

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (73)1652

Vol. 1973/0282

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

KOM(73) 1652 endg.

Brüssel, den 4. Oktober 1973

Bericht

der Kommission an den Rat über die Koordinierung
der Haltung der Mitgliedstaaten in bezug auf die
Normen, die zur Zeit vom Codex-Ausschuß für be-
handelte Fleischerzeugnisse ausgearbeitet werden

KOM(73) 1652 endg.

I. Allgemeines

Auf der 165. Sitzung des Rates vom 20. und 21. September 1971 wurde eine gemeinsame Erklärung über eine Koordinierung der Mitgliedstaaten in Bezug auf den Codex Alimentarius abgefaßt.

Nach Unterrichtung der Mitgliedstaaten entsprechend diesem Koordinierungsverfahren ⁽¹⁾ und im Anschluß an die erste Koordinierungssitzung in Brüssel am 14. Juni 1973, auf der neue Bemerkungen vorgebracht wurden, arbeitete die Kommission im Lichte vorhandener Informationen den vorliegenden Bericht aus. Die Kommission hat sich absichtlich darauf beschränkt, nur Punkte aufzugreifen, denen zumindest eine gewisse Bedeutung zukommt, da die rein technischen Fragen ausführlich von den Sachverständigen erörtert werden können. Auf Grund dieser Erörterung wird dann auf der nächsten Koordinierungssitzung eine gemeinsame Stellungnahme verabschiedet werden können.

II. Entwurf einer Norm für gekochten Schinken

Paragraf 2 des Normenentwurfs. Definition

Grundsätzlich werden im internationalen Handel drei Arten von vorverpacktem Schinken unterschieden :

- a) üblicher Dosenschinken
- b) Schinken in durchsichtiger Verpackung
- c) in Scheiben geschnittener Schinken.

Aus den eingehenden Erörterungen auf der sechsten Sitzung des Ausschusses in Kopenhagen läßt sich ein Verfahren herauschälen, das zu einer Lösung führen könnte.

Hierfür wird vorgeschlagen, zunächst bei der im Normenentwurf für Dosenschinken gegebenen Definition zu bleiben und anzugeben, daß geräucherter Schinken in durchsichtiger Verpackung und in Scheiben geschnittener gekochter Schinken vom Anwendungsbereich der Norm ausgenommen wird.

Normen für diese Erzeugnisse würden jedoch später ausgearbeitet werden.

.../...

(1) Fernschreiben an die Ständigen Vertreter Nr. 7350/10 G Ref. 73.2916

Der letzte Satz des Absatzes "Définitions subsidiaires" (Ersatzdefinitionen) könnte wie folgt zusammengefaßt werden :

"Die Hitzebehandlung - das sogenannte Garen ("cuisson") - zusammen mit dem Pökeln und der Verpackungsart müssen ausreichen, die Genußtauglichkeit des Erzeugnisses und seine Konservierung unter normalen Lagerungsbedingungen bei Transport und Verkauf zu gewährleisten."

Hinsichtlich des Verpackungsmaterials ist deutlich anzugeben, daß es keinerlei Stoffe auf das Erzeugnis übertragen darf, die dieses verändern könnten.

3. Wesentliche Faktoren der Zusammensetzung und der Qualität

3.2 Nichtvorgeschriebene Bestandteile

Es müßte darauf geachtet werden, daß Geschmackverstärker nicht in einem solchen Ausmaß verwendet werden, daß sie Mängel des Schinkens überdecken.

Ihre Verwendung ist nicht ganz gerechtfertigt; aus diesem Grunde wird vorgeschlagen, die Angabe "als Geschmackverstärker verwendete Hydrolyseproteine" zu streichen.

Außerdem gestattet die chemische Analyse - außer unter sehr großem Aufwand - keine Unterscheidung zwischen fleischeigenem Eiweiß und zugesetztem Eiweißhydrolysat. Das gleiche Risiko ergäbe sich, wenn irgendein Lebensmittel, das dem Schinken eine bestimmte Geschmacks- oder Geruchsnote geben könnte, zulässig wäre. Solche Lebensmittel wären zu identifizieren.

3.4 Fleischgehalt

Eine Analyse der Zahlenangaben in Absatz 23 (Dok. 72/16) macht den angegebenen arithmetischen Minstdurchschnitt fraglich. Praktisch standen nämlich die Untersuchungsergebnisse aus dem Probennahmeplan für die betreffende Partie noch nicht zur Verfügung. Die folgende, von der niederländischen Delegation vorgenommene Untersuchung wird den Delegationen zur Stellungnahme vorgelegt :

.../...

"Unter der Voraussetzung, daß der PFF-Wert vom Ausschuß als Ausdruck des Fleischgehalts angenommen wird, und unter Berücksichtigung des Umstandes, daß Werte und Probennahmepläne in jedem Fall untereinander zusammenhängen, möchten wir versuchsweise folgende Werte und Pläne für Dosenschinken vorschlagen:

1. Herangezogen wird stichprobenweise eine einzige Einheit (Probe). Ist der PFF-Wert 16,5 oder höher, so wird die Partie genehmigt.
2. Wird dieser PFF-Wert in dieser Probe nicht erreicht, so gibt es zwei Möglichkeiten :
 - a. der Wert liegt unter 15,0 % - in diesem Fall wird die Partie abgelehnt, ohne daß eine weitere Probe genommen oder eine Analyse vorgenommen wird;
 - b. der Wert liegt zwischen 16,5 % und 15,0 % - in diesem Fall werden zwei weitere Proben derselben Partie genommen. Beide müssen 16,5 % oder mehr aufweisen; wenn nicht, wird die Partie abgelehnt (die Zahlen werden auf Grund des Gesamtinhalts der Dosen berechnet ohne Berichtigung unter Berücksichtigung etwaiger Gelatine).
 - Bei eingedoster Schweineschulter müssen die betreffenden Werte 16 % und 14,5 % betragen, wobei von der Voraussetzung ausgegangen wird, daß die Bedingungen der Probennahme die gleichen sind wie bei Schinken.
 - Falls es für besser gehalten wird, für Schinken und Schulter die gleichen PFF-Werte zugrunde zu legen, könnten 16 % und 14,5 % dafür in Aussicht genommen werden, wobei die Bedingungen der Probennahme die gleichen wären wie vorstehend beschrieben."

.../...

4. Zusatzstoffe

- Der erste Vorschlag beschränkt sich auf die Stoffe, deren Verwendung bei der Schinkenherstellung unerlässlich ist, und schaltet folgende Erzeugnisse aus: Agar, Alginate, Carrageen, Isoascorbinsäure, Rauchgewürzpräparate, Natriumzitate und Natriumphosphate.
- In einem zweiten Vorschlag wird die Verwendung von Natrium- und Kaliumnitrat ebenso wie von Natrium- und Kaliumnitrit gebilligt. Sie wird mit der Hemmkraft dieser Erzeugnisse gegenüber der Entwicklung von Clostridium Botulinum gerechtfertigt.

5. Hygiene

Es wird vorgeschlagen, die Hygienefragen des vorliegenden Normenentwurfs denen des Codes über frisches Fleisch anzugleichen.

- Auf der 5. Sitzung wurde beschlossen, die Vorschriften über die Erhitzungstemperatur zu streichen. Wenn in den Absätzen über Analyse und
- Probennahme keine Vorschriften über Lagerbedingungen stehen, ist die Norm nicht zweckdienlich. Einzufügen sind ferner Inkubationstests und bakteriologische Untersuchungen.

6. Etikettierung

Es wird vorgeschlagen, das Herstellungsdatum in Klarschrift (Tag, Monat, Jahr) anzugeben und Angaben über die Temperatur bei der Lagerung sowie über die empfohlene Höchstzeit für die Lagerung zu machen (Beispiel: "Kann bis bei einer Temperatur von aufbewahrt werden.")

III. Entwurf einer Norm für gekochte Schweineschulter

Es gelten die gleichen Anmerkungen wie für den Entwurf einer Norm für gekochten Schinken.

.../...

IV. Entwurf einer Norm für Corned Beef in Dosen

Im ersten Vorschlag wird Bezug genommen auf eine Untersuchung über den internationalen Handel mit Corned Beef. Daraus geht hervor, daß es auf diesem Sektor eine Vielzahl von Erzeugnissen gibt, bei denen die geforderten Eigenschaften in breiter Streuung verteilt sind.

Bei der Unzulänglichkeit der derzeitigen Analysearbeiten dürfte ein Kriterium, das zu einer Definition der verschiedenen Sorten führen würde, kaum zu finden sein.

Deshalb erscheint es zweckmäßig, die Behandlung dieses Punktes noch aufzuschieben.

In einem zweiten Vorschlag sollen "Corned Beef mit Mehl" und "Corned Beef mit Zusatz von Bouillon" von der Norm ausgenommen werden; es wird dort vorgeschlagen, sie in eine Erzeugnisgruppe mit der Bezeichnung "Fleischmischerzeugnisse" einzureihen.

Es wird allerdings auch angeregt, daß es möglich sein muß, die betreffenden Erzeugnisse innerhalb der Gruppe Fleischmischerzeugnisse als Corned Beef zu identifizieren. Die Identifizierung wäre durch Zusätze wie "mit Mehl", "mit Zusatz von Bouillon" usw. zu ergänzen. Der Gehalt an Corned Beef müsse der in der Norm für Corned Beef vorgesehenen Zusammensetzung entsprechen.

Ein dritter Vorschlag besteht darin, dem derzeitigen Normentwurf folgendes Dokument anzufügen :

"2. Beschreibung

Der Fleischgehalt ist in gleicher Weise auszudrücken, wie dies bei gekochtem Schinken und gekochter Schweineschulter geschieht. Dadurch wird der Satzteil "wobei das Gewicht des Verarbeitungserzeugnisses nicht mehr als 70 % des Gewichts des rohen Fleisches vor dem Kochen ausmachen darf" gegenstandslos und ist zu streichen.

3. Wesentliche Faktoren der Zusammensetzung und Qualität

Die Herstellung von "Corned Beef in Gelee", "mit Mehl", erfordert bestimmte, nichtvorgeschriebene Stoffe, die der Liste der bereits erwähnten Stoffe hinzuzufügen sind.

3.1 Bestandteile

3.1.1 Hauptbestandteile

- Rindfleisch, nichtgesalzen
- Stoffe zum Salzen, Glukosesirup

3.1.2 Nichtvorgeschriebene Bestandteile

- Gelatine
- Getreide (zuzusetzender Höchstanteil: 5 %)
- Eiweißbindemittel (zuzusetzender Höchstanteil : 2 %."

Außerdem wäre folgender Unterabsatz einzufügen :

"Fleischgehalt: arithmetischer Mindestdurchschnittswert des Eiweißanteils im entfetteten Erzeugnis" : 20 %."

6.1 Name des Erzeugnisses

"Die Bezeichnung des Erzeugnisses muß eine der folgenden Formulierungen mit enthalten :

- Corned Beef
- Corned Beef in Gelee
- Corned Beef mit Zusatz von Bouillon".

V. Entwurf einer Norm für grob gehackte und fein gehackte Fleischerzeugnisse

Unter Punkt 71 des Dokuments Alinorm 72/16 hatte der Ausschuß die Ausarbeitung einer neuen Arbeitsunterlage gefordert.

Bis jetzt ist dieses Dokument nicht eingetroffen. Die Delegation des Vereinigten Königreiches erklärt sich bereit, an der Erstellung des neuen Dokuments mitzuarbeiten.