

## Tierkörperbeseitigung, Tiermehl, Gelatineproduktion

Stellungnahme des BgVV zu einer „Kleinen Anfrage“ der Abgeordneten Dr. Wolfgang Wodarg, Klaus Kirschner, Horst Sielaff und der Fraktion der SPD (Drucksache 13/5293) vom 26. Juli 1996

Zu den Fragen der Bundestagsabgeordneten nimmt das BgVV wie folgt Stellung:

zu Frage 33: Über die Höhe der Produktion von Gelatine in Deutschland und in der EU liegen im BgVV keine Erkenntnisse vor.

zu Frage 34: Über die Anzahl der Herstellerbetriebe liegen im BgVV keine Angaben vor. Ein Betreiben von Gelatineherstellerbetrieben im Zusammenhang mit Tierkörperbeseitigungsanstalten ist rechtlich nicht möglich, da nach § 3 des Tierkörperbeseitigungsgesetzes aus Materialien, die der Tierkörperbeseitigungspflicht unterliegen, keine Produkte für den menschlichen Genuss gewonnen werden dürfen.

zu Frage 35: Eine Aufstellung der Ausgangsprodukte nach Tierart, Gewebeart, Mengenanteilen und Herstellungsland ist dem BgVV nicht möglich. Grundsätzlich sind Knochen und Häute von Schlachttieren als Rohstoffe für die Gelatineherstellung verwertbar. Dabei sind nach unseren Informationen Anteile von Rinderknochen, Schweineschwarten und Spalthäuten von Rindern am höchsten. Je nach Verwendungszweck der Gelatine werden die Rohstoffanteile variiert. Alle genannten Rohstoffe werden auch zur Herstellung von Speisegelatine verwendet.

zu Frage 36: Es existieren in Deutschland keine speziellen Vorschriften für die Herstellung von Gelatine. Es gelten die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Grundsätze. Der Verband der Europäischen Gelatinehersteller (GME) hat jedoch das Produktionsverfahren veröffentlicht, mit welchem in Europa Speisegelatine hergestellt wird. Der Verband versichert, dass alle Mitglieder des Verbandes nach dieser Herstellungsmethode arbeiten und dass alle Hersteller von Speisegelatine Mitglieder des Verbandes sind.

zu Frage 37: Entfällt, da keine offiziellen Herstellungsvorschriften vorhanden.

zu Frage 38: Eine BSE-Kontamination von Gelatine wird nur durch eine sorgfältige Auswahl der Ausgangsmaterialien und die **inaktivierende Wirkung der Gesamtheit** der Produktionsschritte erreicht. Die experimentelle Überprüfung der einzelnen Produktionsschritte auf ihre den BSE-Erreger abtötende Wirkung, die auf Veranlassung der Gelatineindustrie in einem unabhängigen Forschungsinstitut in Schottland (Inveresk Research International-Institut, Inverness/Schottland) durchgeführt wurde, ist kürzlich abgeschlossen worden. Die Untersuchungen wurden mit Scrapie-Erregern durchgeführt, nachdem sich bei vorangegangenen Erhitzungsversuchen in England gezeigt hatte, dass die Empfindlichkeit von BSE- und Scrapie-Erregern etwa gleich hoch ist. Für Versuche zur Erregerinaktivierung ist der Scrapie-Erreger besser geeignet, da er im erkrankten Schafhirn wesentlich höhere Konzentrationen (über  $10^8$  infekti-

öse Einheiten pro Gramm) erreicht als der BSE-Erreger im Rinderhirn (bis zu  $10^{5,3}$  I. E./g).

Bei den Versuchen zeigte sich, dass durch die bei der Gelatineherstellung verwendeten Verfahrensschritte "Salzsäurebehandlung" und "Kalkaufschluss" zusammen eine Verminderung der Erregerdichte um den Quotienten 1:100.000 (Abreicherungsfaktor:  $10^5$ ) erfolgt.

Durch den gesamten Herstellungsprozeß wird nach einer Dokumentation des GME aus dem Jahr 1994 eine Abreicherung um die Faktoren  $10^5$  bis  $10^8$  erreicht. Dabei ist der abschließende Erhitzungsvorgang wenige Sekunden auf +138 bis +140°C) nur mit einem Faktor von etwa  $10^3$  beteiligt, ist also allein bei weitem nicht ausreichend zur Gewährleistung eines sicheren Produkts.

Bislang wurde der BSE-Erreger nur im Gehirn, im oberen Rückenmark, im Auge und im Dünndarm nachgewiesen. Von diesen Geweben kann Gehirn und Rückenmark über eine Kontamination der Knochen oder bei Mitverwendung ungespaltener Köpfe in das Rohmaterial für die Gelatineherstellung gelangen.

Die Gefahr einer Kontamination mit BSE-Erregern ist allerdings als gering einzuschätzen, da Gehirn und Rückenmark von Rindern in Großbritannien als Hochrisikomaterial (High Risk Material) eingestuft und unabhängig davon, ob sie von gesunden oder kranken Tieren stammen, vernichtet werden. Außerhalb Großbritanniens dürfen Köpfe und Knochen nur von gesunden und als tauglich zum Genuss für Menschen beurteilten Tieren stammen. Im übrigen wird nach Aussagen von Herstellern auf die Mitverarbeitung von Rinderköpfen aus Qualitätsgründen weitgehend verzichtet. Bei Spalthäuten ist die Herkunft nicht mit derselben Klarheit wie bei Knochen nachzuvollziehen. Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist jedenfalls zu fordern, dass kein Ausgangsmaterial **aus Regionen**, in denen BSE auftritt (endemische Gebiete), bei der Herstellung von Speisegelatine Verwendung findet.

zu Frage 39: Da es keine speziellen Herstellungsvorschriften für Gelatine gibt, können allein die Gelatine- oder anderen Lebensmittelhersteller angeben, in welchen Produkten Rinder-, Schweinegelatine oder aus Geweben mehrerer Tierarten hergestellte Gelatine verwendet wird. Eine Überprüfung der tierartigen Herkunft im Endprodukt ist nach heutigem Kenntnisstand nicht möglich.

zu Frage 40: Für Deutschland wird auf die Antwort zu Frage 36 verwiesen. Für den Bereich der EU können vom BgVV keine Angaben gemacht werden.

zu Frage 41: Die Gesamtheit der Produktionsschritte sichert das Freisein der Gelatine von herkömmlichen Krankheitserregern. Besonders zu erwähnen sind dabei die Säure- und Laugenbehandlung sowie die Kurzzeit-Hocherhitzung. Zur Frage des Freiseins von BSE-Erregern wird auf die Ausführungen zu Frage 38 verwiesen.

zu Frage 42: Der GME hat die abtötende Wirkung einzelner Produktionsschritte auf den BSE-Erreger untersuchen lassen. Die Ergebnisse sind in der Stellungnahme zu Frage 38 dargestellt. Weiterhin wird auf das Literaturverzeichnis der BfArM-Bekanntmachung vom 16.02.1994 im Banz hingewiesen.

zu Frage 43: Das BgVV kann dazu keine Angaben machen.

zu Frage 44: Das BgVV kann dazu keine Angaben machen.

Abschließend wird auf die Stellungnahme der Deutschen Gelatine-Fabriken Stoess AG vom 24. Juli 1996 verwiesen.