

# Die für den Export deutscher Fleischwaren maßgebenden Bestimmungen

Von Prof. Dr. H. Rievel

Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft, Kulmbach

Der Weltfleischhandel schafft zwischen den Fleisch im Überschuß produzierenden Ländern und solchen mit erhöhtem Bedarf einen Ausgleich. Von den Produktionsländern, zu denen einige südamerikanische Staaten und Nordamerika, Australien und Neuseeland gehören, wird trotz des außerordentlich hohen Eigenverbrauchs, der pro Jahr bis zu 120 kg je Kopf der Bevölkerung betragen kann, Fleisch in großen Mengen exportiert. Als klassische Verbrauchsländer gelten England, das mehr als die Hälfte seines Eigenverbrauchs aus Importen bestreitet, und in zweiter Linie Deutschland.

Am Export ist Deutschland dagegen nur in einem so bescheidenen Maße beteiligt gewesen, daß er im Rahmen der Weltfleischwirtschaft als unerheblich bezeichnet werden konnte, was nicht hindert, daß in einzelnen Betrieben bereits wertvolle Erfahrungen für die Herstellung von Exportfleischwaren gesammelt werden konnten. Erst nach dem zweiten Weltkrieg ist ein auch mengenmäßig beachtlicher Export hochwertiger Fleischwaren aufgenommen worden. Obwohl in den vergangenen Jahren nicht mehr als ein Anteil von 2,2 % der gewerblichen Inlandsfleisch-Erzeugung exportiert wurde, konnte im Jahre 1951 ein Erlös von 128 Mill. Mark in Devisen erzielt werden.

Schon diese Gegenüberstellung beweist, daß nur hochwertigste Qualitätsfleischwaren mit Aussicht auf Erfolg exportiert werden können. Dieser Erkenntnis Rechnung tragend, ist zur Hebung der Qualität vom Bundesernährungsministerium die Qualitätskontrolle eingeführt worden, deren Durchführung der Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft übertragen wurde, und auf die noch einzugehen sein wird. Bevor jedoch der Export von Fleischwaren anlaufen konnte, mußten durch Vorverhandlungen mit den Importländern, wie Großbritannien und den USA, die notwendigen Veterinär-Verträge abgeschlossen und handelspolitische Vereinbarungen getroffen werden. In den Veterinär-Verträgen wurde festgelegt, daß für den Export von Fleischwaren die deutschen gesetzlichen Bestimmungen, wie sie im Fleischbeschau-Gesetz und im Lebensmittel-Gesetz niedergelegt sind, ihre uneingeschränkte Gültigkeit behalten. Über diese Bestimmungen hinaus sind jedoch von den beiden genannten Empfangsländern zusätzliche Mindestanforderungen gestellt worden, welche die Zulassung zum Export von der Erfüllung gewisser Voraussetzungen hinsichtlich der Einrichtung der Betriebe und der Herstellungsverfahren abhängig machen.

Für die rechtliche Beurteilung der Export-Vorschriften ist es grundsätzlich wichtig, daß diese zusätzlichen Bedingungen, welche von dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Form von Richtlinien erlassen worden sind, von den Betrieben freiwillig durch Unterschrift anerkannt werden müssen, wenn sie am Export teilnehmen wollen. Ohne diese Anerkennung der Bedingungen, in welchen auch die Überwachung der Betriebe durch die Organe des Bundes vorgesehen ist, kann gemäß den Forderungen der Empfangsländer eine Exportnummer überhaupt nicht erteilt werden.

In Anbetracht des Umfangs der bereits vorliegenden Erlasse, Richtlinien und Durchführungsvorschriften ist es

unmöglich, diese hier im einzelnen wiederzugeben. Unter Beschränkung auf das Wesentlichste soll vielmehr versucht werden, eine kurze Zusammenfassung des Inhalts derselben zu geben.

Die Richtlinien des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten für den Fleischwarenxport nach England sind bereits früher veröffentlicht worden<sup>1</sup>. Sie enthalten Bestimmungen über die Zuständigkeit der Landesbehörden für die zu beantragende Zulassung des Betriebs zum Export, über die Anträge, welche an die Außenhandelsstelle zu richten sind, über die Unterwerfung unter die Vorschriften der Qualitätskontrolle sowie über die Kontroll-Nummern. Die Betriebe sind durch Amtstierärzte zu überwachen, die ebenso wie die zuständigen Fleischschau-Tierärzte der Bestätigung durch den Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bedürfen. Ferner wird die amtsärztliche Kontrolle aller im Export tätigen Personen gefordert, deren Gesundheitszustand durch mindestens halbjährlich zu wiederholende Untersuchungen zu überwachen ist.

Einen breiten Raum nehmen die Vorschriften über die Einrichtung der Fabrikationsräume, ihre maschinelle Ausstattung und die Herstellungsverfahren ein. So wird z. B. die räumliche, mindestens aber die zeitliche Trennung der Exportwaren-Herstellung von der übrigen Fabrikation verlangt. Die Räume, in denen Exportwaren erzeugt werden, sollen hell, kühl, gut lüftbar, fliegensicher, leicht zu reinigen sein und guten Wasserabfluß haben. Es dürfen in ihnen keine Koch- oder Sterilisationsanlagen betrieben werden. In den Herstellungsvorschriften wird nochmals hervorgehoben, daß das für Exportzwecke verwendete Fleisch nur von Tieren stammen darf, welche der amtlichen Schlachtvieh-, Fleisch- und Trichinenschau unterlegen haben. Ganz besonders wird noch auf die Innehaltung der Bestimmungen über unzulässige Zusätze hingewiesen. Zugelassen wurde die Verwendung von Brät, das zur besseren Bindung jener Fleischstücke dient, welche die durch das Entbeinen in den Schinken entstehenden Höhlungen ausfüllen sollen. Weiterhin wird gefordert, nur ungebleichte Gelatine zu verarbeiten, die Spritzlake vor Gebrauch zu kochen und Dosen bestimmten Formates zu verwenden. Die Dosen sind in bestimmter Weise zu etikettieren, zu verpacken und ebenso wie die Kisten mit der Inschrift zu versehen: Kühl aufbewahren! Den Beschluß bilden genaue Herstellungsvorschriften für Dossenschinken und Schultern, Nacken und andere Fleischwaren, auf die später noch eingegangen werden soll. Selbstverständlich fehlen auch nicht Hinweise auf die Sauberkeit und Reinigung während der Verarbeitung.

Im Gegensatz zu den verhältnismäßig knapp gefaßten Richtlinien für den Export nach England sind auf Wunsch der amerikanischen Verhandlungspartner die Richtlinien für den Export nach USA sehr detailliert gehalten; sie füllen 37 Schreibmaschinenseiten. Sie bestehen aus dem Erlaß vom 5. 10. 51 und den Richtlinien

<sup>1</sup> Bundesanz. 4, Nr. 28, 1 [1952].

des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten<sup>2</sup>. In den Richtlinien wird von den Anträgen der Betriebe auf Zulassung zum Export ausgegangen. Im Gegensatz zum England-Export bedarf die Zulassung durch die Landesbehörde in jedem Falle erst der Bestätigung durch Organe des Bundes selbst. Vor Erteilung einer Kontroll-Nummer haben die Betriebe ebenfalls die Richtlinien einschließlich der Bestimmungen der Qualitätskontrolle als verbindlich anzuerkennen. Die Überwachung der Betriebe erfolgt durch Amtstierärzte, welche für die Einhaltung der fleischbeschaulichen Vorschriften, den Gang und die Durchführung der Untersuchungen und die Reinigung und Desinfektion verantwortlich sind. Die sanitären Vorschriften erstrecken sich auf die Kanalisation, die Trinkwasserversorgung, die Beschaffenheit der Oberfläche von Wänden, Decken, Böden der Verarbeitungsräume, die Ankleideräume, Toiletten, die Berufskleidung und die Gesundheitsüberwachung. Verbesserte Hygiene in den Betrieben ist die in allen Variationen erhobene Forderung, wobei besonderes Gewicht auf Waschgelegenheiten, Seifen- oder Desinfektionsmittelspender, saubere Handtücher bzw. Heißlufttrockner gelegt wird. Ein ganzes Kapitel ist der Untersuchung der Tiere vor und nach der Schlachtung, insbesondere der Beurteilung von Tuberkulose, gewidmet, ein weiteres befaßt sich mit der Stempelung sowie mit der Kennzeichnung, Etikettierung und Zusammensetzung der verschiedensten als Exportartikel möglicherweise in Betracht kommenden Fleischwaren. Schließlich folgen spezielle Angaben über die Prüfung und die Zubereitung der verschiedensten Produkte, an welche insgesamt die Forderung gestellt wird, daß sie fehlerfrei, gesund, bekömmlich und für den menschlichen Genuß geeignet sein müssen.

Diese gewissermaßen als Voraussetzung für den Export anzusehenden Richtlinien finden ihre Ergänzung durch alle jene Bestimmungen, welche sich mit der Qualitätskontrolle befassen.

Der Gedanke an eine Qualitätskontrolle ging von der Wirtschaft selbst aus, da man sich von Anfang an darüber klar war, die Märkte in England und Amerika nur dann mit Aussicht auf Erfolg beschicken zu können, wenn eine Ware angeboten werden konnte, welche auch den verwöhntesten Ansprüchen genüge. Um die hierfür als erforderlich angesehene Qualitätskontrolle vollkommen unparteiisch zu gestalten und aus dem Interessenbereich der miteinander konkurrierenden Firmen herauszuheben, wurde vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft durch Erlaß vom 5. 7. 1951<sup>3</sup> mit der Durchführung einer Qualitätskontrolle auf freiwilliger Grundlage beauftragt. Ein Teil der exportierenden Firmen, soweit sie der Fleischwaren-Exportgesellschaft (FEG) angehörten, machte von dieser freiwilligen Qualitätskontrolle von Anbeginn an Gebrauch, mit dem Erfolg, daß die Qualität der Fleischwaren sich ständig verbesserte. Als jedoch Klagen über eine mangelhafte Haltbarkeit deutscher Exportfleischwaren aus England eintrafen, war Veranlassung gegeben, durch eine Bekanntmachung des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten vom 4. 10. 1951<sup>4</sup> die bisher freiwillige Qualitätskontrolle in eine obligatorische umzuwandeln. Für die

Exportkontrolle sind die Richtlinien für die Qualitätskontrolle<sup>5</sup> maßgeblich. In diesen wird die Einrichtung von 5 Kontrollstellen, und zwar in Hamburg, Bremen, Duisburg, Berlin und Nürnberg unter Benennung der Kontrollstellenleiter bekanntgegeben, es folgen Angaben über die Mitwirkung gewerblicher Sachverständiger bei der Kontrolle, die stets in Form einer Blindprobe durchgeführt wird, sowie über das Beurteilungsschema, welches der qualitätsmäßigen Bewertung zugrunde zu legen ist. Schinken mit 35 bis 50 Punkten sind als *first quality*, solche mit 25 bis 34 Punkten als *second quality* zu beurteilen. Eine Beanstandung der Ware als exportunfähig hat zu erfolgen, wenn 25 Punkte nicht erreicht werden, oder der Gelee-Absatz 25% überschreitet, oder wenn einzelne Merkmale, wie Farbe, Konsistenz oder Geruch oder Geschmack, mit 0 Punkten wegen Vorliegens erheblicher Mängel beurteilt werden müssen. Im Falle einer Beanstandung sind insgesamt 5 Proben zu ziehen. Die fragliche Partie ist als exportunfähig zu beurteilen, wenn 3 der 5 Proben eine Veranlassung zur Beanstandung geben.

Neben der Qualitätskontrolle jeder einzelnen Sendung ist monatlich eine amtlich gezogene Dose zur Untersuchung auf Haltbarkeit nach Kulmbach einzusenden, wo regelmäßig eine Bebrütung von 14 Tagen Dauer mit anschließender bakteriologischer Untersuchung und grobsinnlicher Prüfung stattfindet. In der ersten Woche etwa auftretende Bombagen geben zur Beanstandung Veranlassung, d. h. es werden weitere Proben angefordert. Erweisen sich auch diese wieder als nicht haltbar, so sind bakteriologische Betriebskontrollen vorzunehmen, um die Ursachen für die mangelhafte Haltbarkeit aufzuklären, ehe der Export fortgesetzt wird.

Außer diesen grundlegenden Bestimmungen sind von der Bundesforschungsanstalt Durchführungsvorschriften erlassen worden, welche nicht im Bundesanzeiger veröffentlicht worden sind, sondern z. T. in der Zeitschrift „Die Fleischwirtschaft“ abgedruckt wurden bzw. den zum Export zugelassenen Firmen in Form von Vervielfältigungen zugestellt worden sind.

Die erste dieser Durchführungsvorschriften vom 9. 4. 52 bezieht sich auf Fleischwaren, die nach den USA exportiert werden sollen. Für die ersten drei nach Amerika bestimmten Sendungen sind Vorkontrollen in den Betrieben vorgesehen, um jede einzelne Dose auf Aufmachung zu prüfen. Ferner wird die Entnahme von Proben für die bakteriologische und die chemische Untersuchung geregelt. Bekanntlich ist der Zusatz jeglicher Konservierungsmittel verboten, eine regelmäßige chemische Untersuchung auf etwaigen verbotswidrigen Zusatz ist deshalb erforderlich. Dinatriumphosphat darf jedoch den Exportfleischwaren zugegeben werden. Schließlich werden die Mindestanforderungen an Dosenschinken und die punktmäßige Bewertung etwaiger Fabrikationsfehler festgelegt. Im einzelnen werden außer an die sichere seemäßige Verpackung die strengsten Anforderungen an die äußere Beschaffenheit der Dosen gelegt, da in Amerika Beanstandungen von nur 0,25% aller Dosen einer Partie wegen äußerer Mängel bereits eine Zurückweisung der Sendung zur Folge haben kann. Das gleiche gilt für die genaue Einhaltung der Füllgewichte. Im übrigen wurde als höchste noch zu tolerierende Geleemenge 16% festgesetzt, aber nur für einen unter 12% bleibenden Gelee-Absatz werden 10 Punkte gewährt. Besondere Anforder-

<sup>2</sup> Bundesanz. 3, Nr. 195, 2 [1951].

<sup>3</sup> Bundesanz. 3, Nr. 131, 2 [1951].

<sup>4</sup> Bundesanz. 3, Nr. 195, 1 [1951].

<sup>5</sup> Bundesanz. 3, Nr. 169, 2, Nr. 195, 1 [1951].

rungen sind an den Zuschnitt zu stellen, da die Schwarte zu entfernen ist und die obere Fettschicht 7 mm nicht überschreiten darf. Die Schinken müssen auch ohne Anwendung von Brät einen guten Zusammenhalt aufweisen und in bezug auf Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack den höchsten Anforderungen genügen, wenn sie als *first quality* beurteilt werden sollen.

Die in den Richtlinien für den Export nach England<sup>6</sup> aufgestellten Anforderungen an Schinken unterscheiden sich insofern, als die Schwarte auf dem Schinken verbleibt und eine Speckschicht von 1.5 cm Dicke toleriert wird sowie der Gelee-Absatz erst bei Überschreiten der Grenze von 18% zur Beurteilung als *second quality* Veranlassung gibt.

Für den Export nach den USA sind ferner Durchführungsvorschriften für die Beurteilung von Dauerwürsten vom 5. 8. 52 und für Dosenwürstchen vom 15. 1. 53 erlassen worden. Nach diesen dürfen Dauerwürste nur einen Fettgehalt von nicht mehr als 50% haben und sollen im Naturverfahren getrocknet sein. Als Würsthüllen kommen neben Fettenden vom Rind und Schwein auch Kunstdärme auf Viskosebasis in Betracht. Tauchmassen sind besonders zuzulassen und Schimmelüberzüge als unerwünscht erklärt, weil gegebenenfalls ein Nachweis der Unschädlichkeit verlangt werden kann.

Es folgen bis ins einzelne gehende Bestimmungen über das Aussehen der Würste, ihre Konsistenz und die Beschaffenheit der Hülle. Nach dem Anschnitt wird die ungefähre Zusammensetzung, die Farbe und das Gefüge beurteilt. Den Schluß der Prüfung bildet die Verkostung zur Ermittlung von Geruch und Geschmack. Die zu erzielende Höchstpunktzahl beträgt 50 Punkte. Für die Beurteilung als *first quality* sind mindestens 40 Punkte erforderlich.

Dem hiesigen Fabrikanten ganz ungewohnte Forderungen erheben die Durchführungsvorschriften für Dosenwürstchen, indem sie verlangen, daß der Fremdwassergehalt 10% nicht übersteigen darf. Es sind daher jeweils aus der laufenden Produktion 5 Dosen auf Haltbarkeit und chemisch auf den Fremdwassergehalt zu untersuchen, ehe die Ware zur Qualitätskontrolle vorgeführt werden darf. An die Haltbarkeit müssen deshalb besonders strenge Anforderungen gestellt werden, weil in Amerika alle Dosen unter 3 lbs Gewicht absolut steril sein müssen. Alle Würstchendosen bis zu 3 lbs Gewicht werden folglich 7 Tage bei 37°C bebrütet. Sie dürfen innerhalb dieser Zeit weder Bombagen zeigen noch in Zersetzung übergehen, andernfalls müssen sie als exportunfähig beurteilt werden. Das gleiche gilt, wenn der ermittelte Fremdwassergehalt 10% übersteigt. Außerdem wird verlangt, daß die Würstchendosen auch in ihrem Aussehen von einwandfreier Beschaffenheit sind, und daß die angegebenen Gewichte stimmen. Die Lake muß klar sein, und die Würstchen sollen eine schöne rauchbraune Farbe haben und frei von Verformungen sein. Von der Würsthülle wird auch dann, wenn es sich um Eigenhaut handelt, gefordert, daß sie glatt und die Wurst prall ist. Das Wurstbrät, zu dem weder Innereien noch Schwarzen verarbeitet werden dürfen, soll eine gleichmäßige Beschaffenheit und eine rosa Farbe haben und frei von

Hohlräumen sein. Es darf nur vereinzelt glasige Teilchen bindegewebiger Herkunft enthalten und auch auf Druck kein Wasser abgeben. Das Aroma soll im Geruch und Geschmack voll entwickelt sein. Die Würzung kann etwas kräftiger als hierzulande gewählt werden.

Die für die übrigen Länder bestimmten Würstchen unterliegen im Gegensatz zu der USA-Ware einer Untersuchung auf Fremdwasser nicht. Es wird im übrigen nur verlangt, daß sich auf Druck von der Bruch- oder Schnittfläche nur vereinzelte Tropfen Wasser auspressen lassen. Bezüglich der Haltbarkeit wird unterstellt, daß Dosenwürstchen Halbkonserven sind und der kühlen Aufbewahrung bedürfen, worauf ein Aufdruck auf dem Etikett hinweisen soll. Als Haltbarkeitsprüfung ist deshalb nur eine Bebrütung von 4 Tagen Dauer vorgesehen, während die USA-Ware 7 Tage zu bebrüten ist.

Um der Vollständigkeit willen sei erwähnt, daß die Bestimmungen über Dosenschinken für Amerika in einer Durchführungsvorschrift vom 15. 12. 52 in neuer Fassung herauskamen, welche die Vorkontrolle in den Betrieben sowie die Untersuchungen auf Haltbarkeit und chemische Analysen regelt, wobei die Bebrütungsdauer auf 7 Tage ermäßigt wurde.

Mit den Anforderungen an die Haltbarkeit befassen sich die Durchführungsvorschriften vom 8. 9. 52 und die bisher letzte vom 3. 5. 53. Diese bezieht sich nur auf Waren, die nicht nach USA geliefert werden und unterscheidet zwischen Schinken, Dosenwürstchen und übrigen Fleisch-Exportwaren. Bei Schinken wird die Häufigkeit der Untersuchung von dem Umfang bzw. dem kontinuierlichen Fließen des Exportes abhängig gemacht. Ständigen Export vorausgesetzt, genügt die monatliche Untersuchung einer Dose. Wenn die Ausfuhr jedoch eine Unterbrechung von länger als 2 Monaten erfährt, ist eine Untersuchung auf Haltbarkeit bzw. im Verdachtsfall auf Konservierungsmittel durchzuführen, ehe die Qualitätskontrolle vorgenommen wird. Die Bebrütung dauert 7 Tage, die Beurteilung erfolgt nach den schon oben aufgeführten Grundsätzen. Dosenwürstchen sind 4 Tage zu bebrüten. Von den übrigen Fleischwaren wird verlangt, daß sie keimfrei sind und zu diesem Zweck auf 117° erhitzt werden. Die Verwendung von 1 lbs-Dosen wird aus wärmetechnischen Gründen empfohlen. Schließlich werden hygienische Maßnahmen zur Verbesserung der Haltbarkeit angeraten und vor der Anwendung von Konservierungsmitteln gewarnt.

Wenn es auch im Rahmen dieser Veröffentlichung nur möglich war, in großen Zügen den Inhalt der erlassenen Bestimmungen zu skizzieren, so soll zum Schluß doch kurz erwähnt werden, daß die auf Grund dieser Vorschriften durchgeführte Kontrolle dazu beigetragen hat, die Qualität der deutschen Exportfleischwaren zu heben. So konnten im Durchschnitt sowohl für die Ausfuhr nach England als auch nach den USA 44 Punkte erzielt werden, eine beachtliche Leistung, wenn man berücksichtigt, daß 50 die höchsterreichbare Punktzahl darstellt. Dieser Erfolg ist auch darauf zurückzuführen, daß stets zahlreiche Vertreter der Firmen an den Qualitätsprüfungen teilnahmen und ihnen auf diese Weise Gelegenheit geboten wurde, aus alien zur Beobachtung gelangenden Fehlern zu lernen.

<sup>6</sup> Bundesanz. 4, Nr. 28, 1 [1952].