

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 4 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) die auf der

## **70. Arbeitstagung am 19. / 20. November 2012 in Erlangen gefassten Beschlüsse**

### **TOP 14                      Bis zu welchem Schlachtgewicht darf die Verkehrsbezeichnung „Spanferkel“ verwendet werden?**

#### Sachverhalt / Frage

Es wurde die Frage aufgeworfen, bis zu welchem Gewicht ein „Spanferkel“ noch ein „Spanferkel“ ist. Gibt es hierzu rechtliche Grundlagen oder eine bestehende Verkehrsauffassung?

Der Begriff „Spanferkel“ rührt nicht - wie landläufig oft angenommen - von den Holzspänen, her, über denen solch ein Ferkel oft gegrillt wird, sondern leitet sich vom mittelhochdeutschen Wort „spen“ ab, das soviel wie „Mutterbrust“, „Zitze“ oder auch „Muttermilch“ heißt. Auch im Spätmittelhochdeutschen findet sich das Wort „spänen“ oder im Mittelhochdeutschen auch „abspenen“ was die Bedeutung „entwöhnen“ hat.

In der Fleischhygiene-Verordnung - FIHV (vom 29. Juni 2001, außer Kraft seit 21. Mai 2010) ist in Anlage 2, wo im Kapitel III Vorschriften bezüglich den besonderen Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe und des Schlachtens niedergelegt sind, unter Punkt Nr. 2.7 auch das „Spanferkel“ erwähnt: „die Längsspaltung ist nicht erforderlich bei Spanferkeln (bis 25 kg Schlachtgewicht)...“.

Das Schlachtgewicht umfasst den Schlachtierkörper in ungespaltenem Zustand, d.h. inkl. Kopf aber ohne Geschlinge, Borsten, Klauen und Magen-Darm-Trakt, so dass ein Lebendgewicht von ca. 32 kg zugrunde gelegt werden kann (Schlachtgewicht beim Schwein etwa 78 % des Lebendgewichts [Prändl / Fischer / Schmidhofer / Sinell: Fleisch - Technologie und Hygiene der Gewinnung, Ulmer Verlag, Stuttgart, 1988]).

Und schon bei Lerche / Goertler / Rievel (Lehrbuch der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung, Verlag Schaper, 3. Auflage 1957) werden „ganz junge Schweine als Ferkel, Spanferkel oder Milchsweine bezeichnet und sind 8 bis höchstens 14 Wochen alt“.

Rechtliche Definitionen für „Saugferkel“ findet man u. a. auch in der Tierschutz - Nutztier - Haltungsverordnung (TierSchNutztV) in § 2, wo unter Punkt 10. Saugferkel als Ferkel vom Zeitpunkt der Geburt bis zum Absetzen definiert werden. Im dazugehörigen Kommentar von Dr. Metzger (in Erbs / Kohlhaas - Strafrechtliche Nebengesetze 189. Ergänzungslieferung 2012, Rn 8) wird hierzu ausgeführt, dass die Verordnung Jungschweine bis zu 10 Wochen als Ferkel bezeichnet und Spanferkel ein Synonym für Saugferkel ist. Das unter Nr. 10 genannte Absetzen ist demzufolge die Beendigung der Muttermilchernährung im Lebensalter von normalerweise drei bis fünf Wochen.

#### Beschluss

- Spanferkel zeichnet sich durch sein besonders zartes, helles Fleisch und seinen milden Geschmack aus.
- Unter einem Spanferkel versteht man ein Ferkel mit einem Schlachtgewicht (Schlachtierkörper ohne Geschlinge / Darm, jedoch mit Kopf) von maximal 25 kg.
- Der Begriff Milchferkel oder Saugferkel bezeichnet ein Ferkel vor dem Absetzen.

## **TOP 15      Beurteilung des Vorkommens geringerer Mengen von Knochenpartikeln in den histologischen Präparaten bei Fleischerzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen**

### Sachverhalt / Frage

Im Rahmen der semiquantitativen histologischen Untersuchung werden in Fleischerzeugnissen in aller Regel keine oder geringe Mengen von Knochenpartikel nachgewiesen. Wie ist die das Vorkommen von geringen Mengen an Knochenpartikeln bei Fleischerzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen zu bewerten?

Im Rahmen der semiquantitativen histologischen Untersuchung wird das Untersuchungsergebnis in Mengenklassen angegeben. Dabei bedeutet „geringgradig“ das Vorkommen der bestimmten, genannten Struktur mindestens einmal in jedem untersuchten Schnittbild von ca. 4 cm<sup>2</sup> Fläche.

Diese semiquantitative Untersuchung kann durch die Bestimmung der absoluten Zahl von Knochenpartikeln unterstützt werden.

Fleischerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen zeichnen sich gemäß Leitsatzziffer 2.12, abgesehen von einem hohen Genusswert, durch besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, insbesondere höhere Anteile an Skelettmuskulatur aus. In Fleischerzeugnissen findet in aller Regel keine oder geringe Mengen an Knochenpartikel.

Ab 1,5 Knochenpartikeln pro Quadratzentimeter weist ein Befund auf die Verarbeitung von stark knochenhaltigem Fleisch (Separatorenfleisch) hin (Schulte-Sutrum, M. und D. Horn: Separatorenfleisch – Eignungsprüfung, Fleischwirtschaft 1/2003, 78 – 81).

Der Nachweis von geringen „Mengen“ an Knochenpartikeln in Fleischerzeugnissen weist auf eine mangelnde Sorgfalt bei der Bearbeitung des Ausgangsmaterials bzw. einer ggfs. anteiligen Verarbeitung von Knochenputz bzw. Separatorenfleisch hin.

### **Beschluss:**

Fleischerzeugnisse der Spitzenqualität zeichnen sich entspr. Leitsatzziffer 2.12 durch besondere Auswahl des Ausgangsmaterials aus.

Werden bei der semiquantitativen histologischen Untersuchung in „geringer Menge“ Knochenpartikel nachgewiesen, so ist die Anforderung an die Fleischauswahl als nicht erfüllt anzusehen und die Kennzeichnung als Spitzenqualität irreführend.

## **TOP 20      Hochdruckbehandlung von Fleischerzeugnissen**

### Sachverhalt / Frage

Handelt es sich bei mit Hochdruck behandelten Fleischerzeugnissen um neuartige Lebensmittel i. S. der VO (EG) Nr. 258/97?

### **Beschluss:**

Der ALTS vertritt die Auffassung, dass bei Fleisch und Fleischerzeugnissen durch Hochdruckbehandlung bedeutende Veränderungen der Struktur i. S. von Art. 1 Nr.2f der VO (EG) Nr. 258/97 eintreten können und es sich dann ggf. um ein neuartiges Lebensmittel i. S. der VO (EG) Nr. 258/97 handeln würde, sofern die Technologie nicht bereits vor 1997 in nennenswertem Umfang zur Anwendung kam.

Das BMELV wird gebeten, sich der Thematik anzunehmen und den Sachverhalt zu prüfen.

Unabhängig von der Überprüfung der Hochdruckpasteurisation i. S. der VO (EG) 258/97 wird eine mögliche Kennzeichnungspflicht i. S. Anhang VI der VO (EG) Nr. 1169/2011 zu prüfen sein.