

25.01.88

G - A - U**Verordnung**

des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Dritte Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung**A. Zielsetzung**

In der Fleisch-Verordnung sind Verwendungsbedingungen, Verwendungszwecke und Höchstmengen für die Zusatzstoffe aufgeführt, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassen worden sind. Zur Herstellung von Kunstdärmen aus Rinderspalthäuten, die bei Fleischerzeugnissen verwendet werden, ist seit mehreren Jahren in wiederholten Ausnahmegenehmigungen ein Verfahren überprüft worden, bei dem der Zusatzstoff Glutardialdehyd verwendet worden ist. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit und das technologische Bedürfnis dieses Stoffes haben sich dabei erwiesen. Weiterhin ist die Zulassung des Stoffes Agar-Agar für die Herstellung von bestimmten Fleischerzeugnissen zum Gelieren des bei der Erhitzung austretenden Fleischsaftes beantragt worden. Da von der gesundheitlichen Unbedenklichkeit dieses Stoffes auszugehen ist, und hierfür ebenfalls ein technologisches Bedürfnis bejaht werden kann, ist eine Zulassung vertretbar.

B. Lösung

In der Dritten Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung wird im einzelnen festgelegt, unter welchen Voraussetzungen die beiden Zusatzstoffe Glutardialdehyd und Agar-Agar bei der Herstellung von bestimmten Fleischerzeugnissen verwendet werden dürfen. Die Verordnung stützt sich auf die Ermächtigung des § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

C. Alternativen

Keine.

D. Kosten

Bund, Länder und Gemeinden werden durch die Verordnung mit zusätzlichen Kosten nicht belastet. In der Bundesrepublik Deutschland sind bereits jetzt Zusatzstoffe zu Fleisch-erzeugnissen zugelassen; die Überwachung der nunmehr getroffenen Regelungen erfolgt im Rahmen der bisher schon durchgeführten Überwachungsmaßnahmen. Im Hinblick darauf, daß die zugelassenen Zusatzstoffe nur für begrenzte Verwendungszwecke in minimalen Höchstmengen zugelassen werden, die kostenmäßig nicht ins Gewicht fallen, sind Auswirkungen auf die Einzelpreise und das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten.

Bundesrat

Drucksache 30/88

25.01.88

G - A - U

Verordnung

des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Dritte Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
121 (411) - 731 04 - F1 7/88

Bonn, den 25. Januar 1988

An den
Herrn Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Jugend,
Familie, Frauen und Gesundheit zu erlassende

Dritte Verordnung zur Änderung
der Fleisch-Verordnung

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Arti-
kels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.


(Dr. Schäuble)

Dritte Verordnung zur Änderung
der Fleisch-Verordnung

Auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1, Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) wird im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Artikel 1

Anlage 1 der zuletzt durch § 7 Abs. 4 der Verordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897) geänderten Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89) wird wie folgt geändert:

1. Die Nummern 11 und 12 erhalten die aus der Anlage zu dieser Verordnung ersichtliche Fassung.
2. Die aus der Anlage zu dieser Verordnung ersichtliche Nummer 20 wird angefügt.

Artikel 2

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

Artikel 3

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den

Der Bundesminister

für

Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Anlage (zu Artikel 1)

Nr. Stoff	EWG-Nummer	Verwendungszweck Verwendungs- bedingungen	Höchstmengen	Kenntlich- machung
1	2	3	4	5
11	Glyoxal Glutardialdehyd	- - für die Herstellung von Kunstdärmen aus Rinderspalthäuten, die bei Fleischherzeugnis- sen verwendet werden und zum Mitverzehr be- stimmt oder geeignet sind	a) Glyoxal: ein Kilogramm die- ser Kunstdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 0,2 Gramm chemisch nicht ge- bundenes Glyoxal oder 0,2 Gramm chemisch nicht gebundenen Formaldehyd enthalten	b) Glutardialdehyd: ein Kilogramm dieser Kunstdärme darf beim Inverkehrbringen nicht mehr als 0,1 Milli- gramm ungebundenen Glutardialdehyd und nicht mehr als 1,8 Gramm gebundenen Glutardialdehyd enthalten.

Nr. Stoff	EWG-Nummer	Verwendungszweck Verwendungs- bedingungen	Höchstmengen	Kenntlich- machung
1	2	3	4	5
12	wäßrige Kondensate, die durch Verschwelen von Sägespänen unter Luftzutritt und durch Verdichtung des Kondensationsproduktes gewonnen sind	wie Nummer 11	wie Nummer 11 a	
20	Agar-Agar	E 406 bei in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erhitzten, tafelfertig zubereiteten Fleischerzeugnissen zum Gelieren des austretenden Fleischsaftes	Zusatzmenge: nicht mehr als 10 Gramm auf ein Kilogramm Fleisch- und Fettmenge	6

Begründung

I. Allgemeines

Mit der vorliegenden Verordnung werden der Zusatzstoff Glutardialdehyd für die Herstellung von Kunstdärmen aus Rinderspalthäuten zur Verwendung bei Fleischerzeugnissen und der Zusatzstoff Agar-Agar für die Herstellung von bestimmten Fleischerzeugnissen zugelassen.

Bund, Länder und Gemeinden werden durch die Verordnung mit zusätzlichen Kosten nicht belastet. In der Bundesrepublik Deutschland sind bereits jetzt Zusatzstoffe zu Fleischerzeugnissen zugelassen; die Überwachung der nunmehr getroffenen Regelungen erfolgt im Rahmen der bisher schon durchgeführten Überwachungsmaßnahmen. Im Hinblick darauf, daß die zugelassenen Zusatzstoffe nur für begrenzte Verwendungszwecke in minimalen Höchstmengen zugelassen werden, die kostenmäßig nicht ins Gewicht fallen, sind Auswirkungen auf die Einzelpreise und das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten.

II. Zu den einzelnen Vorschriften

Mit der Aufnahme des Stoffes Glutardialdehyd in die Nummer 11 der Anlage 1 wird ein weiteres Herstellungsverfahren für Kunstdärme aus Rinderspalthäuten, die zum Verzehr geeignet sind, zugelassen. Glutardialdehyd wird zur Härtung der Kunstdärme

verwendet. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit sowie ein technologisch begründetes Erfordernis der Verwendung dieses Stoffes im Rahmen der festgelegten Höchstmengenbegrenzungen ist vom Bundesgesundheitsamt unter Beteiligung der Fremdstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft sowie im Verlaufe einer Ausnahmegenehmigung nach § 37 LMBG unter amtlicher Beobachtung geprüft und festgestellt worden. Im Verlauf dieses Verfahrens wurde vom Antragsteller zur Absicherung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der vorgesehenen Mengen an Glutardialdehyd vor Erteilung der Ausnahmegenehmigung die Durchführung eines 90-Tage-Fütterungsversuches an Ratten gefordert. Die Ergebnisse dieses Tierversuches sind vom Bundesgesundheitsamt geprüft worden und haben keinen Anlaß zu gesundheitlichen Bedenken ergeben. Bei der Ergänzung in Nummer 12 Spalte 5 der Anlage 1 handelt es sich um eine Folgeänderung der Ergänzung in Nummer 11 Spalte 5.

Durch Nummer 20 wird nunmehr der Zusatzstoff Agar-Agar zu bestimmten Fleischerzeugnissen zugelassen. Der aus pflanzlichen Ausgangsstoffen gewonnene Stoff Agar-Agar besitzt gegenüber Speisegelatine, die sich bei höheren Umgebungstemperaturen verflüssigt, eine wesentlich bessere Gelierfähigkeit. Aus diesem Grunde ist Agar-Agar in bestimmten Ländern, in denen wärmere Durchschnittstemperaturen herrschen, - beispielsweise in Italien - als Zusatzstoff bei der Herstellung bestimmter Fleischerzeugnisse zum Gelieren des bei der Erhitzung austretenden Fleischsaftes zugelassen. Ein technologisches Erfordernis für den Zusatz von Agar-Agar ist insoweit als gegeben anzusehen. Es besteht im übrigen auch zunehmend

das Bedürfnis, im Rahmen des innergemeinschaftlichen Handels mit Agar-Agar hergestellte Erzeugnisse aus anderen Mitgliedstaaten in der Bundesrepublik Deutschland in den Verkehr bringen zu können. Wie das Bundesgesundheitsamt und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung bestätigt haben, sind gegen den Verzehr von tafelfertig zubereiteten Fleischerzeugnissen mit einem Zusatz von 1 % Agar-Agar keine gesundheitlichen Bedenken zu erheben.

18.03.88

Beschluß**des Bundesrates**

zur

Dritten Verordnung zur Änderung der Fleisch-Verordnung

Der Bundesrat hat in seiner 587. Sitzung am 18. März 1988 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderung zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die nachstehende EntschlieÙung gefaÙt:

Die Bundesregierung wird gebeten, eingehend zu prüfen, ob nicht bestimmte Stoffe aus der Zusatzstoffliste herausgenommen werden können, weil ihr Einsatz nicht zwingend erforderlich ist. Dies gilt insbesondere auch für den Einsatz von Glyoxal. Die Bundesregierung wird ferner gebeten, den Einsatz von Nitrit bei solchen Herstellungsverfahren zu überprüfen, bei denen der Einsatz von Nitrit auf Grund des gewählten technologischen Verfahrens zum Zwecke der Haltbarmachung nicht unbedingt erforderlich ist.

Anlage

Ä n d e r u n g
der
Dritten Verordnung zur Änderung der
Fleisch-Verordnung

Zur Anlage lfd. Nr. 11 Spalte 4

In der Anlage zu Artikel 1 ist unter der lfd. Nummer 11 in der senkrechten Spalte 4 nach dem Text folgender Satz anzufügen:

"; Glyoxal und Glutardialdehyd dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden."

Begründung:

Aus dem Text der Anlage ist nicht erkennbar, daß Glyoxal und Glutardialdehyd nur alternativ demselben Produkt zugefügt werden dürfen. Da eine Einschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen im Interesse des Verbraucherschutzes anzustreben ist, sollte klargestellt werden, daß nicht beide Stoffe gleichzeitig verwendet werden dürfen. Außerdem wäre zu bedenken, daß es zu einer kumulierenden Wirkung im Fleischfertig-erzeugnis kommen könnte, deren gesundheitliche Unbedenklichkeit offensichtlich nicht geprüft wurde.