

Vereinheitlichung der Untersuchungsmethodik bei der
Ein- und Ausfuhr von Fleisch im Rahmen der Fleischschau.

Von Dr. Günter Dutschke

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Groß ist das Bestreben in den Staaten der westlichen Welt, Trennendes nach Möglichkeit zu beseitigen. Den Bemühungen der Staatsmänner und Politiker um eine Einigung der Völker bliebe jedoch der Erfolg versagt, wenn es nicht gelänge, die unterschiedlichen nationalen Bestimmungen auf allen Gebieten einander anzugleichen. Die Bestrebungen, durch einen allmählichen Abbau zwischenstaatlicher Handelsbeschränkungen den Warenaustausch der Staaten untereinander zu erleichtern, sind im Laufe der letzten Jahre in unserem europäischen Raume mit viel gutem Willen vorangetrieben worden. Diese Entwicklung verlangt, daß auch auf dem europäischen Fleischmarkt die Bestimmungen der Veterinärgesetzgebung gleichgeschaltet werden.

In welchem Ausmaß wirtschaftliche Belange hiervon betroffen sind, erhellt aus der Statistik des Europäischen Wirtschaftsrates (OEEC) / OEEC-Statistical Bulletins, Foreign Trade, Serie IV/1956. Danach wurden im Jahre 1956 von den durch die 17 OEEC-Länder insgesamt getätigten Einfuhren an Fleisch, Fleischwaren und Lebewiege im Werte von rund 1 390 Millionen US-Dollar ungefähr die Hälfte, nämlich für rund 665 Millionen US-Dollar, aus OEEC-Mutterländern selbst eingeführt. Dem stehen Gesamtausfuhren im Werte von rd. 790 Millionen US-Dollar gegenüber. Das bedeutet, daß die innerhalb der Mitgliederländer hin und her gehandelten Mengen im Werte von rd. 665 Millionen US-Dollar rd. 85 % der insgesamt von den OEEC-Ländern getätigten Ausfuhren betragen. Wenn es gelingt, die auf diesem Sektor in Betracht kommenden gesetzlichen Bestimmungen der einzelnen Staaten aufeinander abzustimmen, könnten somit für den größten Teil (z.Z. ungefähr 4/5) aller Ausfuhren der genannten Art erhebliche Erleichterungen geschaffen werden.

Der hierbei erzielte Gewinn wäre ein mehrfacher. Durch die Einschränkung der Kontrollmaßnahmen an den Grenzen würden die finanziellen Belastungen herabgesetzt, hinzu käme ein Zeiterparnis, die sich weiter kostenmindernd auswirken müßte. Bei Frischfleisch würden die trotz sorgfältigster Behandlung und schnellster Abfertigung nicht zu verhindernden Qualitätseinbußen weitgehend vermieden. Auch könnte bei der Einfuhr von Fleisch auf bestimmte Teile des Tierkörpers, die in erster Linie für die tierärztliche Untersuchung heute noch benötigt werden, z.B. innere Organe, Lymphknoten, Knochengerüst, Kaumuskulatur u.U. verzichtet werden. Erst derartige Erleichterungen und Verbesserungen im europäischen Warenverkehr ermöglichen die Schaffung einheitlicher Wettbewerbsregeln, die wiederum auf dem Fleischsektor eine der Voraussetzungen zur Errichtung eines gemeinsamen Marktes bzw. einer Freihandelszone sind.

Diesen durchaus bekannten wirtschaftlichen Bestrebungen steht jedoch die Verpflichtung gegenüber, den Verbraucher vor Gefahren zu schützen, die ihm beim Genuß von Lebensmitteln tierischer Herkunft drohen können. Die Verantwortung dafür, daß wirtschaftliche Vorteile nicht mit einer Gefährdung der Gesundheit von Mensch und Tier erkauft werden, trägt in erster Linie die Veterinärbehörde. Denn der Tierarzt allein ist es, der auf Grund seiner Ausbildung die Kenntnisse über den Bau und die Funktionen des Körpers unserer Haustiere besitzt und krankhafte Veränderungen am lebenden und geschlachteten Tier richtig zu deuten weiß. Nur er kann verhindern, daß Fleisch kranker Tiere in den freien Verkehr gelangt. Der verantwortungsbewußte Fleischbeschau- und Lebensmitteltierarzt ist daher gezwungen, seine Maßnahmen ohne Rücksicht auf wirtschaftliche Nachteile zu treffen. Solange die Fleischbeschau-Gesetze in den einzelnen Partnerstaaten unterschiedliche Vorschriften und Untersuchungsanweisungen enthalten, gibt es keine andere Lösung, als die zur Einfuhr gelangenden Tierkörper grundsätzlich so zu behandeln, als ob sie vorher noch nicht tierärztlich untersucht worden seien.

Im Sinne des Abkommens über europäische wirtschaftliche Zusammenarbeit vom 16. April 1948 ist es nun die Aufgabe der zuständigen Veterinärbehörden, diese Unterschiede zu beseitigen. Dies ist nur durch eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedern möglich.

Es erscheint uns am zweckmäßigsten, zunächst damit zu beginnen, gemeinsame Grundsätze für die Vorschriften zu schaffen, die den Im- und Export von Fleisch und Fleischwaren regeln. Wir glauben, daß die Lösung dieser Aufgabe nicht so schwer sein kann, da die hierfür notwendigen wissenschaftlichen Forschungsergebnisse in allen Ländern im Prinzip übereinstimmen. In dieser Überzeugung sind wir bestärkt worden durch die Ergebnisse der bisherigen Arbeitstagungen europäischer Fleischforscher. Ich denke beispielsweise an die Beiträge über Schlachtfette auf der Kulmbacher Tagung sowie an diejenigen über moderne Untersuchungsmethoden auf der vorjährigen Tagung in Roskilde.

Eine besondere Dringlichkeit bestand für die Lösung der Probleme, die sich bei der auf Grund fleischbeschaurechtlicher Vorschriften durchgeführten Überwachung des internationalen Handels mit Schmalz gezeigt hatten. Hierzu war es vor allem wünschenswert, daß die Lieferländer und die Empfangsländer sich über die bei der Untersuchung von Schmalz anzuwendende Methodik einigten. Die Sachverständigenbesprechungen über die Vereinheitlichung der Untersuchungsmethodik bei der Einfuhrkontrolle von Schmalz begannen im März 1957 in Kulmbach und wurden nach 4 weiteren Besprechungen in Paris und Leiden im Frühjahr dieses Jahres zu einem vorläufigen Abschluß gebracht. Die Sachverständigen aus Belgien, Frankreich, den Niederlanden und Deutschland einigten sich auf die im folgenden kurz skizzierten Untersuchungsmethoden in der Überzeugung, damit nicht nur Schwierigkeiten bei den Einfuhruntersuchungen möglichst auszuschalten sondern auch eine Qualitätssteigerung der Ware herbeizuführen.

Einmütigkeit bestand in der Auffassung, daß bei den organoleptischen Testen auf Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz wegen der dabei nicht zu vermeidenden subjektiven Feststellungen

mit erheblichen Fehlerquellen gerechnet werden muß. Da jedoch auf die Geruchs- und Geschmacksprüfung nicht verzichtet werden kann, sollen Beanstandungen auf Grund hierbei festgestellter Mängel nur bei Vorhandensein völlig eindeutiger Kriterien, wie z.B. deutlich wahrnehmbarer Fischgeruch, Geschlechtsgeruch, Petroleumgeruch oder ähnlichen Abweichungen in Geruch und Geschmack, erfolgen. Die Beurteilung soll sich dabei auf die Befunde von mindestens zwei geübten Prüfern stützen. Bei Verdacht auf Ranzigkeit müssen in jedem Falle chemische Untersuchungen herangezogen werden. Zweifelsfälle soll eine nach einheitlicher Arbeitsanweisung durchgeführte Kochprobe klären. Der Tatbestand einer Verfälschung kann auf Grund einer Beanstandung wegen Geruchs- oder Geschmacksabweichungen nicht ohne weiteres in den Fällen als gegeben angesehen werden, in denen eine Ware im Ausfuhrland den gleichen Kontrollen unterworfen ist wie beim Verbringen in das Empfangsland, da Schmalz auch während des Transportes Veränderungen erfahren kann. Diese Möglichkeit muß umsomehr in Rechnung gestellt werden, als Schmalz ohne Verwendung von Antioxydantien oder anderen chemischen Stoffen hergestellt werden muß.

Bei Verdacht auf künstliche Färbung sollen zum Nachweis fremder Farbstoffe zwei Verfahren Anwendung finden. Bei dem einen wird als Lösungsmittel absoluter Alkohol, bei dem anderen zum Nachweis bestimmter Teerfarbstoffe Äther oder Petroläther verwendet.

Die Konsistenzprüfung soll nur als Ergänzungstest zur organoleptischen Prüfung angesehen werden, eine selbständige Bedeutung wird ihr nur in besonders gelagerten Fällen zuerkannt.

Der Wassergehalt soll regelmäßig mit einer der üblichen Schnellmethoden geprüft werden. Falls hierbei ein überhöhter Wassergehalt festgestellt wird, ist dieser in jedem Falle nach einer einheitlichen Methode zu ermitteln. Als Grenzwert für den Gehalt an Wasser und anderen flüchtigen Bestandteilen wurde 0,5 % festgelegt.

Einigung wurde weiterhin erzielt hinsichtlich der Feststellung der Peroxydzahl (POZ), die auf 4,0 festgesetzt wurde sowie

hinsichtlich der Ermittlung des Gehalts an freien Fettsäuren (FFA) für den als Grenzwert 0,75 % vereinbart wurde.

Eine regelmäßige Untersuchung auf Antioxydantien (AO) wurde ebenfalls für erforderlich gehalten. Auch für ihren Nachweis wurden einheitliche Verfahren vorgeschlagen.

Die Sachverständigen kamen weiterhin überein, die Sendungen regelmäßig daraufhin zu überprüfen, ob die Ware einem Raffinationsverfahren unterworfen wurde. Als die zur Zeit sicherste Methode wird das Untersuchungsverfahren nach Kaufmann angesehen. Sehr zu begrüßen ist die in Vorschlag gebrachte Abgrenzung der Begriffe Raffination und Läuterung sowie die Definitionen für Bleicherden und Filterhilfen. Danach ist unter Raffination oder Raffinierung sowohl die Behandlung der Fette mit Alkali und Bleicherden als auch die Anwendung aller Verfahren und Mittel zu verstehen, die dem Zwecke dienen, tierische Fette von Geruchsstoffen, Geschmacksstoffen, Farbstoffen und freien Fettsäuren zu befreien. Läuterung oder Reinigung ist dagegen nur eine Filterung mit oder ohne Anwendung einer Filterhilfe. Als Bleicherden sollen alle Mittel gelten, die auf Grund physikalischer oder chemischer Wirkungen geeignet sind, Fette von Farbstoffen, Geruchstoffen und Geschmacksstoffen zu befreien. Filterhilfen sind lediglich mechanisch wirkende Mittel, die dazu dienen, einer Verschleimung der Filtertücher vorzubeugen. Die dabei durch Abtrennung der Gewebesteilchen herbeigeführte geringgradige Farbverbesserung ist nicht als Bleichung aufzufassen.

Von entscheidender Bedeutung für die einheitliche Durchführung und die Erzielung vergleichbarer Untersuchungsergebnisse ist Art und Form der Proben-Entnahme. Es ist vorgesehen, Richtlinien auszuarbeiten, die diese ebenfalls einheitlich regelt.

Mit diesen von den Sachverständigen erarbeiteten Untersuchungsanweisungen wurde auf einem, wenn auch zunächst noch schmalen Sektor, die gemeinsame Grundlage für gesetzliche Vorschriften zur einheitlichen Durchführung der Untersuchung von Schmalz in allen beteiligten Ländern geschaffen. Der Beweis ist erbracht,

daß eine Angleichung der Auffassungen mit Hilfe der von der Wissenschaft gelieferten Unterlagen in verhältnismäßig kurzer Zeit erreicht werden kann. Diese ermutigende Tatsache berechtigt zu der Hoffnung, daß auch weitere Probleme, die im europäischen Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren zur Zeit noch bestehen, in gleicher Einmütigkeit behandelt und gelöst werden.

Bereits während der geschilderten Besprechungen wurde von den Delegationsmitgliedern der Vorschlag gutgeheißen, die Vorschriften für die Einfuhruntersuchung von Fleisch ebenfalls zu vereinheitlichen. An den unverzüglich aufgenommenen Beratungen nahmen Vertreter der Veterinärdienste aus allen EWG-Ländern teil. Sie wurden mit dem Ziel geführt, Mindestanforderungen für die Schlacht- und Betriebshygiene sowie für die Untersuchung und den Transport von Fleisch, das zum Export in eines der beteiligten Länder bestimmt ist, zu schaffen. Um zu zeigen, wie auch hier der Schutz des Verbrauchers richtungweisend für die zu treffenden Maßnahmen ist, seien die bisher erzielten Zwischenergebnisse in groben Zügen umrissen.

Die für die Überwachung von Exportschlachthöfen und für die Untersuchung von Exportfleisch vorgesehenen Tierärzte bedürfen grundsätzlich einer besonderen Beauftragung durch das zuständige Ministerium des Ursprungslandes.

Exportschlachthöfe haben einheitlich festgelegten Mindestanforderungen zu entsprechen und bedürfen einer besonderen Zulassung durch das zuständige Ministerium des Ursprungslandes.

Das zur Ausfuhr bestimmte Fleisch darf nur von Tieren stammen, die vor und nach der Schlachtung einer nach einheitlicher Anweisung durchgeführten Untersuchung unterworfen worden sind.

Das zum Export bestimmte Fleisch ist mit besonderen Stempeln zu kennzeichnen.

Für jede Fleischexportsendung ist ein Veterinärzertifikat nach einheitlichem Muster auszustellen, das den Begleitpapieren beizufügen ist.

Mindestanforderungen, die an die Exportschlachthöfe gestellt werden sollen, betreffen Stallungen, Schlachträume, Kühlräume, Sanitätsschlachträume sowie Sozialräume, wie z.B. Umkleideräume, Toiletten, Wasch- und Duschräume. Es werden u.a. Hinweise für deren Ausstattung mit besonderer Betonung der hygienischen Einrichtungen, wie Wasch- und Sterilisationsanlagen, Wasserversorgung, Kanalisation, Beleuchtung, Be- und Entlüftung, Transportfahrzeuge usw. gegeben. Bei der Ausarbeitung der Mindestanforderungen für die Schlachtanlagen wurde davon ausgegangen, daß die Schlacht-tiere nur noch im Hängen entblutet, enthäutet und ausgeschlach-tet werden. Für die tierärztliche Untersuchung sowohl der Schlachttiere als auch des Fleisches werden zweckentsprechende Einrichtungen verlangt.

Die Untersuchung der Schlachttiere vor der Schlachtung und die Untersuchung des Fleisches nach der Schlachtung soll in allen Ländern nach gleichen Regeln durchgeführt werden, über die im Prinzip ebenfalls Übereinstimmung erzielt werden konnte. Die Lebenduntersuchung hat in gleicher Weise wie die Fleisch-untersuchung nach wissenschaftlichen Grundsätzen zu erfolgen. Es dürfen nur ausgeruhte und klinisch gesunde Tiere zur Schlach-tung gelangen. Der gesamte Schlachtvorgang unterliegt der tier-ärztlichen Überwachung. Die Anweisungen für die Durchführung der Schlachtung sind unter Berücksichtigung der neuesten Erkenntnisse auf dem Gebiet der Schlachthygiene erstellt worden. Auch die Beurteilung des erschlachteten Fleisches auf Grund der erhobenen Befunde wird nach einheitlichen Richtlinien erfolgen.

Solche auf internationaler Ebene geführten Verhandlungen müssen nun ihren Niederschlag in den nationalen Gesetzesvorhaben finden. Aus dieser Erkenntnis wird im Bundesministerium für Er-nährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutsch-land zur Zeit an der Fertigstellung einer Novelle zum deutschen Fleischbeschau-gesetz gearbeitet, die die fleischbeschau-recht-lichen Maßnahmen bei der Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren neu regeln soll. Hierbei wurden die soeben angedeuteten Vor-schläge bereits in großem Umfange zugrunde gelegt.

Wenn sich die zunächst nur für den Export von Fleisch und Fleischwaren bestimmten Vorschriften bewährt haben, müßte als nächster Schritt die Aufnahme dieser Vorschriften in die für das Inland geltenden gesetzlichen Bestimmungen folgen. Dieser Prozeß wird zweifellos viel Geduld erfordern. Wenn die im Frühjahr 1957 zunächst nur von zwei Partnerstaaten begonnenen Sachverständigenbesprechungen heute schon im Rahmen der EWG durchgeführt werden und nach erfolgreicher Behandlung des Schmalzproblems nun das umfassende Gebiet der Fleischschau in Angriff genommen wird, darf man so optimistisch sein und hoffen, daß nach und nach auch andere am internationalen Fleischmarkt interessierte Staaten diesem Beispiel folgen. Ich darf in diesem Zusammenhang an die im Juli dieses Jahres in Stresa stattgefundene Regierungskonferenz der Mitgliederstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft über die Landwirtschaft erinnern. Der Präsident der Kommission, Herr Prof. Dr. Hallstein, brachte in seiner Eröffnungsrede zum Ausdruck, daß es auch in der Freihandelszone gut sein wird, eine gewisse Abstimmung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften vorzusehen. Herr Bundesminister Dr. Lübke unterstrich in seinen Ausführungen die Notwendigkeit einer Angleichung dieser Vorschriften mit dem Hinweis, daß sie rechtzeitig in Angriff genommen werden müßten. Bemerkt sei, daß es nicht allein damit getan ist, gleichartige Gesetze in den einzelnen Staaten zu schaffen, die Bestimmungen müssen auch einheitlich ausgelegt und vor allem einheitlich durchgeführt werden. Erst dann können Erleichterungen für den Handel mit Fleisch und Fleischwaren geschaffen werden.

Die zur Erfüllung der gestellten Aufgaben notwendigen Gesetzesvorhaben sind nicht ohne die Mitwirkung der in der Fleischforschung tätigen Wissenschaftler durchführbar. Die Untersuchungsanweisungen, um deren Vereinheitlichung wir uns vor allem bemühen, müssen auf international anerkannten, exakten Ergebnissen wissenschaftlicher Forschungen aufgebaut werden. Die Fleischschau verlangt von den dafür verantwortlichen Tierärzten ein umfassendes Wissen. Der Fleischbeschautierarzt muß die klinischen Erscheinungen der bei den verschiedenen Schlachttieren vorkommenden Leiden, Krankheiten und Seuchen erkennen können. Er muß auf

Grund seiner pathologisch-anatomischen Kenntnisse die richtige Diagnose am geschlachteten Tier stellen und ist mit seiner Beurteilung verantwortlich für die weitere Behandlung des Fleisches als Lebensmittel für den Menschen. Er muß das notwendige Wissen auf dem Gebiete der Bakteriologie und Hygiene besitzen. Er muß über die physiologischen Vorgänge am geschlachteten Tier ebenso unterrichtet sein wie über chemische Nachweismethoden. Von einem Schlachthoftierarzt wird darüber hinaus auch noch technisches Verständnis für den Bau und die Einrichtung von Schlachthöfen verlangt.

Der Fleischbeschautierarzt wäre überfordert und nicht in der Lage, die ihm auferlegte Verantwortung zu tragen, wenn nicht der Gesetzgeber mit klaren und eindeutigen Vorschriften ihm das notwendige Rüstzeug in die Hand gäbe. Die Fleischbeschau-Gesetzgebung muß sich hierfür der Forschungsergebnisse der sehr zahlreichen Wissensgebiete bedienen. Daher werden Arbeitstagungen wie diese, an denen die Fleischforscher Europas zusammenkommen, auch von dem in der Verwaltung tätigen Tierarzt außerordentlich begrüßt. Hier ist die Möglichkeit des persönlichen Kontaktes zwischen den Vertretern vieler Fachrichtungen gegeben, die sich mit ihren gelösten und ungelösten Problemen gegenseitig befruchten können.

Die Fleischbeschau-Gesetzgebung muß sich einerseits nach den fortschreitenden Erkenntnissen der Fleischforschung richten, andererseits muß derjenige, der die gesetzlichen Vorschriften ausarbeitet, aber auch die Möglichkeit haben, neu auftretende, noch nicht bearbeitete Probleme an die Wissenschaft heranzutragen. Mögen daher diese Tagungen eine immer größere Resonanz bei allen in der Fleischforschung tätigen Wissenschaftlern finden, damit die Fülle der Fragen, die bei der Lösung der angedeuteten Aufgaben sich stellen werden, von diesem europäischen Gremium erschöpfend beantwortet werden können. Damit dienen Sie einmal der Forschung und helfen gleichzeitig, indem Sie dem Gesetzgeber Ihrer Heimatländer gleichlautende Empfehlungen geben, dem von der OEEC gesteckten Ziel näher zu kommen.