

## **Verbringung gefrorenen Separatorenfleisches von einem belgischen EG-zugelassenen Betrieb nach Deutschland**

Stellungnahme des BgVV vom 3. August 1995

Restfleisch von Rinder- und Schweineknochen wird traditionell verschiedenen Fleischerzeugnissen zugesetzt. Es handelt sich dabei um knochenahes Fleisch von Wirbelsäule und Brustkorb, das durch manuelles Schieren der grob ausgelösten Knochen, als Knochenputz gewonnen wird. Häufig wird anstelle des Schiermessers eine motorgetriebene rotierende Rundklinge (Whizardgerät) und in größeren Betrieben ein Separator verwendet. Unter Separatorenfleisch versteht man mechanisch gewonnenes Knochenrestfleisch.

### **Ausgangsmaterial für Separatorenfleisch**

Bei einem großen Teil der zerlegten Tierkörper, die Ausgangsmaterial für die Separatorenfleischgewinnung sind, handelt es sich nicht um frisch geschlachtete Tiere, sondern um bereits vorher gefrorenes Material. Dem Zerlegen geht deshalb u.U. ein mehrtägiger Auftauvorgang voraus. Den meisten Zerlegungsbetrieben stehen hierfür keine klimatisierten Auftauanlagen zur Verfügung. Bei dem Auftauvorgang wird das Fleisch hygienisch stark belastet. Ebenso ist die Aufbewahrung von Knochen, die nicht von Gefrierfleisch stammen, unter den handelsüblichen Bedingungen als kritisch anzusehen.

Die Haltbarkeitsdauer von Separatorenfleisch beim Einsatz von Röhrenknochen kann zusätzlich infolge der damit verbundenen Erhöhung des Lipidanteils reduziert sein. Besondere hygienische Probleme werfen auch der Einsatz von fleischhaltigen Kopfknochen, Schweineschwänzen und Gliedmaßenenden auf, die mit größeren Anteilen an lymphatischen Geweben und einem höheren Anteil an Abszessen behaftet sein können sowie schwer zu reinigen sind. Artikel 2 der Frischfleischrichtlinie 64/433 /EWG i.d.F. der Richtlinie 91/497/EVVG nimmt daher Kopf- und Röhrenknochen, Gliedmaßenenden unterhalb des Karpal- und Tarsalgelenkes sowie Schweineschwänze von der Herstellung von Separatorenfleisch aus.

Die Ausbeute (= Anteil des Fleischseparates am Gesamtmaterial) hängt von der Art der Knochen und der Vorbehandlung (wie z.B. Zerkleinerungsgrad der Knochen) sowie der Einstellung des Separators ab. Ein höherer Zerkleinerungsgrad erhöht i.d.R. auch den Knochenanteil im Separatorenfleisch. Knochen mit hohem Restfleischanteil liefern eine höhere Ausbeute als fleischarme Knochen. Auch bei schlachtwarmem Fleisch lässt sich eine höhere Ausbeute erzielen. Weiterhin ist mit einem höheren Pressdruck sowie einer größeren Lochweite eine höhere Fleischausbeute möglich. Bei dieser Anwendung ist jedoch vermehrt mit Knochenpartikeln im Separatorenfleisch zu rechnen.

Eine weitere Möglichkeit zur Herstellung von Separatorenfleisch besteht in der Vermengung von Fleischknochen mit Eis und Kochsalz sowie dem anschließenden Abzentrifugieren von Fett und Bindegewebe, das aufgrund des hohen Fremdwasseranteils als ein flüssiges Fleischhomogenat erscheint.

Die beschriebenen Techniken werden auch für die Gewinnung von Separatorenfleisch aus Geflügel benutzt.

### **Zur hygienischen Beurteilung von Separatorenfleisch**

Angesichts dieser angeführten Herstellungsbedingungen hat die Auswahl des Rohstoffes für die Gewinnung von Separatorenfleisch, dessen Lagerung sowie die Prozessführung selbst die größte Bedeutung für die Qualität von Separatorenfleisch. Der mikrobiologische Status von Separatorenfleisch wird maßgeblich vom Keimgehalt des Ausgangsmaterials bestimmt, da im Rahmen der Prozessführung keine Keimreduktion zu erwarten ist.

Derzeit sind keine mikrobiologischen Grenzwerte für Ausgangsmaterial festgelegt, aus denen Separatorenfleisch gewonnen werden kann.

Das von den Knochen gewonnene Separatorenfleisch bietet den dann verteilten Keimen geeignete Vermehrungsbedingungen. Das Einfrieren von frisch gewonnenem Separatorenfleisch führt nicht zu einem Abtöten der Keime, sondern stoppt lediglich deren weitere Vermehrung.

Aus den vorgenannten Gründen muss Separatorenfleisch gemäß Art. 6 (1) c) der Richtlinie 64/433/EVVG vor dem Inverkehrbringen einer Hitzebehandlung unterzogen werden, die zur Keimabtötung führt.