

„Rostwurst saarländische Art“ - Verkehrsauffassung

Vorgeschichte:

Im Jahr 2007 veröffentlichte die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) eine grundlegend überarbeitete und erweiterte Neufassung der Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse mit größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet¹⁾. Diese Beurteilungskriterien ergänzen die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, in dem sie für die verschiedenen in den Leitsätzen definierten Erzeugnisse das „herkömmliche Maß“ an Wasser und Fett festlegen. Neu an dieser Fassung ist, dass für Produkte, die bundesweit unter dem gleichen Namen vermarktet werden, auch in ganz Deutschland die gleichen Obergrenzen für Wasser und Fett festgelegt werden. Bisher gab es in den verschiedenen Bundesländern bzw. in verschiedenen Regionen jeweils eigene Werte. Dies führte dazu, dass im Saarland traditionell hergestellte feinzerkleinerte Rostbratwürste nun zum Teil zu hohe Wassergehalte aufwiesen. Damit der Verbraucher diese Produkte von denen unterscheiden kann, die den bundesweit geltenden Anforderungen entsprechen, müssen sie unter einer Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, die es dem Verbraucher erlaubt, sie als solche zu erkennen. In Abstimmung mit dem Referat Lebensmittelüberwachung des Ministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz und der Fleischerinnung des Saarlandes kann dies durch die Bezeichnung „Rostwurst, saarländische Art“ geschehen.

Definition:

„**Rostwurst, saarländische Art**“ ist demnach wie folgt definiert:

Unter einer „Rostwurst“ versteht man im Saarland eine fein zerkleinerte Bratwurst, die in ihrer Rohstoffauswahl und ihrer Zusammensetzung und somit dem Gehalt an BEFFE und BEFFE im Fleischeiweiß mindestens der Ziffer 2.221.12 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse entspricht. Traditionell wird die im Saarland hergestellte Rostwurst mit einem Fremdwasserzusatz bis höchstens 15 % hergestellt. Der Fettgehalt liegt bei maximal 33 %.

Produkte, die unter der Bezeichnung „Rostwurst, saarländische Art“ in Verkehr gebracht werden, entsprechen diesen Anforderungen. Dies gilt nur für die regionale Vermarktung.

Rostbratwurst, fein zerkleinert oder Bratwurst muss folgende Vorgaben einhalten:

Produkte, die unter der deutschlandweit einheitlichen Bezeichnung „Bratwurst“ oder „Rostbratwurst, fein zerkleinert“ in Verkehr gebracht werden, entsprechen hinsichtlich ihres Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnisses bzw. ihres Fett-Fleischeiweiß-Verhältnisses den von der Gesellschaft Deutscher Chemiker herausgegebenen „Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse von größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet“. Hiernach beträgt das Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnis für diese Produktgruppe maximal 5,0 und das Fett-Fleischeiweiß-Verhältnis 3,0.

Werden Produkte unter dieser Bezeichnung mit einem erhöhten Gehalt an fleischfremdem Wasser in Verkehr gebracht, muss die Bezeichnung durch einen Hinweis auf das zugesetzte Wasser ergänzt werden.

Erläuterungen:

In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches sind die Gehalte an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE) und die Gehalte an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (BEFFE i. FE) festgelegt. Ein fertig hergestelltes Fleischerzeugnis entspricht dann der Verkehrsauffassung, wenn der Fleischanteil ausreichend hoch ist und der Fett- und Wassergehalt nicht über das herkömmliche Maß hinausgeht. Das „herkömmliche Maß“ wurde durch jahrelange Marktbeobachtungen und Analysen ermittelt und erstmals 1984 von der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) veröffentlicht, aufgelistet nach Bundesländern bzw. dem Einzugsbereich der jeweiligen Untersuchungsämter. Das hatte zur Folge, dass an einem Absatzort das gleiche Produkt rechtmäßig in verschiedenen

Qualitäten vorlag, wenn es in unterschiedlichen Regionen hergestellt worden war. Dem Verbraucher war es jedoch nicht möglich, den Unterschied zu erkennen.

Man entschied sich daher 2007 für Erzeugnisse, die bundesweit unter der gleichen Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, auch bundesweit einheitliche Beurteilungskriterien zu formulieren, da mittlerweile für einen Großteil der hergestellten Ware Produktionsort und Absatzort nicht mehr identisch waren, sondern Herstellung und Vermarktung in Betrieben erfolgt, die über das gesamte Bundesgebiet verteilt sind. In den alten Auflagen waren je nach Bundesland für Fett und zugesetztes Wasser („Fremdwasser“) sowohl absolute Werte als auch Verhältniszahlen bezogen auf den Eiweißgehalt in Gebrauch. Da mittlerweile zur Berechnung eines Wasserzusatzes im Rahmen der QUID-Angabe bei Erzeugnissen aus Rind- und Schweinefleisch das natürliche Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 3,6 zugrunde gelegt wurde, sollte aufgrund seiner Zweideutigkeit auf den Begriff „Fremdwasser“ für das zugesetzte Wasser in den Beurteilungskriterien verzichtet werden. Stattdessen wurde der Gehalt an fleischfremdem Wasser, ebenso wie der Fettgehalt der Fleischwaren durch die Verhältniszahlen Wasser/Fleischeiweiß, sowie Fett/Fleischeiweiß ausgedrückt. Der Wert für das Wasser-Eiweiß-Verhältnis von fein zerkleinerter Rostbratwurst wurde dabei bundesweit einheitlich auf 5,0 festgelegt. Durch diesen Wert können sich vereinzelt niedrigere Wasserzusätze ergeben, als sie bisher traditionell im Saarland üblich waren. Um den handwerklich arbeitenden Betrieben die Möglichkeit zu geben, weiterhin nach ihren alten Rezepturen zu arbeiten, wird bei „Rostwurst nach saarländischer Art“ zur Beurteilung ein Fettgehalt von maximal 33 % und ein Fremdwassergehalt (berechnet mit der Verhältniszahl 4,0) von höchstens 15 % zugrunde gelegt.

¹⁾ Mittlerweile ist die 5. Grundlegend überarbeitete und erweiterte Neufassung erschienen: Stand 15.11.2016, veröffentlicht in „Lebensmittelchemie“ 71 (2017)