

## **Dauerwurst-Regelung neu**

Zusatzstoffe für deren Oberflächenbehandlung sind ab Juni wieder zugelassen. Wie bereits mehrfach berichtet, werden ab 1. 6. 2013 für alle Lebensmittelgruppen EU-einheitliche Listen für die zugelassenen Zusatzstoffe als Anhang der VO (EG) 1333/2008 in Kraft treten.

Die ursprüngliche Fassung dieser EU-einheitlichen Zusatzstofflisten für Fleischerzeugnisse hat für Dauerwürste (hitzebehandelte getrocknete Fleischerzeugnisse) nicht mehr die Verwendung von Natamycin (E 235) bzw. Sorbinsäure (E 200-219) zum Zwecke der Oberflächenbehandlung vorgesehen. Diese Zusatzstoffe sind notwendig, um eine nachträgliche Schimmelbildung an der Oberfläche der getrockneten Wurst zu verhindern.

Das Koordinationsbüro Fleischwirtschaft der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe hat sich zwei Jahre intensiv auf europäischer Ebene für die Wiederezulassung dieser Zusatzstoffe zur oben beschriebenen Verwendung eingesetzt. Unterstützende Kräfte hiebei im Sinne von Forschung und Entwicklung waren auch Prof. Dr. Friedrich Bauer und Mag. Andreas Schmölzer (Fa. Raps), denen das Koordinationsbüro Fleischwirtschaft in einer Aussendung speziell dankt. Anfangs war das Verständnis der Gesprächspartner auf EU-Ebene sehr gering, da getrocknete hitzebehandelte Würste wie Dauerwürste wenig Bedeutung am EU-Markt haben.

Diese Art der Herstellung ist ein Spezifikum vor allem der

österreichischen Hersteller. Umso mehr freut es, mitteilen zu können, dass der ständige Ausschuss für die Lebensmittelkette und die Tiergesundheit Ende Jänner die Zulassung der genannten Zusatzstoffe für die Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen in der Lebensmittelkategorie 08.2.2 „Hitzebehandeltes bearbeitetes Fleisch“ beschlossen hat.

Sobald das Europäische Parlament diese Änderungen beschlossen hat, ist mit einer Veröffentlichung der Abänderung noch vor dem Inkrafttreten der Liste im Juni dieses Jahres zu rechnen.

red/wko

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**