

Leitsatz	Vorgeschlagene Änderung	Begründung
<p>Redaktionelle Überarbeitung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse</p> <p>Das Plenum der DLMBK hat den Fachausschuss 1 beauftragt die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechend der Struktur- und Formatierungsvorgaben für die Veröffentlichung/Neufassung von Leitsätzen formal zu überarbeiten. Dabei wurde in einigen Fällen ein Änderungsbedarf festgestellt. Dabei wurden Inhalte der entsprechenden Leitsätze nicht verändert.</p>		
I.1 1ster Absatz	Fleisch“ sind <u>Alle</u> Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, die zum Genuss für Menschen bestimmt sind ¹⁾ .	Klarstellung des Gewollten
I.1.1 1 Absatz	Bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Fleischerzeugnissen <u>Erzeugnissen im Sinne dieser Leitsätze</u> wird unter „Fleisch“ nur Skelettmuskulatur mit anhaftendem oder eingelagertem Fett- und Bindegewebe (<u>Leitsatznummer 1.21 und 1.31</u>) sowie eingelagerten Lymphknoten, Nerven, Gefäßen und Schweinespeicheldrüsen verstanden.	Klarstellung des Gewollten
I.1.1 2ter Absatz	Bei <u>speziellen Fleischteilstücken (z. B. Kotelett) und Fleischerzeugnissen, die auch im Verbraucherhaushalt zubereitet werden (z. B. Kotelett), und bei Fleischerzeugnissen im Stück (z. B. Knochenschinken)</u> schließt die Bezeichnung „Fleisch“ teilweise auch einen entsprechenden Anteil an eingewachsenen Knochen und Knorpeln ein. <u>Bei speziellen Fleischteilstücken (z.B. Eisbein) und Fleischerzeugnissen (z.B. Bauchspeck) „Schweinefleisch“ auch die anhaftende Schwarte, im Allgemeinen jedoch nur bei Teilen aus dem Bereich von Schlegel (Keule), Schulter, Brust und Bauch sowie beim Rückenspeck.</u>	Klarstellung des Gewollten
I.2	„Fleischerzeugnisse“ sind Erzeugnisse, die ausschließlich oder überwiegend aus Fleisch (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1) bestehen. Bei Erzeugnissen mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen beziehen sich die Leitsätze auf den Anteil an Fleisch oder Fleischerzeugnissen. <u>Die Leitsätze umfassen alle zum Genuss bestimmten Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren und die daraus gewonnenen Erzeugnisse.</u> <u>„Fleischerzeugnisse“ sind Erzeugnisse die ausschließlich oder überwiegend (mindestens 50%) aus den oben genannten Teilen bestehen.</u>	Klarstellung des Gewollten

	Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen sowie fleischlose Erzeugnisse unterscheiden sich in Bezeichnung und Aufmachung eindeutig von Fleischerzeugnissen.	
2.509 2ter Absatz 2ter Satz	Kalbsrouladen, Kalbsvögel werden nicht nur aus Kalbfleisch hergestellt, sondern <u>und</u> auch vorwiegend mit Kalbsbrät (2.221.07) und gekochtem Ei gefüllt.	Klarstellung des Gewollten
<p>Corned beef (Leitsatznummer 2.2332.1) Im Rahmen einer umfassenden Untersuchung von „Corned meat“ – Proben wurde festgestellt, dass sich die Verkehrsauffassung hinsichtlich des Zerkleinerungsgrades geändert hat. Mittlerweile werden die Erzeugnisse mit einen feineren Zerkleinerungsgrad hergestellt als aktuell in den Leitsätzen beschrieben.</p>		
II. 2.2332.1	<p><i>Corned beef</i> Ausgangsmaterial: grob entsehntes Rindfleisch (1.112)</p> <p>Besondere Merkmale: vorgebrühtes, gestückeltes oder gerissenes <u>bis hin zu feiner gekörntem</u> Fleisch, umgerötet, durch Erhitzen in Behältnissen haltbar gemacht</p> <p>Analysenwerte: bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 18 % oder Muskel-Trockensubstanz nicht unter 14 %</p>	