

**Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg  
Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien - Gelatine und Kollagen**

*Begriffsbestimmungen*

Die Begriffe „Gelatine“ und „Kollagen“ sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 nicht definiert. Da es sich bei Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 um eine Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 handelt, werden nachstehend Begriffsbestimmungen aus dem übergeordneten EU-Hygienericht dargestellt.

Eine hygienerechtliche Definition für „Gelatine“ findet sich in Anhang I Nr. 7.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Danach bezeichnet der Ausdruck „Gelatine“ natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nicht gelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird.

„Kollagen“ ist laut Anhang I Nr. 7.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ein Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen, das gemäß den Vorschriften dieser Verordnung hergestellt worden ist.

*Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005*

Abhängig von der Produktcharakteristik sind für verschiedene Kategorien von Gelatine und Kollagen unterschiedliche Lebensmittel(LM)sicherheits- (SK) und Prozesshygiene- (PHK) Kriterien in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 aufgeführt.

Aus der Verordnung ergeben sich folgende Kategorien von Gelatine / Kollagen:

- GK1 verzehrfertige Gelatine / verzehrfertiges Kollagen.
- GK2 Nicht verzehrfertige Gelatine / nicht verzehrfertiges Kollagen.

Insgesamt können folgende Kriterien zur Anwendung kommen:

SK/ PHK	LM- Kategorie	Krite- rium	Mikroorganismus / Analytische Referenzmethode <sup>(3)</sup>	(1)		(2)		Stufe, für die das Kriterium gilt
				n	c	m	M	
(SK)	E1		Listeria monocytogenes	siehe gesonderte Hinweise zu Listeria monocytogenes)				
SK	GK1 GK2	1.10	Salmonella / EN/ISO 6579	5	0	in 25 g nicht nachweisbar		In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeit

(LM = Lebensmittel, SK = Lebensmittelsicherheitskriterium, PHK = Prozesshygienekriterium).

(Die Fußnoten tragen die Original-Nummerierung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005)

- (1) Probenahmeplan; n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe;  
c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen [es müsste sinngemäß heißen „c = Anzahl der Probeneinheiten mit Werten zwischen m und M, bei deren Überschreiten das Ergebnis unbefriedigend ist“].
- (2) Grenzwerte; bei Nummern 1.1 bis 1.25: m = M.
- (3) Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden.

**Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg**  
**Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien - Gelatine und Kollagen**

*Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zur Interpretation der Ergebnisse*

Die Interpretationsregeln zu den einzelnen Kriterien sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 aufgeführt. Sie lauten wie folgt:

- **Lebensmittelsicherheitskriterien allgemein:**  
Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.  
Die Testergebnisse belegen die mikrobiologische Qualität der untersuchten Partie <sup>(1)</sup>.  
<sup>(1)</sup> Die Untersuchungsergebnisse können auch zum Nachweis der Wirksamkeit des HACCP-gestützten Verfahrens oder der guten Hygienepraxis dienen.
- **[Kriterium 1.10] Salmonellen in verschiedenen Lebensmittelkategorien:**
  - befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
  - unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.