

BVWS



Bundesverband Deutscher
Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.



Verband der
Fleischwirtschaft e.V.

Bundesminister für Landwirtschaft,
Ernährung und Heimat
Herrn Dr. Axel Stockmann
Wilhelmstraße 54,
10117 Berlin

Adenauerallee 118
53113 Bonn

Telefon: +49 (0)228 914 240
Telefax: +49 (0)228 914 24-24

E-Mail: info@v-d-f.de
Internet: www.v-d-f.de

Per E-Mail:

axel.stockmann@bmlerh.bund.de
314@bmlerh.bund.de

12.06.2026

Betreff: **Separatorenfleisch**

Sehr geehrter Herr Dr. Stockmann,

vielen Dank für die Möglichkeit in Sachen Separatorenfleisch mit Blick auf die Sitzung der KOM-Expertengruppe in der kommenden Woche nochmals Stellung nehmen zu können.

Wie bereits telefonisch angekündigt, können wir nicht erkennen, dass der aktuelle Entwurf zur Änderung des

[Commission Staff Working Document, Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation \(EC\) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin](#)

die bereits von BVWS und VDF erhobenen Bedenken in Bezug auf mögliche Fehlinterpretationen der Definition von Separatorenfleisch entkräftet.

Eine Klarstellung dahingehend, dass das Fleisch von Fleischabschnitte / Trimmings maschinell von Knochenpartikeln maschinell getrennt werden darf, ohne dabei zu Separatorenfleisch zu werden, fehlt bzw. ist missverständlich formuliert.

Im Entwurf heißt es

“The mechanical ~~deboning~~ ~~separation~~ of meat ~~with from~~ bones, (or in a number of cases from cartilage, tendons or nerves) does not always result in MSM e.g. when not complying with all conditions to be defined as MSM:

...

- *when the raw materials are neither fresh-bearing bones nor poultry carcasses, in particular when a mechanical process is used to remove meat of boneless meat cuts and trimmings from remaining from cartilage, tendons or nerves (no removal from bones).*”

Diese geplante Klarstellung könnte dahingehend interpretiert werden, dass mechanische Verfahren ausschließlich zur Entfernung von Knorpel, Sehnen oder Nerven, nicht aber zur Entfernung von Knochensplintern eingesetzt werden dürfen, ohne dass Separatorenfleisch entsteht.

Weiterhin ist unglücklich, dass offenbar die hilfreiche Klarstellung zu der Verwertung von Fleischabschnitten (Scrap meat) entfallen soll.

Wir bitten Sie, die vorstehenden Erwägungen in geeigneter Weise bei der anstehenden Diskussion um die Anpassung des Guidance Document zu berücksichtigen.

Zur Ihrer Nachfrage zur Ursache von Knochenpartikeln in frischem Fleisch und der damit verbundene Notwendigkeit diese maschinell zu entfernen:

Das Entbeinen oder Entfleischen erfolgt in der gewerbeüblichen Praxis unter Verwendung von Messern/Klingen und Anwendung manueller Zugkräfte. Damit nicht zu große Teile der Skelettmuskulatur am Knochen verbleiben, ist eine Schnitfführung eng am Knochen anzustreben. Hierbei kommt es unvermeidbar dazu, dass bei einer geringfügig zu nah am Knochen ausgerichteten Schnitfführung auch Knochengewebe oder Knochenhaut (mit anhaftendem Knochengewebe) abgeschnitten und mit an der entbeinten Muskulatur haften bleiben. Auch beim „stumpfen“ bzw. manuellen Ablösen der Muskulatur vom Knochen können sich Knochenpartikel vom Knochen ablösen, die dann an der Muskulatur haften. Zudem kann es bei der Grob- und Feinzerlegung von Tierkörpern oder Teilstücken z. B. mit Sägen oder dem Beil zur Bildung und Eintrag von Knochenmehl bzw. kleineren Knochensplintern in das Fleisch kommen. Daher sind gewisse Anteile von Knochengewebe in entbeintem Fleisch als unvermeidbar anzusehen.

Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung.

Mit freundlichen Grüßen

Horst Koller
Geschäftsführer BVWS

Steffen Reiter
Hauptgeschäftsführer VDF