

## **BSE-Sicherheit von Wursthüllen auf der Basis von Kollagen**

Stellungnahme des BgVV vom 09.05.2001

Zu der im o.g. Erlass gestellten Frage, ob bei Wursthüllen auf der Basis von Kollagen die Gefahr einer Übertragung von BSE auf den Menschen gegeben ist, nimmt das BgVV wie folgt Stellung:

Zu den Kunstdärmen aus gehärtetem Bindegewebeisweiß (Kollagen) gehören

- 1) sog. Hautfaserdärme, die i.d.R. aufgrund ihrer relativ derben Konsistenz und ihrer Dickwandigkeit nicht mit verzehrt werden und daher im Sinne von § 5 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) nicht als Lebensmittel, sondern als Lebensmittel-Bedarfsgegenstände anzusehen sind.

Daneben gehören zu den Hautfaserdärmen auch

- 2) kleinkalibrige, dünnwandige, essbare Hautfasersaitlinge, die i.d.R. zum Verzehr bestimmt sind.

Rohstoff für beide Hautfaserdarmsarten ist die tierische Haut bzw. der sog. Hautspalt, der in Gerbereien durch Spezialmaschinen von der Innenseite der enthaarten und frisch gesalzenen oder leicht gekalkten Rinderhaut abgetrennt (=abgespalten) wird. Der gewonnene Spalt wird anschließend mechanisch zerkleinert und unter Druck durch Lochsiebe gepresst. Die Lochsiebe entscheiden über die Faserlänge und damit über den Verwendungszweck für grobkalibrige, dickwandige oder kleinkalibrige, dünnwandige Hüllen. Daran schließt sich die Extrusion (Strangpressen) eines Hautfaserdarms an. Die Härtung der Produkte kann z.B. durch gereinigtes Holzkondensat oder Glyoxal erfolgen.

Im Hinblick auf eine mögliche Gefahr der Übertragung von BSE-Infektiosität auf den Menschen ist die Herkunft der Ausgangsmaterialien (Rinderhäute) von herausragender Bedeutung.

Die als Ausgangsmaterial für Wursthüllen auf der Basis von Kollagen verwandten Häute sind keine spezifizierten Risikomaterialien (SRM).

Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes dürfen nur Häute von Tieren verwendet werden, deren Fleisch als tauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt worden ist und die selbst keine krankhaften Veränderungen aufweisen. An Häute, die als Rohstoffe für Wursthüllen dienen, sind weitergehende hygienische Anforderungen zu stellen, als diese z.B. in § 6 des Tierkörperbeseitigungsgesetzes in der Bekanntmachung der Neufassung vom 11. April 2001 an Häute für technische Rohstoffe gestellt werden. Daraus ist abzuleiten, dass Häute als Rohstoffe für Wursthüllen einer durchgehenden Herkunftssicherung unterliegen, die gewährleistet, dass

1. es sich um Material von Tieren handelt, deren Fleisch als tauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt worden ist und
2. die im Rahmen der Häuteverwertung gesammelten, gelagerten und beförderten Häute getrennt von solchen Häuten zu halten sind, die als Rohstoffe für technische Zwecke gewonnen werden und die von solchen Tieren stammen können, die als untauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt worden oder die gefallen bzw. ohne Schlachtier- und Fleischuntersuchung getötet worden sind.

An Häute als Rohstoffe für Lebensmittel im Hinblick auf die hygienische Behandlung und die Kennzeichnung zur Rückverfolgung der Herkunft sind die gleichen Anforderungen zu stellen, wie sie auch für Häute als Rohstoffe der Gelatineherstellung gelten. Dies schließt ein, dass Häute nicht aus BSE-Hochrisiko-Ländern stammen dürfen. Im Gegensatz zur Gelatineherstellung werden im Verlauf der Hautfaserdarmherstellung keine weitgehenden Abreicherungsschritte für BSE-Infektiosität angewandt, die eine zusätzliche Sicherheit gewährleisten.

Dem BgVV liegen im Übrigen keine genauen Schemata von Produktionsabläufen vor, wie sie von den Herstellern selbst eingehalten und von ihren Rohstofflieferanten gefordert werden.

**Zusammenfassend** bleibt vorläufig festzuhalten, dass zwar die Gefahr einer Übertragung von BSE auf den Menschen durch Wursthüllen als sehr gering einzuschätzen ist, aber eine endgültige Beurteilung dieser Frage von aktuellen Unterlagen im Hinblick auf die Kontrolle der Rohstoffauswahl und den Herstellungsprozess abhängig gemacht wird.