



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung von Änderungen bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 17. April 2019

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 35. Plenarsitzung am 13. Juni 2018 folgende Änderungen von Leitsätzen beschlossen:

- Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Anlage).

Diese Änderungen der Leitsätze werden hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie veröffentlicht.

Berlin, den 17. April 2019

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
Dr. L. Franken



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) werden wie folgt geändert:

Abschnitt I wird wie folgt geändert:

1. In Nummer 1.315 wird der letzte Absatz wie folgt gefasst:
„Die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendete Speisegelatine entspricht hinsichtlich ihrer tierartigen Herkunft der verkehrsüblichen tierartigen Zusammensetzung des damit hergestellten Erzeugnisses.“
2. In Nummer 1.75 wird der erste Satz wie folgt gefasst:
„Fremdeiweiß“ ist Eiweiß, das nicht von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren (1.) stammt (z. B. Eiklar, Milcheiweiß, Fischeiweiß, Sojaeiweiß, Weizeneiweiß).“
3. Die Nummer 1. 9 wird aufgehoben.
4. In Nummer 2 wird der erste Satz wie folgt gefasst:
„**Fleischerzeugnisse**“ sind Erzeugnisse, die ausschließlich oder überwiegend aus Fleisch (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1) bestehen.“
5. In Nummer 2.11.1 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:
„Werden Rind- und Schweinefleisch (1.1) in einem Fleischerzeugnis verarbeitet und wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf Rind hingewiesen, erfolgt zusätzlich ein Hinweis auf Schweinefleisch, z. B. „*Rindersalami mit Schweinefleisch*“. In diesem Fall überwiegt der Rindfleischanteil gegenüber dem Schweinefleischanteil.“
6. In Nummer 2.11.1 wird der dritte Absatz wie folgt gefasst:
„Die ausschließliche Verwendung von Teilen anderer Tiere (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1) als vom Rind (einschließlich Kalb und Jungrind) und Schwein wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „*Wildschweinsalami*“.“
7. In Nummer 2.11.1 wird der vierte Absatz wie folgt gefasst:
„Die teilweise Verwendung von Teilen anderer Tiere (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1) als vom Rind (einschließlich Kalb und Jungrind) und Schwein wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, gegebenenfalls ergänzt um den prozentualen Anteil, z. B. „*Salami mit Lammfleisch*“, „*Salami mit 5 % Lammfleisch*“, „*Wiener Würstchen mit Hähnchenfleisch*“, „*Wiener Würstchen mit 10 % Hähnchenfleisch*“, „*Leberwurst mit Putenfleisch*“, „*Leberwurst mit 20 % Putenfleisch*“, „*Lyoner mit Straußenfleisch*“, „*Lyoner mit 5 % Straußenfleisch*“¹⁴) usw.“
8. In Nummer 2.11.5 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:
„Besteht der Fleischanteil (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1) zu mehr als 50 % aus unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“³) fallenden Erzeugnissen, aus Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes handelt es sich um ein Produkt eigener Art. In den Besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführte Bezeichnungen der Lebensmittel werden hier nicht verwendet. Dies betrifft hinsichtlich der Schweinemasken nicht Erzeugnisse, bei denen in Abschnitt II mit der Bezeichnung des Lebensmittels oder bei Ausgangsmaterial ausdrücklich auf die Mitverwendung von Schweinemasken (1.33) hingewiesen wird.“
9. Nummer 2.11.7 wird wie folgt gefasst:
„Wird durch Zusätze¹⁶) (1.8), Blutplasma und Blutserum¹²) Fleisch (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1) ersetzt, wird die Kennzeichnung durch die Angabe des Zusatzes ergänzt. Von einem Ersetzen des Fleischanteils ist in der Regel auszugehen, wenn der Anteil 2 %, bei Fleischerzeugnissen und bei Pasteten und vergleichbaren Produkten der Anteil an Flüssigei, flüssigem Eigelb, gefrorenem Vollei, gefrorenem Eigelb 5 % überschreitet.“
10. In Nummer 2.12 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:
„Sofern in den Leitsätzen keine besonderen Feststellungen getroffen sind, liegt der Anteil an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß in diesen Fällen (2.12) absolut um ein Zehntel (z. B. 13,2 statt 12 %), bezogen auf Fleischeiweiß histometrisch um 10 %-Punkte (z. B. 80 statt 70 Vol.-%), chemisch um 5 %-Punkte (z. B. 75 statt 70 %) höher. Dabei muss ein Wert von BEFFE im Fleischeiweiß von 80 Vol.-%, histometrisch bestimmt, bzw. 85 %, chemisch bestimmt (bei Geflügelfleischerzeugnissen 90 %), nicht überschritten werden. Als Spitzenqualität ausgedorbter Bierschinken (2.224.1) und Schabefleisch (2.507.3) weisen entgegen der Feststellung in Satz 1 lediglich einen erhöhten Anteil an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß auf.“
11. In Nummer 2.15 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:
„Für Erzeugnisse mit g. g. A., g. U. bzw. geschützte traditionelle Spezialitäten g. t. S. gelten die entsprechenden Vorschriften bzw. spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen in Abschnitt II aufgeführt (siehe Anhang zu Fußnote 17).“
12. In Nummer 2.19 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:
„Bei der Herstellung wird kein gewolfte, gekutterte oder in ähnlicher Weise zerkleinertes Fleisch verwendet. Der gegebenenfalls bei der Herstellung auftretende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brät-



ähnliche Substanz³⁰) übersteigt, soweit in den Leitsätzen nichts anderes angegeben wird, nicht den Wert von 5 Vol.-% (bei Geflügelfleischerzeugnissen von 10 Vol.-%) im verzehrfertigen, zusammengefügteten Fleischanteil.“

Abschnitt II wird wie folgt geändert:

1. In Nummer 2.223.1 wird die Überschrift wie folgt gefasst:
„Bayerische Bierwurst, Göttinger, Blasenwurst, Kochsalami, Tiroler, Krakauer, Jagdwurst (süddeutsche Art), Celler Gekochte“
2. In Nummer 2.2332.2 wird der dritte Absatz wie folgt gefasst:
„Auf die Verwendung von Schwarten und/oder Speisegelatine anderer Tierarten als Rind wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.“
3. In Nummer 2.2332.3 wird der dritte Absatz wie folgt gefasst:
„Auf die Verwendung von Schwarten und/oder Speisegelatine anderer Tierarten als Rind wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.“
4. In Nummer 2.341 wird der fünfte Absatz wie folgt gefasst:
„Wird der Herstellungsprozess maschinell so gestaltet, dass nach dem Füllen in Hüllen oder Behältnisse der gewichtsmäßige Anteil von Fleischstücken mit einem Gewicht von größer als 250 g mindestens 80 %⁽²⁵⁾ beträgt, so werden Erzeugnisse mit einem Zusatz zur Bezeichnung des Lebensmittels „Schinken“, nämlich „-aus Schinkenteilen zusammengefügt“ gekennzeichnet. Der bei dieser Herstellung auftretende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskel-eiweiß entstehende brätähnliche Substanz³⁰) übersteigt nicht den Wert von 3 Vol.-%. Derartige Erzeugnisse enthalten mindestens 90 % BEFFE (1.72) im Fleischeiweiß.“
5. In Nummer 2.504 wird der vierte Absatz wie folgt gefasst:
„Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Kotelett vom Schwein (*Schweinekotelett*, *Schweinskotelett*). Koteletts von anderen Tierarten werden in jedem Fall entsprechend gekennzeichnet, z. B. *Kalbskotelett* (*Rindskotelett*), *Rib-Steak*, *Lammkotelett*, *Halskotelett vom Hammel*, *Hirschkotelett*, *Rinderlendenkotelett* (siehe auch 2.506).“
6. In Nummer 2.506 wird der sechste Absatz aufgehoben.
7. In Nummer 2.507 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:
„Bei Erzeugnissen aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch ist ein Zusatz von Brät nicht üblich. Der bei der Herstellung gegebenenfalls entstehende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz³⁰) wird kenntlich gemacht – ausgenommen Geflügelfleisch – wenn er 20 Vol.-% überschreitet.“

Der Anhang wird wie folgt geändert:

1. Die Überschrift wird wie folgt gefasst:
„Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.)“
2. Unter dem Punkt **Frisches Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse)** werden folgende Erzeugnisse ergänzt:
 - „Bayerisches Rindfleisch/Rindfleisch aus Bayern (g. g. A.)
 - Weideochse vom Limpurger Rind (g. U.)“Unter dem Punkt **Fleischerzeugnisse** werden folgende Erzeugnisse ergänzt:
 - „Aachener Weihnachts-Leberwurst (g. g. A.)
 - Eichsfelder Feldkieker/Eichsfelder Feldkieker (g. g. A.)
 - FlöNZ (g. g. A.)
 - Göttinger Stracke (g. g. A.)
 - Göttinger Feldkieker (g. g. A.)
 - Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken (g. g. A.)
 - Holsteiner Katenrauschinken (g. g. A.)
 - Holsteiner Knochenschinken (g. g. A.)
 - Oecher Puttes/Aachener Puttes (g. g. A.)
 - Oecher Weihnachtsleberwurst (g. g. A.)
 - Westfälischer Knochenschinken (g. g. A.)“
3. Fußnote 17 wird wie folgt gefasst:
„¹⁷ Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung, siehe Anhang. Die aktuelle DOOR Liste ist zu finden unter: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=de&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone__mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone__mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=DE&filter.category=&filter.type=&filter.status=“



4. Eine ergänzende Fußnote 30 wird eingepflegt:

„³⁰ Das Kriterium Muskeltrieb ist im Sinne von „wabig vernetzte Bezirke mit einer Porengröße über 5 µm und mindestens drei vollständigen Vakuolen auf einer Stelle“ zu verstehen [Hildebrandt und Jöckel, (1980): Die Nachweismöglichkeit von wie Brühwurstbrät zerkleinertem Fleisch in Modellversuchen, Fleischwirtschaft, 60 (39), S. 392 – 403].“