

## **Schlachttechnologie bei Rindern - Entfernung und Entsorgung des Rückenmarks**

Stellungnahme des BgVV vom 25.1.2001

Zu der Frage ob und ggf. inwieweit Rückenmark über Fettschmelzen in die Lebensmittelkette gelangt sein könnte, nimmt das BgVV wie folgt Stellung.

Die von der Bundesanstalt für Fleischforschung (BAFF), Kulmbach, dargelegte rechtliche Bewertung der Entfernung und Entsorgung bzw. der möglichen weiteren Verwertung von Rückenmark geschlachteter und als tauglich zum Verzehr für Menschen beurteilter Rinder bis zum 01. Oktober 2000 wird im BgVV geteilt.

In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass diese bzw. entsprechende Regelungen für Rinder im Alter von unter 12 Monaten sowie für Schafe und Ziegen (ebenfalls <12 Monate alt) sowie für Schweine und Einhufer nach wie vor gelten.

Dem BgVV ist nicht bekannt, ob und ggf. in welchem Umfang und mit welcher Zweckbestimmung Rückenmark von Rindern (andere Tierarten und -kategorien außer Schweinen sind mengenmäßig vernachlässigbar) vor dem 01.10.2000 an Fettschmelzen abgegeben wurde. Eine Verarbeitung zu Lebensmittelzwecken war jedenfalls, wie auch die BAFF ausgeführt hat, nicht zulässig, da es sich bei Rückenmark und Hirn zwar unzweifelhaft um fettzellhaltiges Gewebe, aber nicht um Fettgewebe handelt. Ihre Verwertung zu Speisefetten hätte von den zuständigen Überwachungsbehörden unterbunden werden müssen, sofern diese davon Kenntnis erhalten hätten. Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden können möglicherweise Auskunft darüber geben, ob entsprechende Verstöße bekannt geworden sind.

Das Ausschmelzen von Fetten zu Lebensmittelzwecken erfolgt gemeinhin bei Temperaturen von +80 - 100°C. Durch diese relativ milde Behandlung soll eine möglichst hohe Wertigkeit (Gehalt an ungesättigten Fettsäuren) erhalten bleiben. Bei Mitverwendung von bzw. Verunreinigung mit zentralem Nervengewebe wird möglicherweise darin enthaltenes BSE-Agens durch diese Behandlung jedoch nicht inaktiviert, sondern lediglich abgereichert (- in älteren Literaturhinweisen wird bei 100°C eine Reduktion um log 2 bis 3 vermutet, wobei auch der Zeitfaktor eine Rolle spielt).

Auch eine spätere Wärmebehandlung im Rahmen einer Zubereitung (z.B. bei Verwendung in Backwaren) hinterlässt ein beachtenswertes Restrisiko für den Verbraucher.

Sollten Hinweise zutreffen, dass so hergestellte Speisefette auch bei der Produktion von Milchaustauschern für Jungvieh verwendet wurden (- bis zum 01.12.2000 ein durchaus zulässiges Verfahren -), wäre das Infektionsrisiko für die homologe Tierart (Kälber) unter der Voraussetzung einer Beimengung von zentralem Nervengewebe bei der Fettgewinnung noch höher einzuschätzen.

Wurden vor dem Inkrafttreten der neuen futtermittelrechtlichen Vorschriften in Tierkörperbeiseitigungsanstalten Fette gemäß den hierfür vorgeschriebenen Produktionsbedingungen (20 min bei 133°C und 3 bar) hergestellt, so kann man zwar von einer noch weiter gehenden Abreicherung ausgehen, enthielt das Ausgangsmaterial jedoch hochinfektiöse Risikomateria-

lien, reichen auch diese Bedingungen für eine vollständige Inaktivierung nicht aus (siehe Stellungnahme des SSC von Juli 1999). Derartige Fette dürfen jedoch seit dem 02.12.2000 bekanntlich nicht mehr an Lebensmittel liefernde Tiere verfüttert werden.

Nach Auffassung des BgVV könnte eine Befragung der in Deutschland für den Lebensmittelbereich zugelassenen Fettschmelzen durch die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden zur Klärung der Produktionsbedingungen und der Vertriebswege bis zum 01. Oktober 2000 und danach beitragen. Hierbei sollten vor allem folgende Fragen geklärt werden:

- Welche Rohstoffe wurden bzw. werden bei der Fettgewinnung verwendet?
- In welcher Form und mit welcher Häufigkeit wurden bzw. werden Eingangskontrollen durchgeführt?
- Welche Produktionsbedingungen (Temperatur-/Zeitfaktor, Separierung u.a.) wurden bzw. werden eingehalten?
- Wurden neben Lebensmittelbetrieben auch Futtermittelhersteller beliefert?
- Sind im Fall möglicher Verunreinigungen von Rohstoffen mit zentralem Nervengewebe noch Restbestände vorhanden?

Das BgVV bietet an, die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden in dieser Sache kurzfristig anzuschreiben und um Nachforschung zu bitten.