

Überarbeitung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

(Stand: 25. Dezember 2015)

Kochschinken

(Leitsatzziffer 2.341)

„Schinken“

Die Bezeichnung „Schinken“ wird auch in Wortverbindungen nur für Erzeugnisse von mindestens gehobener Qualität verwendet.

„Schinken“ besteht aus unzerkleinerten (ganzen) Fleischstücken wie Ober – und Unterschale, Nuss und/oder Hüfte. Teilstücke dürfen verwendet werden. Aufgrund der Herstellung als Stangenware können diese Schinken maschinell gesliced und damit im SB angeboten werden.

Produkte, die allerdings aus sehr kleinen Stücken bestehen und beispielsweise unter Verwendung von Stärke, Soja oder anderer Fremdeiweiße hergestellt werden, dürfen nicht als „Schinken“ bezeichnet werden (z. B. „Pizzaauflage“)

„Metzgerschinken“, „Fleischerschinken“, „Meisterschinken“

Diese Begriffe dürfen nur für Schinken verwendet werden, die aus jeweils einer Ober – und Unterschale, gegebenenfalls zusätzlich einer Nuss und/oder einer Hüfte bestehen, die im Herstellungsprozess als solche erhalten bleiben und mit oder ohne Speck und gegebenenfalls Schwartenauflage manuell in Formen/Behältnissen gelegt werden. Die einzelnen Stücke dürfen getrennt, gegebenenfalls gefliert und gepoltet werden.

„Traditionsschinken“, „Klassikschinken“

Diese Begriffe, die auf eine traditionelle handwerkliche Herstellung hinweisen, dürfen nur für Schinken verwendet werden, bei denen die Schinkenteile im natürlichen Zusammenhang bleiben und Auflagen von Speck, gegebenenfalls Schwarten haben.

„Kochschinken aus Fleischstücken zusammengefügt“

Schinken mit dieser Bezeichnung können aus kleineren Stücken hergestellt und mit Füllern in Därme gefüllt werden. 80 % der Stücke weisen ein Gewicht von mehr als 250 g auf, der Rest kann unter 250 g sein. Gewolfte Fleisch ist nicht üblich.

„Formfleisch“

Produkte, die die vorgenannten Kriterien nicht erfüllen, müssen wie bisher schon als „Formfleisch“ gekennzeichnet werden.

Geflügelfleischerzeugnisse

(Leitsatzziffer 2.11.4)

Fleischerzeugnisse, in deren Bezeichnung auf die Verwendung von Geflügel hingewiesen wird (z. B. Geflügelwurst), dürfen im Gegensatz zur früheren Fassung der Leitsätze nunmehr nur noch aus Geflügelfleisch bestehen. Wird z. B. Schweinefleisch mitverwendet, muss dieses in der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet werden (z. B. Geflügelwurst mit 15 % Schweinefleisch)

Hühnerfleisch und Putenfleisch sind gegeneinander austauschbar.

Kalbfleischerzeugnisse

(Leitsatzziffer 2.11.1)

Bei Wurstwaren, in deren Bezeichnung der Begriff „Kalb-“ vorangestellt ist (z. B. Kalbsbratwurst), besteht der Rindfleischanteil zu mehr als 50 % aus Kalb- und/oder Jungrindfleisch.

Rindfleischerzeugnisse

(Leitsatzziffer 2.11.1)

Wird in der Verkehrsbezeichnung nur die Tierart Rind genannt, dann ist ausschließlich Fleisch dieser Tierart verarbeitet worden. Wird Schweinefleisch mitverarbeitet, muss darauf in der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels hingewiesen werden.

Erscheint die Tierart Rind bei der Bezeichnung an erster Stelle, so überwiegt in dem Produkt der Rindfleischanteil.

Spitzenqualität

(Leitsatzziffer 2.12)

Bei Fleischerzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen wie „Delikatess-“, „Feinkost-“, „1a“ darf kein Separatorenfleisch oder manuell oder auf andere Art von Knochen gewonnenes Fleisch verarbeitet werden.

Blutwürste und Presswürste mit hervorhebenden Hinweisen weisen von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreite Muskelfleisch- bzw. Zungeneinlagen von mindestens 35 % auf, Sülzen von mindestens 50 %. Bei Kochpökelwaren mit hervorhebenden Hinweisen beträgt der BEFFE-Wert 20 % statt 19 %.

Rework

(Leitsatzziffer 2.18)

Die Verarbeitung von Fleischerzeugnissen in anderen Fleischerzeugnissen (Rework) ist nach wie vor unter bestimmten Voraussetzungen (keine Wertminderung, keine Minderung des Nähr- oder Genusswertes, von Hüllen befreit) gestattet. Allerdings ist der Verarbeitung in Spitzenerzeugnissen ein Riegel vorgeschoben worden. Lediglich bei Brühwürsten, die mit hervorhebenden Hinweisen in Verkehr gebracht werden, kann bis 3 % Brühwurst der gleichen Sorte verarbeitet werden, wenn diese beim Aufschneiden anfallen, ohne Zeitverzug weiterverarbeitet werden, den Qualitätsanforderungen an das Endprodukt genügen und ohne Beeinträchtigung der sensorischen Eigenschaften sind.

Gemischtes Hackfleisch, Halb und Halb

(Leitsatzziffer 2.507.7)

Die Anteile von Rind- und Schweinefleisch betragen zwischen 45 und 55 %. Bei gemischtem Hackfleisch sind Abweichungen davon entsprechend kenntlich zu machen.

Innereien

(Leitsatzziffer 1.51 und 1.61)

Die Liste der Tierkörperteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden, wurde entsprechend der EU-Hygienegesetzgebung erweitert.

Fleischverordnung - Integration der dortigen Regelungen in die Leitsätze

(Leitsatzziffern 2.11.6 bis 2.11.8)

Die Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung) enthält Vorschriften zur Herstellung und Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen. Obwohl die Fleischverordnung keine Rechtskraft mehr besitzt, hatten die darin enthaltenen Regelungen nach wie vor die Verkehrsauffassung bestimmt.

Mit dem Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Ende 2014 wurden die in der Fleisch-Verordnung festgeschriebenen Verbote unwirksam. Die durch die Fleisch-Verordnung geprägte Verkehrsauffassung wurde in die Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse überführt.

So wurden unter anderem die Leitsatzziffern, 2.11.6, 2.11.7 und 2.11.8 eingefügt.

Die Leitsatzziffer 2.11.6 zum Beispiel schreibt vor, dass Zusätze andere Lebensmittel wie beispielsweise Milch, Eier, Pilze, Gemüse u.a. kenntlich zu machen sind, sofern deren Verwendung nicht verkehrszüblich ist.