisch (Restfleisch) von Knochen gewonnen worden ist". Kopf- und Röhrenknochen sowie Gliedmaßenenden unterhalb der Karpal- und Tarsalgelenke dürfen nicht als Ausgangsmaterialien verwendet werden. Ab dem 1. April 2001 ist die Verwendung von Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen bei der Herstellung von Separatorenfleisch bekanntlich generell untersagt (Artikel 1 Nr. 1 der 7. Verordnung zur Änderung von Vorschriften zum Schutz der Verbraucher vor der BSE).

II Separatorenfleisch und SRM

Als Ausgangsmaterialien für die Herstellung von Separatorenfleisch dienen bei Säugetieren vor allem die Wirbelsäule, der Schultergürtel und die Rippen, da diese Knochen nach dem manuellen Ablösen der großen Fleischteile einen besonders hohen Anteil an Restfleisch enthalten. Je nach Verfahren und Prozessbedingungen (hauptsächlicher Einflussfaktor ist der angewandte Pressdruck!) werden Ausbeuten von über 30% des Ausgangsgewichtes erzielt.

Kolbenseparatoren der neuesten Generation pressen das Fleisch unter hohem Druck (teilweise über 100 bar), aber offenbar schonender als herkömmliche Geräte, von den Knochen ab. Hierbei werden die Knochen weniger intensiv zerstört, die Partikel des gewonnenen Restfleisches sind größer und werden sensorisch günstiger bewertet.

Dies ändert jedoch nichts an der Tatsache, dass die zwischen den Rückenwirbeln aus dem Rückenmarkskanal austretenden Nerven und die latero-dorsal den Wirbeln anliegenden Spinalganglien, die bei Rindern im Alter von über 12 Monaten als spezifiziertes Risikomaterial (SRM) eingestuft sind, ebenso in das hier als MEF bezeichnete Separatorenfleisch übergehen wie bei herkömmlichen Restfleischgewinnungsverfahren.

III BSE-Risiko durch Schweinefleisch

Zum Risiko einer Übertragung der Bovinen Spongiformen Enzephalopathie (BSE) auf Schweine hat das BgVV mit [Bericht vom 22.01.2001](#) bereits Stellung genommen. Danach gibt es bislang keine Hinweise auf eine orale Übertragbarkeit des infektiösen Agens auf diese Tierart. Ohne die Untersuchungsergebnisse der in dem Bericht erwähnten Studien ist jedenfalls eine wissenschaftlich abgesicherte Aussage im Sinne einer Risikoabschätzung nicht möglich. Die in dem Bericht ausgesprochene Empfehlung, bis auf Weiteres auf die

Verwendung von Hirn und Rückenmark vom Schwein für den menschlichen Verzehr zu verzichten, ist unter diesem Vorbehalt zu sehen.

srm/22-01-2001.pdf

Die gesundheitspolitische Absichtserklärung des Bundesministers für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft sowie der zuständigen Ministerinnen und Minister der Länder, Herstellung und Verarbeitung von Separatorenfleisch unabhängig von der Tierart, von der das Ausgangsmaterial stammt, - also auch vom Schwein - zu verbieten, trägt ebenfalls der Erkenntnis Rechnung, dass die vorliegenden experimentellen Daten zu BSE-Übertragungsversuchen bei Schweinen (und den meisten anderen Tierarten) für eine gesundheitliche Bewertung nicht ausreichen und daher im Sinne eines vorsorglichen Verbraucherschutzes zu handeln sei. Hierbei mag auch das analytische Problem einer mangelnden Nachweisbarkeit von Separatorenfleisch in Fleischerzeugnissen eine Rolle gespielt haben.

IV Mechanische Entfernung des Rückenmarks

Die mechanische Entfernung des Rückenmarks aus der ungespaltenen Wirbelsäule durch Absaugeinrichtungen wird bei Schafen und Rindern in einigen Betrieben bereits durchgeführt; das Verfahren ist jedoch bislang nicht ausgereift ([Bericht des BgVV vom 28.03.2001](#)).

Über die Eignung dieser Technik beim Schwein liegen dem BgVV bislang keine Informationen vor. Da das Rückenmark des Schweines rechtlich derzeit nicht als SRM eingestuft ist, wird von der Möglichkeit des Entfernens vor dem Spalten der Wirbelsäule vorerst nur vereinzelt Gebrauch gemacht. Nach den Erfahrungen bei Rind und Schaf ist davon auszugehen, dass zumindest gelegentlich Rückenmarksreste im Wirbelkanal verbleiben.

Die Spaltung der Tierkörper führt zu einer Kontamination der Schnittfläche mit zentralem Nervengewebe (ZNS); ein anschließendes Absaugen des Rückenmarks bewirkt keine vollständige Entfernung von ZNS.

Werden die Rückenmarkspartikel nach dem Spalten der Tierkörper nicht vollständig entfernt, können sie folgerichtig in das Separatorenfleisch gelangen.

VI Abschließende Bewertung

Das zu bewertende Verfahren der Gewinnung von "mechanisch entbeintem Fleisch" unterscheidet sich nicht prinzipiell von anderen Methoden zur Gewinnung von Separatorenfleisch. Vor allem ist es bezüglich der Gefahr einer Mitverarbeitung von zentralem Nervengewebe einschließlich der Spinalganglien nicht anders zu bewerten als herkömmliche Verfahren der Restfleischgewinnung.

Es besteht daher kein Anlass, diese Methode von den Verbotsvorschriften zur Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch auszunehmen. Dies betrifft sowohl das bestehende gemeinschaftsweite Verbot der Verwendung von Rinder-, Schaf- und Ziegenknochen bei der Herstellung von Separatorenfleisch als auch das erwogene generelle Verbot der Herstellung und Verarbeitung von Separatorenfleisch.