

Schwerpunktbericht 03-2017 Überprüfung der Zusammensetzung von Hackfleisch

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Dr. Volker Charné

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 beschreibt in Anhang VI Teil B Anforderungen an Lebensmittel, die unter der Bezeichnung Hackfleisch (Schweinehackfleisch, Rinderhackfleisch und Gemischtes Hackfleisch) in Verkehr gebracht werden können.

	Fettgehalt	Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß
Mageres Hackfleisch	≤ 7 %	≤ 12 %
Reines Rinderhackfleisch	≤ 20 %	≤ 15 %
Hackfleisch mit Schweinefleischanteil	≤ 30 %	≤ 18 %
Hackfleisch anderer Tierarten	≤ 25 %	≤ 15 %

Tabelle 1: Spezielle Anforderungen an die Bezeichnung Hackfleisch gemäß Anhang VI Teil B Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Die maßgeblichen Gremien der amtlichen Lebensmittelüberwachung sind sich einig, dass diese Anforderungen auch auf lose Ware angewendet werden muss (ALTS, 76. Arbeitstagung vom 03. und 04. Dezember 2015).

Mit diesem Schwerpunkt sollte überprüft werden, ob die handwerklichen und industriellen Hersteller im Land die im Anhang VI Teil B festgelegten chemischen Werte für Fett und das Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß (Bindegewebsanteil im Fleisch) einhalten.

Zur Untersuchung gelangten 31 Teilproben aus handwerklicher und industrieller Produktion. Dabei überwog der Anteil von Proben aus industrieller Herstellung mit 87 %.

Bei keiner der untersuchten Proben wurde der für eine Bezeichnung als Hackfleisch jeweils zulässige Wert für den Fettgehalt überschritten.

Ein anderes Bild bietet sich in Bezug auf das Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß. Hier wird offensichtlich bei den industriell hergestellten Hackfleischern das Erzeugnis auf den Grenzwert eingestellt. Eine Überschreitung konnte bei diesen Proben aber nicht festgestellt werden.

An zwei Proben aus handwerklicher Herstellung konnte jedoch eine Überschreitung des für eine Bezeichnung als Hackfleisch zulässigen Verhältnisses von Kollagen zu Fleischeiweiß festgestellt werden. Dies entspricht einem Anteil von 6 %.

Die Untersuchungen zeigen, dass die gesetzlichen Regelungen von den handwerklichen und industriellen Herstellern in der Regel berücksichtigt werden. Stichprobenartige Überprüfungen des Kollagen/Fleischeiweiß-Verhältnisses im Rahmen der Untersuchung von Planproben sind aber angezeigt.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)
Tel.: (0345) 5643-0
Fax: (0345) 5643-403