

KIN GmbH | Postfach 1820 | 24508 Neumünster

Nordischer Maschinenbau
Rud. Baader GmbH & Co.KG
Herr Schaarschmidt
Geniner Str. 249

23560 Lübeck

Neumünster, 15.12.2014

Die Baader Trenntechnologie aus Lebensmittelrechtlicher Sicht
(Grundlage Urteil des Europäischen Gerichtshofs, 10. Kammer vom 16. Oktober 2014)

1. Entsehnung mit sogenannter „Baadertechnologie klassisch“

Das mit der Entsehnungstechnologie gewonnene Fleisch zeichnet sich dadurch aus, dass die Muskelfaserstruktur im Wesentlichen erhalten bleibt. Dabei wird das straffe Bindegewebe vom Fleisch abgetrennt, eine Separation vom Knochen ist nicht erforderlich.

Die Fleischqualität entspricht in ihrer Zusammensetzung der Ausgangsware mit geringem Bindegewebsanteil und ist in der Zutatenliste als „- fleisch“ der entsprechenden Tierart zu deklarieren und ist daher nicht als Separatorenfleisch zu deklarieren.

2. Separation mit sogenannter „Niederdrucktechnologie“

Der Einsatz der Niederdrucktechnologie zur Gewinnung von Restfleisch vom Knochen führt zu Separatorenfleisch der „besseren“ Kategorie.

Dabei werden Calciumgehalte von 1000 ppm nicht überschritten. Die Gewinnung des Fleisches muss unmittelbar nach dem Entbeinen stattfinden und hat somit eine niedrige Keimbelastung, etwa vergleichbar mit Hackfleisch. Fleisch dieser mikrobiologischen Qualität kann auch ohne vorherige Wärmebelastung für alle Fleischerzeugnisse und Zubereitung eingesetzt werden.

Fleisch dieser Kategorie ist als „Separatorenfleisch“ unter Kennzeichnung der verwendeten Tierart in der Zutatenliste zu deklarieren.

3. Separation mit sogenannter „Hochdrucktechnologie“

Bei der Abtrennung von Fleisch vom Knochen werden Drücke über 100 bar eingesetzt. Dies führt zur größeren Zerstörung der Muskelfaser, einem höherer Calciumgehalt und zu einer höheren Keimbelastung.

Fleisch dieser Kategorie muss als „Separatorenfleisch“ gekennzeichnet werden und darf nur zur Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse verwendet werden.

Die Baader-Trenntechnologie führt bei sachgemäßer Anwendung zu Fleischqualität der Punkte 1 (Entsehnung Baadertechnologie) und 2. (Separation Niederdrucktechnologie)

Separatorenfleisch gewonnen durch die „Hochdrucktechnologie“ (Punkt 3) ist nicht Bestandteil der Baader Trenntechnologie.



Med.-vet. M. Benner
Leitung KIN GmbH /
Gegenprobensachverständiger (§ 43 LFGB)