

Rotterdam 1967/II

300

(F6)

13. Tagung der Europäischen Fleischforscher

20. - 26. August 1967

in

Rotterdam / Niederlande

Internationale Standards für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Irmgard Schön

Sekretariat für das Codex Committee "Meat and Meat Products"

der Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission

1. Problemstellung

Handelsgepflogenheiten, Qualitätsbegriffe und Wertvorstellungen sind auch bei Fleisch und Fleischerzeugnissen über Zeit- und übergebietsliche Wirtschaftsräume einem ständigen Wechsel unterworfen. Sie können Funktionen verschiedenster Einflussfaktoren und Bezugsgrößen sein, denn die natürlichen und ökonomischen Voraussetzungen variieren nicht nur zwischen den Erdteilen, sondern auch in engen, begrenzten Zonen, häufig sogar innerhalb der Länder. Neben der quantitativen Versorgung mit Nahrungsmitteln tritt mit fortschreitender ökonomischer Entwicklung der Wahlbedarf stärker in den Vordergrund. Qualitätssicherungen können enttäuschen, wenn die Wertauffassungen unterschiedlich sind. Es entspricht den Gegebenheiten der Praxis, zur Erleichterung und übersichtlicheren Gestaltung des internationalen Handels mit Fleisch und Fleischerzeugnissen, ein Höchstmaß an neutralen Informationen zu schaffen.

2. Beauftragung

Die Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission beschloss auf ihrer ersten Tagung im Juli 1963 die Bildung eines Expertenkomitees mit folgender Aufgabenstellung:

- (1) Einstufung, Bewertung und Herrichtung von Schlachttierkörpern und Teilstücken von Kälbern, Rindern, Lämmern, Hammeln und Schweinen;
- (2) Begriffsbestimmungen, Etikettierung und sonstige Bedingungen für diejenigen verarbeiteten Fleisch-erzeugnisse, für die der Sachverständigenausschuss sie in diesem Stadium für wünschenswert hält.

Auf Grund der an der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach im Auftrage der OECD durchgeführten Arbeiten über die Möglichkeiten einer Klassifizierung von Schlachttierkörpern und bei der ISO über die Terminologie für Schlachttiere, wurde, um jegliche Doppelarbeit zu vermeiden, die Regierung der

Bundesrepublik ersucht, die Federführung zu übernehmen. Die Bundesrepublik nahm den Auftrag an und wurde entsprechend den Satzungen ernannt.

3. Entwicklung

Die erste Zusammenkunft von Regierungsvertretern und Fachexperten aus den an einer Mitarbeit interessierten Mitgliedsländern fand 1964 in Kulmbach statt. Zunächst wurden Fragen, die bei der Gewinnung, Vermarktung, dem Transport oder der Be- und Verarbeitung des Fleisches für den internationalen Handel bedeutsam sind, diskutiert. Für die Schaffung internationaler Standards wurden Prioritäten aufgestellt und die Bildung folgender Subkomitees beschlossen:

- | | | |
|-----|--|--|
| I | "Schnittführung und Teilstücke von Schlachttierkörpern" | Federführung: Bundesrepublik Deutschland |
| II | "Transport und Lagerung von Schlachttierkörpern und Teilstücken" | Federführung: N.N. |
| III | "Einteilung und Bewertung der Schlachttierkörper und Teilstücke von Lämmern und Schafen" | Federführung: N.N. |
| IV | "Fleischerzeugnisse" | Federführung: Dänemark |
| V | "Fleischhygiene" | Federführung: Bundesrepublik Deutschland |
| VI | "Hilfs- und Zusatzmittel zur Herstellung von Fleisch-
erzeugnissen" | Federführung: N.N. |

1965 kamen Experten für die Subkomitees I und II zusammen, wobei im Subkomitee I ein Standardisierungsvorschlag für die Schnittführung bei Schlachttierkörpern von Kälbern, Rindern und Schafen und im

Subkomitee II zunächst über die künftige Aufgabenstellung beraten wurde.

Subkomitee II stellte ein Arbeitsprogramm auf, das als Basis für Standardentwürfe über Transport und Lagerung von Schlachttierkörpern und Teilstücken empfohlen wurde. Es beinhaltet die Transportmittel (Land, See, Luft), Optimumbedingungen für den Transport und die Lagerung von Kühl- und Gefrierfleisch, Auftauen des Gefrierfleisches sowie die Verpackung und das Verpackungsmaterial.

Federführend für das Subkomitee IV ist Dänemark. Für die erste Arbeitsbesprechung wurden vom Dänischen Meat Products Laboratory Entwurfsstandards entsprechend den Richtlinien, die für die Aufstellung von FAO Lebensmittelstandards gelten, für folgende Produkte vorgelegt:

- a) Schinken, gekocht, halbkonserviert, verderblich
- b) Schinken, gekocht, vollkonserviert, unverderblich
- c) Corned Beef
- d) Luncheon Meat

Diese Konserven wurden insbesondere hinsichtlich Bezeichnung, Inhalt, Etikettierung, Gewicht, Rohmaterial, Zusammensetzung, Zusatzstoffe, Haltbarkeitsgarantie und allgemeiner hygienischer und qualitativer Anforderungen näher charakterisiert. Die dem Subkomitee angehörenden Fachexperten konnten bei ihrer ersten Arbeitsbesprechung noch keine endgültige Übereinstimmung über die vorgelegten Entwürfe erzielen. Ergänzungen, besonders hinsichtlich der Lagerungstemperatur, des prozentual zulässigen Geleeabsatzes und des Minimums und Maximums der Salzzugabe sollten zur nochmaligen Überarbeitung nachgereicht werden.^{*)} Gemäss ihrer Bedeutung im internationalen Handel wurde für weitere vier Produkte eine Standardisierung für erforderlich gehalten. Experten aus verschiedenen Ländern erklärten sich bereit, Diskussionsunterlagen für die nächste Tagung zu erarbeiten. Erwogen wurde:

1. Konserviertes Hackfleisch (Dänemark)

^{*)} Entwurfsstandard für Dosenschinken (Anhang)

2. Geräucherte und/oder getrocknete Rohwürste nach Salamiart
(Bundesrepublik Deutschland)
3. Konservierte Dosenwürstchen in Lake (Niederlande -
assistiert von den USA)
4. Konserviertes Schmorfleisch (mit oder ohne Saft)
(United Kingdom)

Diese Entwürfe werden zusammen mit den nochmals überarbeiteten Vorlagen für Schinken, Corned Beef und Luncheon Meat auf der 2. Arbeitsbesprechung des Subkomitees im Oktober in Kopenhagen diskutiert. Um eine internationale Harmonisierung der Begriffe zu erreichen, soll in die Beratungen das Problem einer Definition für Fleisch und Fleischerzeugnisse einbezogen werden. Auf Grund einer Beschlussfassung durch die Codex Alimentarius Commission gehört auch Fleisch, das in Verbraucherpackungen von weniger als 1,5 kg aufgeteilt ist, in den Aufgabenbereich des Subkomitees. Es wurde daher die Bezeichnung in

"Subkomitee für bearbeitete Fleischerzeugnisse und konsumgerecht verpacktes Fleisch"

umgeändert.

Auf der 2. Vollsitzung des Codex Komitees 1966 in Kulmbach standen zunächst die Besprechungsergebnisse der Arbeitstagungen der Subkomitees I "Schnittführung und Teilstücke von Schlachttierkörpern", II "Transport und Lagerung von Schlachttierkörpern und Teilstücken" und IV "Bearbeitete Fleischerzeugnisse und konsumgerecht verpacktes Fleisch" zur Diskussion. Über die Tätigkeit von Subkomitee III "Einteilung und Bewertung der Schlachttierkörper und Schlachttierkörperteile von Lämmern und Schafen" und VI "Hilfs- und Zusatzstoffe zur Herstellung von Fleischerzeugnissen" lagen Entwürfe vor, die den Codex Contact Points der Länder und den Teilnehmern vor der Tagung zur Begutachtung zugestellt worden sind. Auf Grund einer Empfehlung des Executiv-Committees der Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission wurde von den Vertretern des FAO Generalsekretariats, FAO/WHO Food Standards Program, vorgeschlagen, die

Zusammenlegung einzelner Subkomitees in Betracht zu ziehen.

Die nachstehenden Standardisierungsvorschläge über Definitionen und Schnittführung bei Schlachttierkörpern von Kälbern, Rindern und Schafen, Subkomitee I, wurden vom Codex Committee gebilligt und zur Weiterleitung an die Regierungen der Mitgliedsländer, entsprechend der Verfahrensweise, die für die Erarbeitung von Lebensmittelstandards gilt, verabschiedet. ^{*)} Wesentlicher Gesichtspunkt bei der Entwicklung dieses Entwurfsstandards war es, die vielfältigen Nuancierungen des Handels, aus welchen Gründen sie auch notwendig erscheinen mögen, nicht einzuschränken, sondern nur Ordnungskriterien für die Handelsobjekte zu schaffen. Von einer Standardisierung für Teilstücke, kleiner als Viertel, soll abgesehen werden. Stattdessen wird ein Katalog über Teilstücke, die im internationalen Handel bedeutsam sind, vom Sekretariat erarbeitet werden.

Bei der Diskussion über den Arbeitsbericht des Subkomitees II "Transport und Lagerung von Schlachttierkörpern und Teilstücken" vertrat das Komitee die Auffassung, die Arbeit im Subkomitee nicht weiterzuführen, sondern der nächsten Tagung des Codex Committees eine Arbeitsunterlage hinsichtlich der See- und kurzen Landtransporte von Fleisch vorzulegen.

Die diskutierten Standards für Schinken, Corned Beef und Frühstücksfleisch sollen noch einmal überarbeitet und auf der nächsten Tagung des Subkomitees IV im Oktober 1967 zur Versendung an die Regierungen fertiggestellt werden.

Das beschlossene Programm wird künftig mit dem Sachgebiet "Fleischhygiene" gemeinsam bearbeitet werden. Die Delegation von Australien erklärte sich bereit, ein umfassendes Arbeitsdokument auf dieser Basis für Langtransporte aufzustellen. Die niederländischen Vertreter sagten zu, diesen Entwurf hinsichtlich kurzer Entfernungen zu ergänzen.

^{*)} Beispiel für Schlachttierkörper, Hälften und Viertel von Rindern.
(Anhang)

Für Fragen der "Fleischhygiene" wird künftig nicht ein Subkomitee, sondern ein Kontaktpunkt in der Bundesrepublik tätig sein, der vor allem die z.Zt. bei der OECD laufenden Arbeiten berücksichtigt. Erfahrungen und Interessen jener Länder der FAO und WHO, die nicht Mitglieder der OECD sind, werden in ein aufzustellendes internationales Dokument einbezogen.

Das auf der ersten Vollsitzung gebildete Subkomitee für die Einteilung und Bewertung der Schlachttierkörper von Lämmern und Schafen entfällt. Die neuseeländische Delegation schlug vor, einen vom Sekretariat vorgelegten Entwurf zu überarbeiten und dem Subkomitee I zur Begutachtung und Diskussion vorzulegen.

Subkomitee VI "Hilfs- und Zusatzstoffe zur Herstellung von Fleisch-erzeugnissen" wurde aufgehoben. Die direkten beabsichtigten Zusätze in Fleisch und Fleischerzeugnissen für technologische Zwecke sollen vom Subkomitee IV behandelt werden. Die übrigen Zusatzstoffe sollen künftig im Hauptkomitee in folgender Unterteilung diskutiert werden:

- A Technologisch unbedingt erforderliche Zusätze
- B Technologisch nützliche (jedoch nicht unbedingt erforderliche) Zusatzstoffe, gegen die keine bekannten Einwände bestehen
- C Zusatzstoffe, die aus technologisch und toxikologischen Gründen als ungeeignet betrachtet werden.

Zu den unbeabsichtigten Zusatzstoffen gehören Rückstände, die auf Anwendung von Antibiotikis in der Veterinärtherapie und in der Fütterung von Hormonen, Thyreostatika und Pflanzenschutzmitteln zurückzuführen sind. Ein enger Kontakt mit den Arbeitsgruppen der FAO und WHO wurde empfohlen.

4. Laufende Arbeiten

In Fortführung der auf der 2. Haupttagung des Codex Komitees gefassten Beschlüsse wurden folgende Arbeitsunterlagen erarbeitet

und zur Begutachtung und Stellungnahme an alle Codex Contact Points der Mitgliedsländer und an die Teilnehmer versandt:

- a) Definition und Schnittführung bei Schlachttierkörpern und Hälften von Schweinen
- b) Entwurfsvorschläge zur Kodifizierung von Schlachttierkörpern und Handelseinheiten und zur Beschreibung des Schlachtwertes von Lämmern und Schafen
- c) Transport und Lagerung von Schlachttierkörpern und Teilstücken hinsichtlich kurzer und langer Entfernungen

Zur Vermeidung von Doppelarbeit hat die OECD freundlicherweise ihr Einverständnis gegeben, zwei einschlägige Dokumente in die Versendung als Diskussionsgrundlage für den FAO-Bereich einzubeziehen:

- 1) Draft Code of Sanitary Regulations in International Trade for Slaughter Stock and Meat
- 2) Draft OECD System for the Description of Carcasses of Bovine and Porcine Species

Subkomitee IV "Bearbeitete Fleischerzeugnisse und konsumgerecht verpacktes Fleisch" wird vom 2. - 6. Oktober in Kopenhagen und Subkomitee I sowie das Hauptkomitee vom 13. - 17. November in Kulmbach zur nächsten Besprechung zusammenkommen.

Zusammenfassung

Die Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission beschloss auf ihrer ersten Tagung 1963 die Gründung eines internationalen Expertenkomitees, das Standardentwürfe für solche Fleisch und Fleischerzeugnisse erarbeitet, die im internationalen Handel bedeutsam sind. Die Federführung für das Codex Komitee Fleisch und Fleischerzeugnisse wurde der Bundesrepublik Deutschland übertragen. Auf der ersten Tagung waren die Aufstellung von Prioritäten aus dem Sachgebiet Gewinnung, Vermarktung, dem Transport und der Be- und Verarbeitung des Fleisches Ergebnis

und Arbeitsprogramm. Um Doppelarbeit zu vermeiden wurde empfohlen, vorliegende Dokumente der ISO und OECD in die Arbeit einzubeziehen. In kleineren Expertengruppen werden Vorlagen entsprechend der Richtlinien, die für die Schaffung internationaler Lebensmittelstandards gelten erarbeitet und dem Hauptkomitee zur Begutachtung und Beschlussfassung vorgelegt. Das Einverständnis verschiedener Organisationen und aller Regierungen ist erforderlich, bevor die Entwürfe als "S t a n d a r d" in den Codex Alimentarius aufgenommen werden.

Summary

At its first Session in 1963 the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission decided to establish an international Expertcommittee to develop draft standards for meat and meat products being of importance in international trade. The chairmanship for the Codex Committee on Meat and Meat Products was handed over to the Federal Republic of Germany. The stipulation of priorities and the future working program out of the subjects - production, marketing, transportation, processing and manufacturing of meat resulted from the first meeting. In order to avoid duplication of the work undertaken it was recommended to include existing documents of ISO and OECD into the work. Following the Guidelines for the elaboration of international food standards reduced expert committees prepare draft to be submitted to the main committee for consideration and conclusion. It is necessary to have the agreement of different organizations and all governments before the draft can be included as "s t a n d a r d" in the Codex Alimentarius.

Résumé

A l'occasion de sa première réunion, en 1963, la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius décida d'établir un comité d'experts international pour l'élaboration des dessins de normes pour ces viandes et produits de viande qui sont d'importance dans le commerce international. La République Fédérale d'Allemagne accepta la

responsabilité pour le Codex Comité de la viande et des produits de viande. L'établissement des priorités et le programme de travail futur des sujets - production, marché, transport, traitement et usinage de la viande - résultaient de la première réunion. Afin d'éviter duplicité de travail on recommandait d'inclure des documents existant de l'ISO et OCDE dans le travail. Suivant les directives pour l'élaboration des normes internationales des comités réduits d'experts préparent des dessins pour être soumis à l'examen et conclusion du Comité principal. Il est exigé d'avoir l'approuvement des organisations différents et de tous les gouvernements avant d'inclure les dessins dans le Codex Alimentarius comme "n o r m e".

DANISH MEAT PRODUCTS LABORATORY
The Royal Veterinary and Agricultural College
12. Oktober 1966

SP 10/92 S.C.IV/
working document
Anhang 1
Juli 1966

Entwurfsstandard für Fleischerzeugnisse in Dosen^{*} - Schinken

1. Bezeichnung: Schinken

Andere Bezeichnungen: Knochenloser Schinken, gekochter Schinken (halb-konserviert), (verderblich), (pasteurisiert).

2. Definition: Gepökelter gekochter Schinken, so weit wie möglich in einem Stück, im eigenen Saft.

3. Hygienische Anforderungen: Das Produkt muss mit dem Codex für hygienische Behandlung bei Fleischerzeugnissen, der noch entwickelt wird, übereinstimmen.

Verpackung: Die Verpackung erfolgt in hermetisch verschlossenen Behältern, die eine Infektion des Produktes verhindern. Im Falle von Dosen sollen diese sauber und rostfrei sein und ein sichtbares Vacuum aufweisen (eingezogene Deckel).

* Haltbarkeit: Bei 6°C oder darunter lagern, wobei dieses Produkt wenigstens sechs Monate haltbar bleiben muss.

4. Etikettierung: Die Etikettierung dieses Produktes soll mit den allgemeinen Etikettierungsanforderungen, die vom Codex Komitee für Lebensmitteletikettierung aufgestellt wurden, übereinstimmen (Von Interesse sind für dieses Produkt die folgenden Punkte, von denen erwartet wird, dass sie in den allgemeinen Etikettierungsanforderungen erscheinen: Bezeichnung, Ursprungsland, Nettogewicht, die Einheit, in der das Nettogewicht angegeben wird und der Name des Herstellers.)

Für dieses Produkt (Schinken (halb-konserviert)) muss folgende Pflichtdeklaration erscheinen: 'Verderblich - kühl aufbewahren' oder andere, dementsprechende, allgemein übliche Angaben, in der gleichen Sprache wie der Text auf dem Etikett.

Die im Ursprungsland anerkannte Firmen Nr. soll auf der Konserve oder dem Etikett aufgeführt werden.

5. Zusammensetzung:

Bestandteile:

* Gelee/Saft: Der Prozentsatz des austretenden Gelees/Saftes soll 12 % nicht überschreiten.

Fleisch: Das Fleisch soll von der Hinterextremität des Schweines stammen. Alle Knochen und Knorpel sollen entfernt werden. Das

Fleisch soll in einer Pökellake gepökelt sein. Der Schinken kann die unten aufgeführten Zusatzstoffe in der angegebenen Menge beinhalten:

* Salz: maximum - 4 %; minimum - 1,8 %

Zucker: Keine Einschränkung

Gelatine: Kann bei entsprechender Deklaration hinzugegeben werden.

* Zusatzstoffe

Nitrate und Nitrite - maximum 200 mg/kg, einzeln oder in Kombination (wie Natriumnitrit-Salz)

Zugegebene Phosphate: maximum 0,3 %, ausgedrückt als P_2O_5 oder 0,5 %, ausgedrückt als verwendetes Salz.

Phosphat kann nur in der Pökellake verwendet werden und ist auf folgende Salze beschränkt:

Dinatriumphosphat, Natriumhexametaphosphat, Natriumtripolyphosphat, Natriumpyrophosphat, Saures Natriumpyrophosphat und Natriumphosphat.

Ascorbinsäure: max. 400 mg/kg.

6. Qualitätskriterien

Allgemeine Anforderungen: Nach dem Entfernen aus der Dose soll der Schinken etwa die gleiche Form wie die Dose haben.

Die Oberfläche des Fleisches soll frei von Verunreinigungen sein. Das Fleisch muss vollständig gepökelt sein.

Besondere Anforderungen: Bei Schinken in quadratischen Dosen soll der nicht in einem Stück geformte Teil 20 % nicht überschreiten.

Fussnote:

Die Delegierten wurden gebeten, Daten über die mit Sternchen versehenen Punkte anzugeben, damit das dänische Sekretariat diese Daten zusammentragen und den Entwurfsstandard als Arbeitsunterlage für die Tagung im nächsten Jahr neu herausgeben kann. (Die eingetragenen Zahlen wurden von der deutschen Delegation vorgeschlagen).

Tierart: I RIND

Handelseinheit: Schlachttierkörper 1

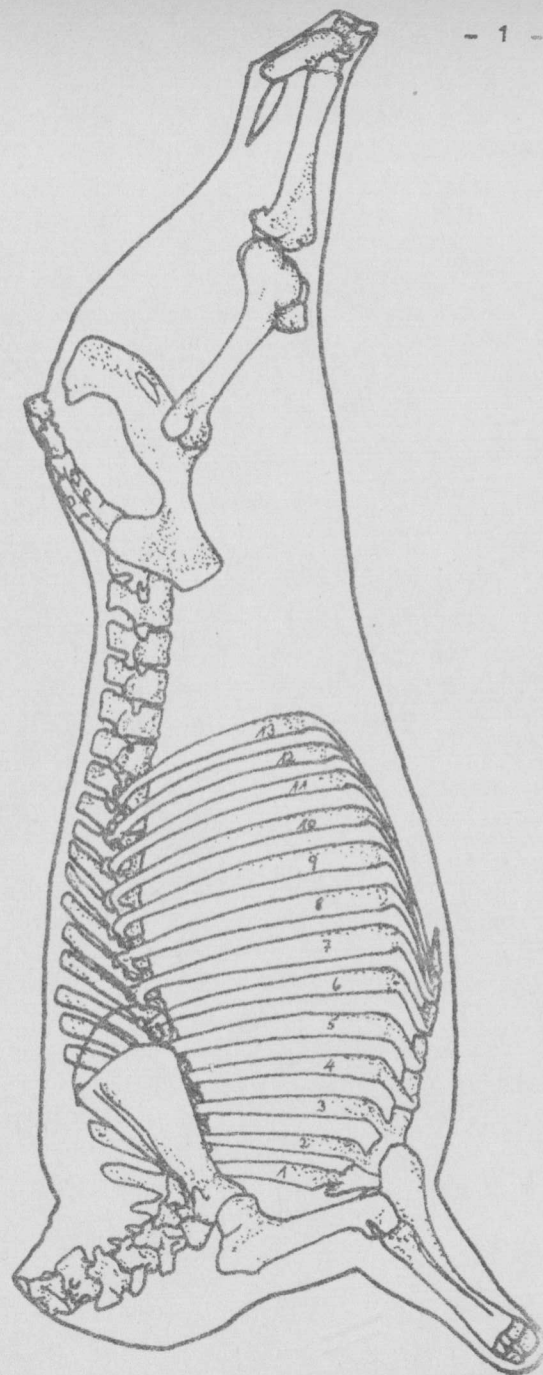
Zeichen	Beschreibung der Schnittführung
---------	---------------------------------

I/1

Der ganze Körper des geschlachteten, entbluteten, enthäuteten und ausgeweideten Tieres, ohne Kopf und Füße. Der Kopf wird vom Schlachttierkörper getrennt zwischen dem Hinterhauptsbein (Os occipitale) und Atlas (Vertt. cervicale), die Vorderfüße zwischen Carpus und Metacarpus, die Hinterfüße zwischen Tarsus und Metatarsus. Bei Schlachttierkörpern von Kühen werden das Euter und bei männlichen, nicht kastrierten Tieren die Hodensäcke entfernt.

Wenn nicht anders angegeben verbleiben am Schlachttierkörper:

- 1) der Schwanz
- 2) der Zwerchfellpfeiler und der umgebende fleischige Teil des Zwerchfelles
- 3) die Nieren
- 4) das Nieren- und Beckenhöhlenfettgewebe

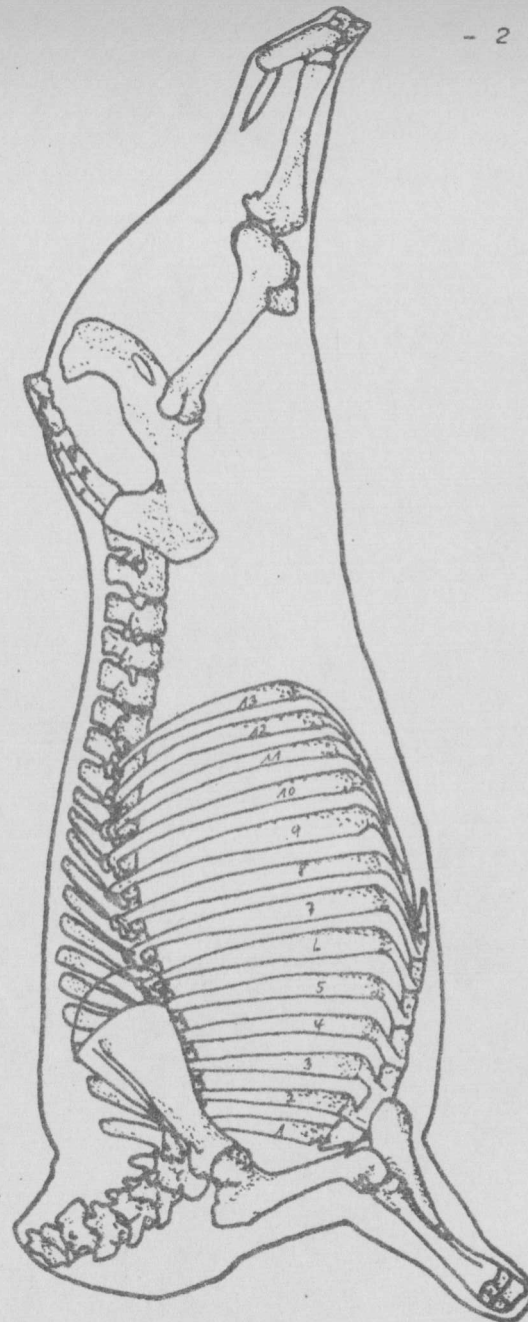


Tierart: I RIND

Handelseinheit: Schlachthälfte 2

Zeichen	Beschreibung der Schnittführung
---------	---------------------------------

- | | |
|-------|---|
| I/2 | Median (längs durch die Wirbelsäule) geteilter Schlachttierkörper ohne Rückenmark, mit Schwanz, Nieren, Nieren- und Beckenhöhlenfettgewebe, |
| I/2.1 | mit Nieren, Nieren- und Beckenhöhlenfettgewebe ohne Schwanz, |
| I/2.2 | ohne Nieren, Nieren- und Beckenhöhlenfettgewebe, mit Schwanz, |
| I/2.3 | ohne Nieren, Nieren- und Beckenhöhlenfettgewebe, ohne Schwanz. |



Codex Komitee für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Subkomitee I.
Erste Tagung, 7.-8. Dezember 1965.

Tierart: I RIND

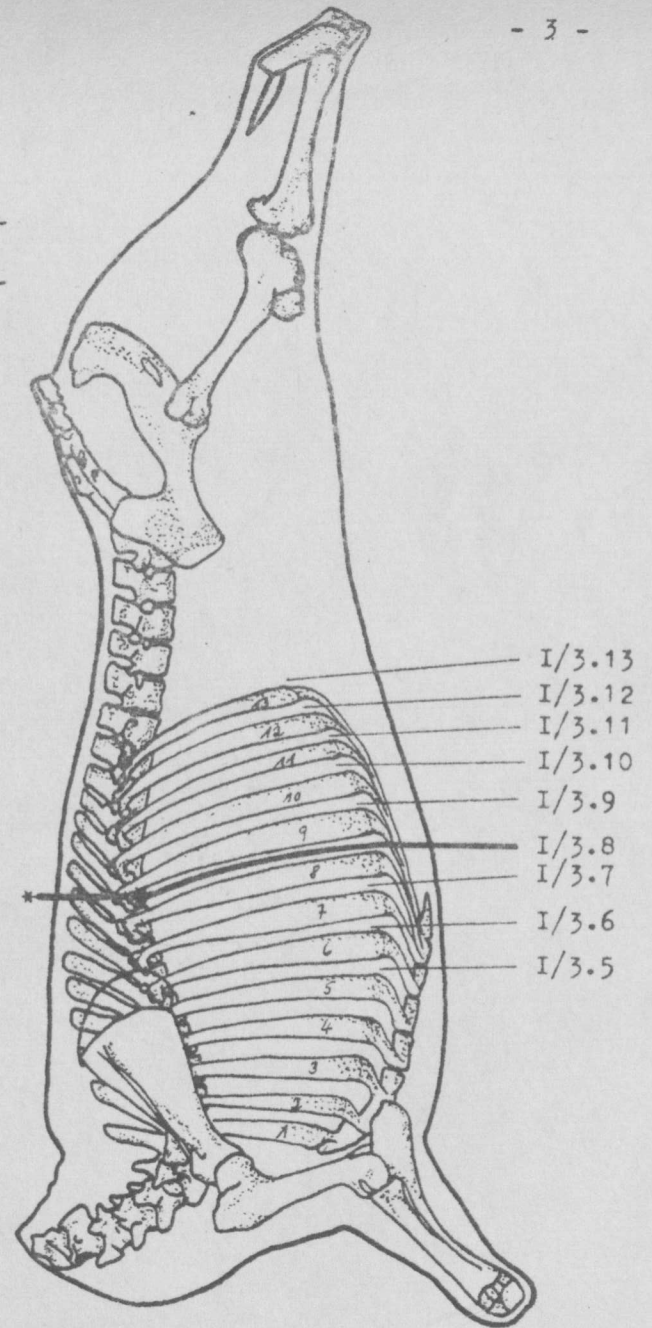
Handelseinheit: Vorderviertel 3

Zeichen Beschreibung der Schnitfführung

I/3 Vorderer (cranialer) Teil der Schlachthälfte ohne Rückenmark, entlang den Rippen im rechten Winkel zur Wirbelsäule getrennt.

I/3.5	↓	Die Zahl nach dem Punkt ist gleich der Zahl der am Vorderviertel verbleibenden Rippen
I/3.6		
I/3.7		
I/3.8		
I/3.9		
I/3.10		
I/3.11		
I/3.12		
I/3.13		

* Beispiel einer Schnittlinie



Tierart: I RIND

Handelseinheit: Hinterviertel 4

Zeichen Beschreibung der Schnittführung

I/4 Hinterer (caudaler) Teil der Schlachthälfte ohne Rückenmark, entlang den Rippen im rechten Winkel zur Wirbelsäule getrennt, mit Nieren, Nieren- und Beckenhöhlenfettgewebe

I/4.0
I/4.1
I/4.2
I/4.3
I/4.4
I/4.5
I/4.6
I/4.7
I/4.8

Die Zahl nach dem Punkt ist gleich der Zahl der am Hinterviertel verbleibenden Rippen

* Beispiel einer Schnittlinie

