



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung der Änderung von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 11. März 2021

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 41. Plenarsitzung am 20. November 2020 folgende Änderung von Leitsätzen beschlossen:

- Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Diese Änderung der Leitsätze wird hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, der zuletzt durch Artikel 67 Nummer 6 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474), geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie veröffentlicht.

Berlin, den 11. März 2021

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
Dr. L. Franken



Anlage

Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 25. November 2015 (BAAnz AT 23.12.2015 B4, GMBI 2015 S. 1357), die zuletzt durch die Bekanntmachung vom 23. September 2020 (BAAnz AT 29.10.2020 B4, GMBI 45/2020, S. 971) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

Abschnitt II wird wie folgt geändert:

1. In Nummer 2.222.1 wird die Überschrift wie folgt gefasst:

Lyoner, Schinkenwurst, (Norddeutsche) Mortadella, Pariser Fleischwurst, Rheinische Fleischwurst, Frankfurter Fleischwurst, Kalbfleischwurst, Kalbfleischkäse, Breslauer, Sardellenwurst

2. In Nummer 2.223.1 wird die Überschrift und Absatz 2 wie folgt gefasst:

Bayerische Bierwurst, Göttinger, Blasenwurst, Kochsalami, Tiroler, Krakauer, Jagdwurst süddeutsche Art, Celler Gekochte

Besondere Merkmale:

bis erbsengroße Körnung, bei Krakauer und Jagdwurst süddeutsche Art teilweise kirschgroße Fleischstücke; umgerötet; insbesondere nachgeräuchert sind sie auch als Dauerware im Verkehr; Bierwurst, Göttinger und Blasenwurst in der Regel in Blasen, die übrigen in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Tiroler in schwarz pigmentierten Kunstdärmen, mit Blut behandelten Naturdärmen oder schwarz geräuchert Jagdwurst (norddeutsche Art), Grobe Schinkenwurst, Gefüllte Schweinsbrust, Gefüllter Schweinsfuß, Gefüllter Schweinskopf, Grobe Lyoner, Stuttgarter, Bierwurst, Hildesheimer, Grobe Stadtwurst, Nürnberger Stadtwurst, Frühstücksfleisch, Stuttgarter Leberkäs(e), Römerbraten, Wienerbraten, Bierkugel, Senatorenwurst

3. In Nummer 2.223.2 wird die Überschrift wie folgt gefasst:

Jagdwurst (norddeutsche Art), Grobe Schinkenwurst, Gefüllte Schweinsbrust, Gefüllter Schweinsfuß, Gefüllter Schweinskopf, Grobe Lyoner, Stuttgarter, Bierwurst, Hildesheimer, Grobe Stadtwurst, Nürnberger Stadtwurst, Frühstücksfleisch, Stuttgarter Leberkäs(e), Römerbraten, Wienerbraten, Bierkugel, Senatorenwurst

4. Nummer 2.231 wird wie folgt gefasst:

Kochstreichwürste

In Leberwürsten und Leberpasteten beträgt der Leberanteil je nach Ausgangsmaterial und Herstellungsverfahren zwischen 10 % und 30 %. In einzelnen Fällen kann der Leberanteil auch höher, bei bestimmten, in den Leitsätzen aufgeführten Sorten, auch darunter liegen. Wird die Tierart, eine vergleichbare Angabe oder „Kalb-“ in der Bezeichnung des Lebensmittels in direkter Verbindung mit Leber genannt (z. B. *Gänseleberwurst, Kalbsleberwurst, Wildleberwurst, Geflügelleberwurst*), so stammt der Leberanteil zu mehr als 50 % vom Kalb/Jungrind bzw. zu mehr als 50 % von den genannten Tierarten. Da sich die Auslobung auf den Leberanteil bezieht, findet die Regelung der Leitsatznummer 2.11.1 2ter Absatz keine Anwendung.

Sofern sich die Tierart(en)kennzeichnung auf den Fleischanteil bezieht, wird dies in der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich gemacht (z. B. *Kalbfleisch-Leberwurst*) und ggf. Leitsatznummer 2.11.1 2ter Absatz angewendet.

5. In Nummer 2.231.2 wird Absatz 2 wie folgt gefasst:

Besondere Merkmale:

teilweise auch ohne Fleisch (1.121); fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen

6. In Nummer 2.507.7 wird die Überschrift und Absatz 2 wie folgt gefasst:

Gemischtes Hackfleisch, Hackfleisch Halb und Halb²⁷⁾

Besondere Merkmale:

auch zum Rohverzehr bestimmt; sofern die Erzeugnisse zum Verzehr im durchgegartem Zustand sind, wird dies deutlich kenntlich gemacht (z. B. *Gemischtes Hackfleisch zum Braten*); *Gemischtes Hackfleisch, Hackfleisch Halb und Halb* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ gemischtem Hackfleisch werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet. Die Anteile von Rind- und Schweinefleisch betragen zwischen 45 und 55 %. Bei Gemischtem Hackfleisch werden Abweichungen davon entsprechend kenntlich gemacht.

7. In Nummer 2.508.1 werden die Absätze 4, 5 und 7 wie folgt gefasst:

Wiener Schnitzel ist paniertes Kalbsschnitzel. Auf Wiener Art zubereitete Schnitzel von anderen Tierarten werden entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Schweineschnitzel Wiener Art, Putenschnitzel Wiener Art*).

Schnitzel à la Holstein ist unpaniertes Kalbsschnitzel mit Garnierung (Sardellen usw.) und Spiegeleiaufgabe.

Cordon bleu besteht aus zwei gleich großen Schnitzeln (eventuell in Form einer Tasche), dazwischen Schinken und Käse, meist paniert. Ohne Angabe der Tierart handelt es sich um Kalbsschnitzel. Werden Schnitzel von anderen Tierarten verwendet, wird die Tierart entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Cordon bleu vom Schwein, Puten-Cordon bleu*). Die Leitsatznummer 2.11.4 findet darüber hinaus keine Anwendung.