

# Lebensmittel oder „Abfall“?

## Trimmings im Schlachthof

von A. Baier<sup>1</sup>, P. Zechel<sup>1</sup>, A. Rapp<sup>1</sup>, M. Söttl<sup>2</sup>, R. Bundschuh<sup>2</sup>, A. Kißner<sup>3</sup>



Abb. 1: Rinderschlachtkörper vor Bearbeitung des Stichbereiches.

Foto: LGL Bayern



Abb. 2: Rinderschlachtkörper nach **ordnungsgemäßer** Entfernung der Stichstelle und des blutig infiltrierten Gewebes entsprechend dem Fleischhygienerecht sowie der Halsvene und des daran haftenden Fettgewebes gemäß Marktordnungsrecht.

Foto: LGL Bayern



Abb. 3: Rinderschlachtkörper nach „**unangemessen großzügiger**“ Bearbeitung des Halsbereiches.

Foto: LGL Bayern

Zur erleichterten Umsetzung der Rechtsvorschriften des Hygiene- und Marktordnungsrechtes wurden in Bayern Leitfäden zur rechtskonformen Schnittführung bei Schlachttierkörpern von Rind und Schwein unter Berücksichtigung fleischhygienerechtlicher Aspekte erstellt. Diese stellen wir Ihnen hier vor.

Im Rahmen von Betriebskontrollen in Schlachthöfen und Kühlhäusern durch die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit am **Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit** (LGL) wurde festgestellt, dass kontaminiertes Fleisch, welches gemäß Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 der VO (EG) Nr. 854/2004 als genussuntauglich zu erklären ist, in vielen Fällen dennoch als Lebensmittel in Verkehr gebracht wird. Insbesondere im Falle von so genanntem „Stichfleisch“ findet oftmals eine „Nachbearbeitung“ statt. Darüber hinaus kamen bei den beanstandeten Betrieben im Bereich vor der Klassifizierung von Schlachttierkörpern Praktiken bei der Schnittführung zum Einsatz, die, wenn sie nicht durch den amtlichen Tierarzt veranlasst sind, Verstöße gegen marktordnungsrechtliche Bestimmungen darstellen.

Um die Umsetzung der Rechtsvorschriften sowohl des Hygienerechtes als auch des Marktordnungsrechtes zu erleichtern, wurden in einem gemeinsamen Projekt zwischen der **Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft** (LfL), als zuständige Behörde für das Marktordnungsrecht, und dem LGL Leitfäden zur rechtskonformen Schnittführung bei Schlachttierkörpern von Rind und Schwein unter Berücksichtigung fleischhygienerechtlicher Aspekte erstellt. Beide Behörden führen außerdem seit 2007 in Schlachthöfen gemeinsame Kontrollen durch.

### „Trimmen“ im Schlachthof – aktuelle Situation

Das Inverkehrbringen von nicht mehr genussuntauglichen Lebensmitteln oder Materialien der Kategorie 3 im Sinne der VO (EG) Nr. 1774/2002 als Lebensmittel war in den vergangenen Jahren mehrfach Anlass für öffentlichkeitswirksame Berichterstattungen über Unregelmäßigkeiten im Lebensmittelbereich. So wurden beispielsweise bei Kontrollen in einem Tiefkühlhaus als Verarbeitungsfleisch deklarierte Produkte

vorgefunden, die ungewöhnlich starke und umfangreiche blutige Infiltrationen aufwiesen. Das vorgefundene Fleisch konnte in verschiedene Schlachtbetriebe zurückverfolgt werden. Die Gewebeteile wurden überwiegend als Fleischabschnitte der Stichstelle identifiziert (**Abb. 1, 2, 3**). In diesen Schlachtbetrieben durchgeführte Kontrollen offenbarten in einigen Fällen einen nicht rechtskonformen Umgang mit den aus fleischhygienerechtlichen Gründen zu entfernenden Geweben sowie auffällige Abweichungen von den Vorgaben des Marktordnungsrechtes bei der Schnittführung (**Abb. 4**). Es wurde zudem deutlich, dass unter dem Begriff „Trimmings“ sowohl fleischhygienerechtliches, marktordnungsrechtliches wie auch optisches Zurichten verstanden werden kann. Die am Schlachtprozess beteiligten Personen interpretieren diesen Begriff durchaus unterschiedlich, eine Legaldefinition hierzu gibt es nicht.

### Vorgehensweisen

Verunreinigungen und Kontaminationen werden immer wieder mit der Begründung, dass dies lebensmittelrechtlich erforderlich sei, über ein angemessenes Maß hinaus entfernt. Damit wird hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit über das Ziel hinausgeschossen. Diese aufgrund von fleischhygienerechtlichen Gründen entfernten Gewebe werden zudem in vielen Fällen nicht rechtskonform in entsprechenden „Nicht-Lebensmittel-Behältnissen“ gesammelt und entsorgt, sondern wieder als Lebensmittel in den Verkehr gebracht.

Es handelt sich bei diesen Geweben oftmals um Fette, die dann rechtswidrig als „Lebensmittel-Fette“ abgegeben werden.

Auch die Fleischabschnitte der Stichstelle (Material der Kategorie 3, **Abb. 1**) werden in der Praxis oftmals über das notwendige Maß hinaus äußerst großzügig entfernt (**Abb. 3**). Teilweise werden diese Gewebe anschließend rechtswidrig entweder in Gänze als Verarbeitungsfleisch verwendet oder im Schlachthof „nachbearbeitet“, d. h. die Blutkoagula werden entfernt und die verbleibenden Fett-/Halsmuskelanteile als Lebensmittel (Verarbeitungsfleisch) in den Verkehr gebracht.

<sup>1</sup> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

<sup>2</sup> Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

<sup>3</sup> Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

## Schlachtkörperhälfte nicht nach der VO (EG) Nr.1234/2007

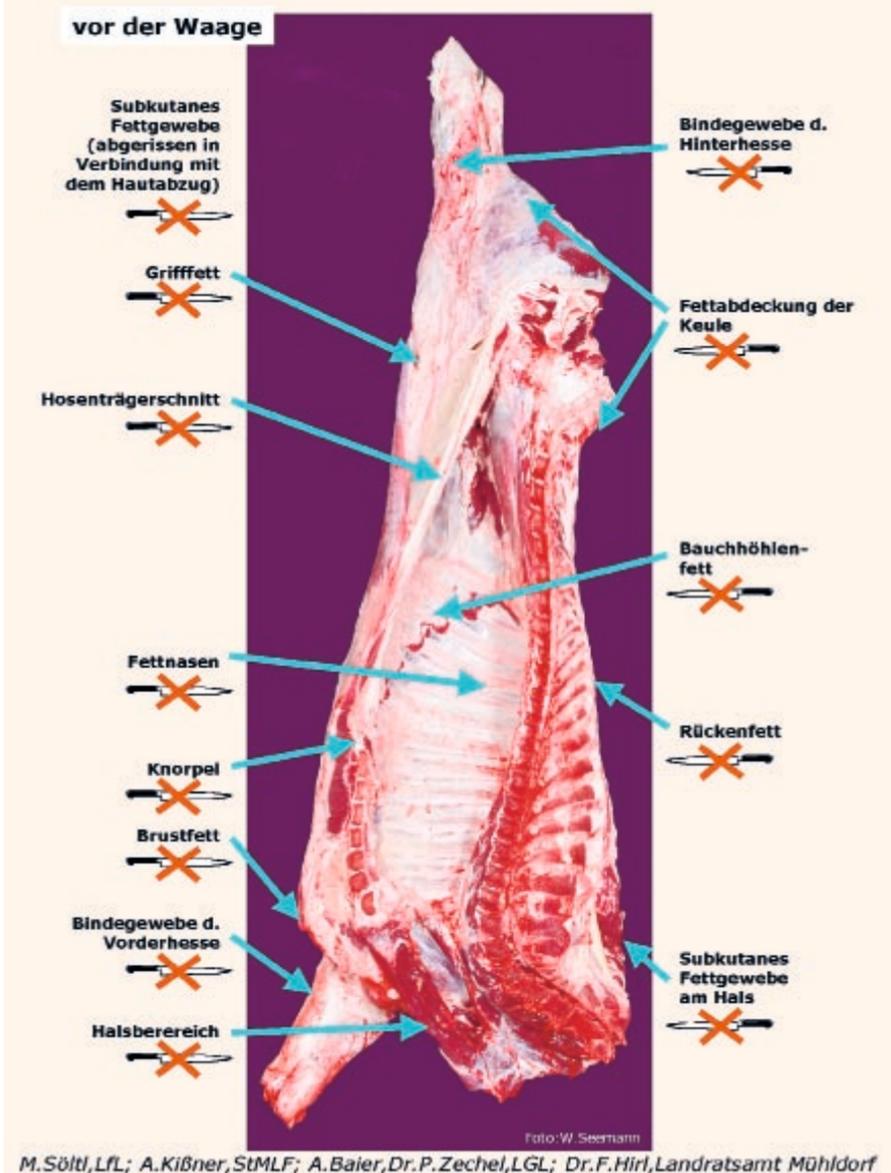


Abb. 4: Darstellung aus dem „Leitfaden Schnittführung für Rinderschlachtkörper“.

Mit freundlicher Genehmigung von R. Bundschuh, LFL

Nach eigenen Untersuchungen beträgt das Gewicht der Fleischabschnitte der Stichstelle für Rinder in Abhängigkeit von der Stechtechnik (Messer) ca. 5 kg (Bruststich) bzw. ca. 3,5 kg (Halsstich), für Schweine ca. 0,5 kg. Durch das Stechen mit Hohlmessern sind die Gewichte i. d. R. höher. Bei den überprüften Schlachtbetrieben wurden in der Rinderschlachtung für die Fleischabschnitte der Stichstellen teilweise wesentlich höhere Gewichte (bis zu 8 kg pro Tier) als die zuvor genannten festgestellt. Hier wurden die fleischhygienerechtlichen Bestimmungen seitens der Betriebe äußerst „großzügig“ ausgelegt. Das zuviel entfernte Gewebe wird dem Landwirt oder Viehhändler somit bei der Abrechnung über das verringerte Schlachtgewicht vorenthalten.

Im Schlachtbetrieb kann dadurch mit wenigen Schnitten eine kleine Kaskade kaufmännisch positiver Effekte erzielt werden:

- Material, das im Verkauf deutlich weniger Erlöst (z. B. Fette) als es im Einkauf kostet, muss nicht mit dem Schlachtkörper über die Schlachtgewichtabrechnung eingekauft werden (Einkaufspreis Schlachtkörper Jungbulle durchschnittlich ca. 3 Euro pro kg Schlachtgewicht, Verkaufspreis Fette 0,10 bis 0,30 Euro pro kg).
- Der Durchschnittswert des am Haken verbleibenden Schlachtierkörpers steigt, da ein Teil der geringwertigen Teile entfernt wurde.
- Werden die entfernten Gewebe zudem noch als Lebensmittel in den Verkehr gebracht, so fallen keine Entsorgungskosten an, sondern Verkaufserlöse für Lebensmittel.

### Ursachen

Als eine der Ursachen, die diese Vorgehensweise ermöglichte, wurden Informations-

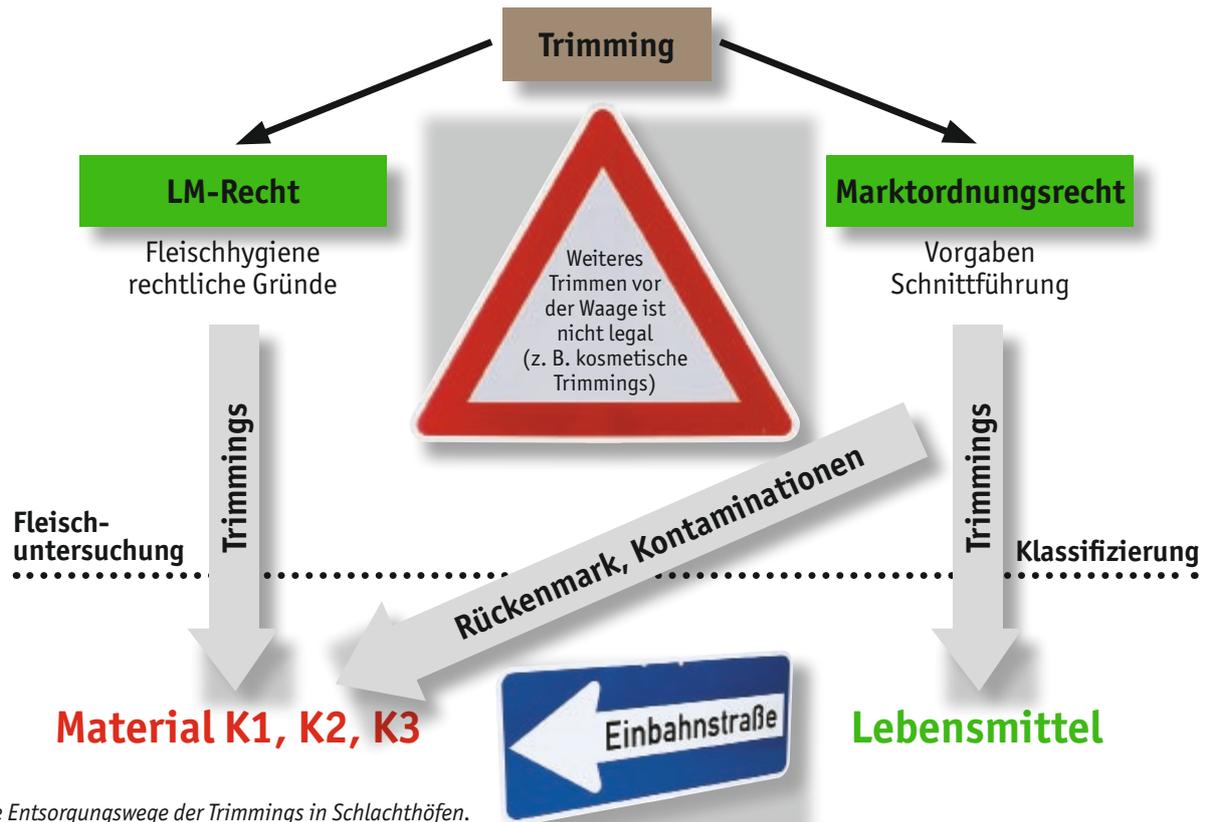


Abb. 5: Legale Entsorgungswege der Trimmings in Schlachthöfen.

und Kommunikationsdefizite auf Seiten aller an der Überwachung beteiligten Behörden hinsichtlich des Aufgabenspektrums, der Tätigkeiten und der rechtlichen Vorgaben der jeweils anderen „Seite“ identifiziert. Darüber hinaus versuchten Schlachtbetriebe die durch die Abgrenzung der Verantwortungsbereiche zwischen den Behörden sich ergebenden Lücken zu ihren Gunsten zu nutzen.

Zuständig für die fleischhygienerechtliche Überwachung ist der amtliche Tierarzt bzw. Fachassistent. Die Zuständigkeit für die marktordnungsrechtliche Überwachung liegt beim zugelassenen Klassifizierer. Die oben beschriebenen Vorgänge wurden bisher teils aus Unkenntnis nicht wahrgenommen. Teilweise wurde jedoch auch angenommen, dass sie der jeweils anderen Behördenseite bekannt seien und mit deren Billigung bzw. auf deren Anweisung geschahen. Dies wurde auch oftmals seitens der Betriebe „geschickt“ behauptet. Dadurch war und ist es möglich, Materialien der Kategorie 3 als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen und gleichzeitig über die Abrechnung eines verringerten Schlachtgewichtes niedrigere Einkaufspreise bezahlen zu müssen.

Bei genauer Betrachtung der Vorgänge wurde offensichtlich, dass an der Schnittstelle zwischen Lebensmittelrecht und Marktordnungsrecht wegen der abgegrenzten Verantwortungsbereiche ein Abstimmungsdefizit herrschte. Die zu diesen Sachverhalten einschlägigen Rechtsbereiche sind, wie bereits dargestellt, das Lebensmittelrecht, das Nebenproduktrecht und das Marktordnungsrecht.

#### Lebensmittelrecht

Ziel des Lebensmittelrechts ist die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Die VO (EG) Nr. 854/2004 regelt unter anderem, wann Fleisch für genussuntauglich zu erklären ist und damit kein Lebensmittel mehr sein kann.

Bei den Körperteilen, die aus fleischhygienerechtlichen Gründen gemäß Anhang I Abschnitt II Kapitel V Nr. 1 der VO (EG) Nr. 854/2004 entfernt werden müssen, ist sicherzustellen, dass dabei nur folgende Gewebe entfernt werden:

- Fleischabschnitte der Stichstelle (gem. Buchstabe d),
- Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination (gem. Buchstabe s),
- Gewebe, die aufgrund einer Kontamination während des Schlachtvorgangs ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können (gem. Buchstabe t).

Das Entfernen der o. g. Gewebe hat ausschließlich auf Anweisung des amtlichen Tierarztes zu erfolgen. Es muss so viel wie nötig, aber so wenig wie möglich Material entfernt werden, da andernfalls der Landwirt bzw. Viehhändler über das verringerte Schlachtgewicht benachteiligt wird.

#### Nebenproduktrecht

Ziel des Nebenproduktrechts ist die Einhaltung von tierseuchen- und hygienerechtlichen Vorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte. Aus fleischhygienerechtlichen Gründen ent-

fernte Körperteile sind als nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte gem. VO (EG) Nr. 1774/2002 einzustufen und dürfen nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Sie dürfen nicht in Lebensmittelbehältern gesammelt werden und müssen im Schlachtbetrieb gem. Anhang II Kapitel I Ziffer 1 VO (EG) Nr. 1774/2002 identifizierbar bleiben. Dazu gehört, dass die Kennzeichnung der Behälter dauerhaft ist. Die entfernten Materialien der Kategorien 1 bis 3 dürfen in einem Schlachtbetrieb/Zerlegebetrieb nicht nachbearbeitet werden. Dies ist ausschließlich zugelassenen Betrieben gem. VO (EG) Nr. 1774/2002 vorbehalten.

#### Marktordnungsrecht

Das Ziel des Marktordnungsrechtes ist die einheitliche Feststellung des Schlachtgewichtes. In der VO (EG) Nr. 1234/2007, dem Fleischgesetz und der Verordnung zur Durchführung des Fleischgesetzes und zur Änderung handelsklassenrechtlicher Vorschriften für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen (1. FLGDV) wird geregelt, welche Gewebe vor der Waage zu entfernen sind.

Gem. § 2 Abs. 2 Nr. 1 und 3 der 1. FLGDV dürfen bei ausgewachsenen Rindern und Schweinen folgende Gewebe entfernt werden: Schlachtgewicht ist das Warmgewicht des geschlachteten und ausgeweideten Tieres,

1. bei ausgewachsenen Rindern ausschließlich der Haut, des zwischen Hinterhauptbein und ersten Halswirbel abgetrennten Kopfes, der im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Gliedmaßen, der Organe in

der Brust- und Bauchhöhle, der Nieren, des Nierenfettgewebes sowie des Beckenfettgewebes, des Saumfleisches, der Nierenzapfen, des zwischen dem letzten Kreuzbeinwirbel und dem ersten Schwanzwirbel rechtwinklig zum Wirbel abgetrennten Schwanzes, des Rückenmarks, des Sackfettes, des Euters, des Euterfettes, des Oberschalenkranzfettes sowie der Halsvene und des anhaftenden Fettgewebes;

2. bei Schweinen ausschließlich der Zunge, der Geschlechtsorgane, des Rückenmarks, der Organe in der Brust- und Bauchhöhle, der Flomen, der Nieren, des Zwerchfells, des Zwerchfellpfeilers, des Gehirns; bei Sauen die mindestens einmal geferkelt haben, zur Zucht benutzten Ebern und Altschneidern zusätzlich ohne die im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Spitzbeine.

Andere als die im Gesetz genannten Körperteile dürfen beim Zurichten vor der Feststellung des Schlachtgewichtes nicht vom Schlachtkörper abgetrennt werden.

Abgesehen vom Rückenmark können die o. g. entfernten Gewebe grundsätzlich als Lebensmittel eingestuft werden, soweit sie nicht aus fleischhygienerechtlichen Gründen anders zu beurteilen sind.

### Zuständigkeiten

Zuständig für die Überwachung der fleischhygienerechtlichen Vorgaben der VO (EG) Nr. 853/2004, der VO (EG) Nr. 854/2004 und damit auch für die Vorgabe, in welchem Umfang und in welcher Häufigkeit Gewebe aus fleischhygienerechtlichen Gründen entfernt werden müssen, sind die jeweils zuständigen amtlichen Tierärzte.

Diese sind ebenfalls zuständig für die Überwachung der korrekten Entsorgung der entfernten Gewebe nach dem Nebenproduktrecht.

Zuständig für die Überwachung der Schnittführung vor der Klassifizierung und Gewichtsfeststellung sind in Bayern die von der LfL zugelassenen Klassifizierer, für den Vollzug und die Überwachung der Klassifizierer die Mitarbeiter der LfL (Landesprüfer).

### Der bayerische Weg

Um die Situation zu optimieren, wurde in Bayern folgendes Vorgehen beschritten: Seit dem

Jahr 2008 werden in klassifizierungspflichtigen Schlachtbetrieben gemeinsame Kontrollen durch das LGL und die LfL durchgeführt. So werden die vor Ort zuständigen Behörden unterstützt und es können Unstimmigkeiten fachübergreifend, zeitnah und direkt geklärt und gegebenenfalls abgestellt werden. Informationsdefizite und die durch die abgegrenzten Verantwortungsbereiche vorhandenen Lücken konnten auf diese Weise behoben werden.

Aufgrund der Erfahrungen wurden zwei Leitfäden erstellt, welche die rechtskonforme Schnittführung bei den Tierarten Rind und Schwein unter Berücksichtigung marktordnungs- und fleischhygienerechtlicher Aspekte umfassend beschreiben und für alle Betroffenen als Nachschlagewerk bzw. Handlungsanleitung dienen können. Die Leitfäden wurden allen beteiligten Behörden und den Schlachtbetrieben übermittelt. Sie sind im Internet veröffentlicht und können von der Homepage der LfL unter folgendem Link herunter geladen werden: [www.lfl.bayern.de/iem/vieh\\_gefluegel/27360](http://www.lfl.bayern.de/iem/vieh_gefluegel/27360) (man findet die Leitfäden auch durch Eingabe der Worte „Leitfaden Schnittführung“ in eine Suchmaschine).

Im Rahmen von Fortbildungsveranstaltungen werden die Sachverhalte laufend transparent gemacht und die fachlich Verantwortlichen auf die Problematik und deren Lösung hingewiesen.

### Hot Spots

- Grundsätzlich sind alle „Trimblings“, die aus fleischhygienerechtlichen Gründen entfernt werden, mindestens als Material der Kategorie 3 zu entsorgen.
- Es muss **so viel wie nötig**, aber **so wenig wie möglich** Material entfernt werden. Die oftmals gedankenlose Anweisung „großzügig entfernen“ bedeutet eine verringerte Abrechnung des Schlachtgewichtes und damit Betrug gegenüber dem Landwirt.
- Die ordnungsgemäße Entsorgung ist zu überwachen.
- Die Tatsache, dass jede Schlacht tierkörperhälfte aus fleischhygienerechtlichen Gründen regelmäßig getrimmt werden muss – bei allen Hälften an den gleichen Stellen – ist i. d. R. unwahrscheinlich. Ist dies dennoch erforderlich, ist zu überprüfen, ob

hier generell Mängel in der Schlachthygiene vorliegen, die zu beheben sind.

- Ist es aus fleischhygienerechtlichen Gründen fortgesetzt notwendig, große Mengen an Stichfleisch zu entfernen, so ist die Technik des Stechens zu überprüfen. Dies sollte in jedem Falle auch aus Gründen des Tiereschutzes kritisch überwacht werden, insbesondere bei mehrmaligem „Nachstechen“ oder „überlangen“ Hautschnitten.
- Stichfleisch darf keinesfalls „nachgetrimmt“ werden.

### Fazit

„Trimblings im Schlachthof – Lebensmittel oder Abfall“? Aus fleischhygienerechtlichen Gründen entfernte Körperteile sind grundsätzlich als nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte gemäß VO (EG) Nr. 1774/2002 einzustufen. Aus marktordnungsrechtlichen Gründen entfernte Gewebe können, abgesehen vom Rückenmark, grundsätzlich als Lebensmittel eingestuft werden, soweit sie nicht aus fleischhygienerechtlichen Gründen anders zu beurteilen sind (**Abb. 5**).

Als eine der Ursachen, welche die beschriebenen Vorgehensweisen im Zusammenhang mit Trimmen und Trimblings ermöglichten, wird, wie eingangs erwähnt, ein Informations- und Kommunikationsdefizit auf Seiten der beteiligten Behörden gesehen. Dies wurde von einigen der überprüften Schlachtbetriebe zu ihren Gunsten ausgenutzt.

Grundsätzlich haben sich die gemeinsamen Kontrollen von Veterinär- und Landwirtschaftsverwaltung als äußerst hilfreich erwiesen. Gemeinsame Kontrollen, sachlich offen geführte Kommunikation, abgestimmtes und fachübergreifendes Vorgehen sowie Schulungen der beteiligten Personen werden daher als das Mittel der Wahl gesehen, um den Belangen aller Rechtsbereiche sowie der Verbraucher und Schlacht tierlieferanten Rechnung tragen zu können.

**Korrespondierende Verfasserin:** Dr. Petra Zechel, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim, [spezialeinheit@lgl.bayern.de](mailto:spezialeinheit@lgl.bayern.de)