

Leitsätze für Fleisch, Fleisch- erzeugnisse sowie vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

von

Prof. Dr. Clemens Comans
Rechtsanwalt, Gummersbach

Sascha Schigulski
Rechtsanwalt, Gummersbach

Dr. Dieter Stanislawski
Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene, Sehnde

Alle im Buch verwendeten Begriffe verstehen sich geschlechterneutral. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird teilweise auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet – entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-8005-1849-4

dfv Mediengruppe

© 2023 Deutscher Fachverlag GmbH, Fachmedien Recht und Wirtschaft,
Frankfurt am Main

www.ruw.de

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Druck: WIRmachenDRUCK GmbH, Backnang

Printed in Germany

Vorwort

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches haben nach wie vor eine enorme praktische Bedeutung. Sie haben das Ziel, eine allgemein gültige Verkehrsauffassung für die in den Leitsätzen aufgeführten Lebensmittel zu beschreiben. Im Rahmen ihrer praktischen Tätigkeit beschäftigen sich die Autoren nahezu täglich mit den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse und neuerdings vermehrt auch mit den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

In der täglichen Anwendung tauchen viele praktische Fragen auf, zu denen die Anwender der Leitsätze nach Antworten suchen. Obwohl die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse seit mehreren Jahrzehnten existieren und die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs vor fast fünf Jahren veröffentlicht wurden, existiert hierzu nur wenig Literatur. Deshalb haben sich die Autoren zum Ziel gesetzt, die wesentlichen Beschreibungen aus den Leitsätzen zu erläutern. Die vorliegende Bearbeitung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie möchte die praktisch bedeutsamsten Beschreibungen der Leitsätze aufbereiten und dem Anwender das Verständnis einzelner Beschreibungen näherbringen.

Gummersbach/Sehnde, im Juli 2023

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Abkürzungsverzeichnis	XIII

Kapitel 1 Allgemeines zu den Leitsätzen

1. Rechtsnatur und Funktionen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.	1
2. Leitsatztypen	4
a) Feststellende Leitsätze	4
b) Prägende Leitsätze	6
3. Widerlegbarkeit der Vermutungswirkung	9
4. Übergangsfristen	9
a) Prüfungsbeispiel	11
aa) Prüfungsstufe 1	12
bb) Prüfungsstufe 2	13
b) Verfehlung einer Prägung	14

Kapitel 2 Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	19
1.1	Begriffsbestimmungen	20
1.1.1	Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial	20
1.1.1.1	Fleisch (Skelettmuskulatur)	21
1.1.1.2	Fettgewebe/Fett	23
1.1.1.3	Bindegewebe	24
1.1.1.4	Schwarten	24
1.1.1.5	Speisegelatine	25
1.1.1.6	Innereien	26
1.1.1.7	Blut	28
1.1.1.8	Därme	28
1.1.2	Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen . .	30
1.1.2.1	Weitere Lebensmittel	30
1.1.2.2	Lebensmittelzusatzstoffe	32
1.1.2.3	Eiweißhydrolysate	35
1.1.3	Weitere Begriffsbestimmungen	36
1.1.3.1	Gesamteiweiß	36
1.1.3.2	Fleischeiweiß	36
1.1.3.3	Bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	37
1.1.3.4	Muskel-Trockensubstanz	38
1.1.3.5	Bindegewebeseiweiß	39

Inhaltsverzeichnis

1.1.3.6	Fremdeiweiß	40
1.1.3.7	Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen	41
1.2	Herstellung	41
1.2.1	Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards)	41
1.2.1.1	Rindfleisch (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch)	41
1.2.1.2	Schweinefleisch	42
1.2.1.3	Geflügelfleisch	42
1.2.2	Entbeinung	43
1.2.3	Separatorenfleisch und Knochenputz	44
1.2.3.1	Separatorenfleisch	44
1.2.3.2	Knochenputz (manuell gewonnenes Restfleisch)	47
1.2.4	Formfleisch	47
1.2.5	Hüllen für Fleischerzeugnisse	50
1.2.6	Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeugnissen	51
1.2.7	Tierkörperenteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden	53
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	54
1.3.1	Wertbestimmender Anteil an Skelettmuskulatur	54
1.3.2	Wurstwaren	58
1.3.2.1	Rohwürste	59
1.3.2.2	Brühwürste	59
1.3.2.3	Kochwürste	62
1.3.2.4	Bratwürste	64
1.4	Bezeichnung und Aufmachung	65
1.4.1	Tierartangabe	65
1.4.2	Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie anhaftende Schwarten	74
1.4.3	Hinweise auf Separatorenfleisch	75
1.4.4	Zusatz weiterer Lebensmittel	77
1.4.5	Ersatz von Fleisch	77
1.4.6	Zusatz von Fremdeiweißen und Hydrolysaten	80
1.4.7	Hervorhebende Hinweise	81
1.4.8	Hinweis auf die Zerkleinerung	84
1.4.9	Hinweis auf einfache Qualitäten	85
1.4.10	Geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen	86
1.4.11	Hinweise auf eine bestimmte Herstellung	88
1.4.12	Phantasiebezeichnungen	89
1.4.13	Quantitative Angaben	90
2	Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse	92
2.1	Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte	93
2.1.1	Fleischteilstücke	93

Inhaltsverzeichnis

2.1.1.1	Filet	93
2.1.1.2	Roastbeef	94
2.1.1.3	Hüfte	95
2.1.1.4	Kotelettstrang	95
2.1.1.5	Eisbeine	95
2.1.1.6	Kleinfleisch	96
2.1.2	Braten	96
2.1.2.1	Braten allgemein	96
2.1.2.2	Rollbraten	97
2.1.2.3	Nierenbraten, Kalbsnierenbraten	98
2.1.2.4	Gefüllte Kalbs- und Schweinebrust	98
2.1.3	Produkte in Scheiben	98
2.1.3.1	Scheiben aus dem Filet	98
2.1.3.2	Steaks	99
2.1.3.3	Kotelett	101
2.1.3.4	Schnitzel	102
2.1.3.5	Medaillon	104
2.1.3.6	Rouladen	104
2.1.4	Produkte aus gestückeltem Fleisch	105
2.1.4.1	Fleischspieße	105
2.1.4.2	Döner Kebab	106
2.1.4.3	Geschnetzeltes	108
2.1.4.4	Gulasch	108
2.1.4.5	Ragout	109
2.1.4.6	Frikassee, Ragout fin und Würzfleisch	109
2.1.4.7	Fleisch im eigenen Saft	110
2.1.5	Produkte aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch	111
2.1.5.1	Rinderhackfleisch, Rindergehacktes, Rindergewiegtes	113
2.1.5.2	Schweinehackfleisch, Schweinemett, Schweinegehacktes, Schweinegewiegtes	114
2.1.5.4	Schabefleisch, Beefsteakhack, Tatar	117
2.1.5.5	Hamburger, Beefburger, Cheeseburger	118
2.1.5.6	Hacksteak	120
2.1.5.7	Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak	120
2.1.5.8	Frikadelle, Boulette, Bratklops, Fleischküchle, Fleisch- pflanze(r), Hackbraten (Falscher Hase), Fleischkloß, Fleischklößchen, Fleischklops, Fleischknödel, Fleischbäll- chen, Wellklops	121
2.2	Rohe Pökelfleischerzeugnisse	122
2.2.1	Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelfleisch, Roh- schinken, Rauchfleisch, Dörrfleisch, süddeutsch auch Speck, Geräuchertes, Geselchtes	122

Inhaltsverzeichnis

2.2.2	Rohschinken.	124
2.2.3	Sonstige Rohpökelwaren.	126
2.3	Gegarte Pökelfleischerzeugnisse.	127
2.3.1	„Gekochtes Pökelfleisch“ („Kochpökelwaren“, „Gekochte Pökelfleischwaren“).	127
2.3.2	Die Bezeichnung Schinken.	130
2.3.3	Kochpökelerzeugnisse aus dem Kotelettstrang.	137
2.3.4	Gepökelte Schälrippchen.	137
2.3.5	Gekochter Bauchspeck (Gekochter Frühstücksspeck, Kasseler Bauch, Gegarter Pökelbauch, Gekochtes Pökelwammmerl usw.)	138
2.3.6	Eisbein, gepökel (Schweinshaxe, gepökel, Gekochte Pökelhaxe, Surhaxe, Gekochte Räucherhaxe).	138
2.3.7	Gekochtes Hamburger Rauchfleisch/Gekochter Rinderschinken.	138
2.3.8	Pökelbrust (Gepökelte Rindsbrust).	138
2.3.9	Pökelzunge (Gepökelte Rinderzunge, Gekochte Pökelzunge, Pariser Zunge).	138
2.3.10	Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch.	139
2.4	Wurstwaren.	141
2.4.1	Rohwürste.	141
2.4.1.1	Schnittfeste Rohwürste.	142
2.4.1.2	Streichfähige Rohwürste.	149
2.4.2	Brühwürste.	153
2.4.2.1	Brühwürstchen.	153
2.4.2.2	Brühwürste, fein zerkleinert.	161
2.4.2.3	Grobe Brühwürste.	166
2.4.2.4	Brühwürste mit Einlagen.	170
2.4.3	Kochwürste.	174
2.4.3.1	Pasteten.	175
2.4.3.2	Leberwürste.	177
2.4.3.3	Kochmettwürste.	184
2.4.3.4	Blutwürste.	190
2.4.3.5	Sülzwürste.	198
Anlage	208
Fußnoten	209

Kapitel 3

Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale.	213
1.1	Begriffsbestimmungen.	219

Inhaltsverzeichnis

1.2	Herstellung	225
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	226
1.4	Bezeichnung und Aufmachung	227
2	Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel.	238
2.1	Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug- nisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeug- nisse anlehnen	238
2.2	Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug- nisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen	249
2.3	Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug- nisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen . . .	250
Fußnoten	250

Kapitel 2

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Neufassung vom 14.4.2022 (BANz AT 28.7.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657–703), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 13.9.2022 (BANz AT 4.10.2022 B3, GMBI 36/2022, S. 825)

Inhaltsübersicht

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

- 1.1.1 Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial
 - 1.1.1.1 Fleisch (Skelettmuskulatur)
 - 1.1.1.2 Fettgewebe/Fett
 - 1.1.1.3 Bindegewebe
 - 1.1.1.4 Schwarte
 - 1.1.1.5 Speisegelatine
 - 1.1.1.6 Innereien
 - 1.1.1.7 Blut
 - 1.1.1.8 Därme
- 1.1.2 Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen
 - 1.1.2.1 Weitere Lebensmittel
 - 1.1.2.2 Zusatzstoffe
 - 1.1.2.3 Eiweißhydrolysate
- 1.1.3 Weitere Begriffsbestimmungen
 - 1.1.3.1 Gesamteiweiß
 - 1.1.3.2 Fleischeiweiß
 - 1.1.3.3 Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß (BEFFE)
 - 1.1.3.4 Muskel-Trockensubstanz
 - 1.1.3.5 Bindegewebeisweiß
 - 1.1.3.6 Fremdeiweiß
 - 1.1.3.7 Fremde Nichteisweißstickstoffverbindungen

1.2 Herstellung

- 1.2.1 Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards)
 - 1.2.1.1 Rindfleisch (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch)
 - 1.2.1.1.1 Sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch
 - 1.2.1.1.2 Grob entsehntes Rindfleisch
 - 1.2.1.1.3 Sehnenreiches Rindfleisch
 - 1.2.1.2 Schweinefleisch

Kap. 2 Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

- 1.2.1.2.1 Fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch
- 1.2.1.2.2 Grob entfettetes Schweinefleisch
- 1.2.1.2.3 Fettgewebereiches Schweinefleisch
- 1.2.1.3 Geflügelfleisch
- 1.2.1.3.1 Sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch
- 1.2.1.3.2 Grob entsehntes Geflügelfleisch
- 1.2.1.3.3 Sehnenreiches Geflügelfleisch
- 1.2.2 Entbeinung
- 1.2.3 Separatorenfleisch und Knochenputz
- 1.2.3.1 Separatorenfleisch
- 1.2.3.2 Knochenputz
- 1.2.4 Formfleisch
- 1.2.5 Hüllen für Fleischerzeugnisse
- 1.2.6 Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeugnissen
- 1.2.7 Tierkörperteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden

- 1.3 Beschaffenheitsmerkmale**
- 1.3.1 Wertbestimmender Anteil an Skelettmuskulatur
- 1.3.2 Wurstwaren
- 1.3.2.1 Rohwürste
- 1.3.2.2 Brühwürste
- 1.3.2.3 Kochwürste
- 1.3.2.4 Bratwürste

- 1.4. Bezeichnung und Aufmachung**
- 1.4.1 Tierartangabe
- 1.4.2 Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie anhaftende Schwarten
- 1.4.3 Hinweise auf Separatorenfleisch
- 1.4.4 Zusatz weiterer Lebensmittel
- 1.4.5 Ersatz von Fleisch
- 1.4.6 Zusatz von Fremdeiweißen und Hydrolysaten
- 1.4.7 Hervorhebende Hinweise
- 1.4.8 Hinweis auf die Zerkleinerung
- 1.4.9 Hinweis auf einfache Qualitäten
- 1.4.10 Geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen
- 1.4.11 Hinweise auf eine bestimmte Herstellung
- 1.4.12 Phantasiebezeichnungen
- 1.4.13 Quantitative Angaben

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse

2.1 Spezielle Fleischteilstücke und Fleischgerichte

- 2.1.1 Fleischteilstücke
 - 2.1.1.1 Filet
 - 2.1.1.2 Roastbeef
 - 2.1.1.3 Hüfte
 - 2.1.1.4 Kotelettstrang
 - 2.1.1.5 Eisbein
 - 2.1.1.6 Kleinfleisch
- 2.1.2 Braten
 - 2.1.2.1 Braten allgemein
 - 2.1.2.2 Rollbraten
 - 2.1.2.3 Nierenbraten
 - 2.1.2.4 Gefüllte Kalbs- und Schweinebrust
- 2.1.3 Produkte in Scheiben
 - 2.1.3.1 Scheiben aus dem Filet
 - 2.1.3.2 Steaks
 - 2.1.3.3 Kotelett
 - 2.1.3.4 Schnitzel
 - 2.1.3.5 Medaillon
 - 2.1.3.6 Rouladen
- 2.1.4 Produkte aus gestückeltem Fleisch
 - 2.1.4.1 Fleischspieße
 - 2.1.4.2 Döner Kebab
 - 2.1.4.3 Geschnetzeltes
 - 2.1.4.4 Gulasch
 - 2.1.4.5 Ragout (...pfeffer)
 - 2.1.4.6 Frikassee, Ragout fin und Würzfleisch
 - 2.1.4.7 Fleisch im eigenen Saft
- 2.1.5 Produkte aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch
 - 2.1.5.1 Rinderhackfleisch, -gehacktes, -gewiegtes
 - 2.1.5.2 Schweinehackfleisch, -mett, -gehacktes, -gewiegtes
 - 2.1.5.3 Gemischtes Hackfleisch Halb und Halb
 - 2.1.5.4 Schabefleisch, Beefsteakhack, Tatar
 - 2.1.5.5 Hamburger, Beefburger, Cheeseburger
 - 2.1.5.6 Hacksteak
 - 2.1.5.7 Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak
 - 2.1.5.8 Frikadelle, Boulette, Bratklops

2.2 Rohe Pökelfleischerzeugnisse

Kap. 2 Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

2.3 Gegarte Pökelfleischerzeugnisse

2.4 Wurstwaren

- 2.4.1 Rohwürste
 - 2.4.1.1 Schnittfeste Rohwürste
 - 2.4.1.2 Streichfähige Rohwürste
- 2.4.2 Brühwürste
 - 2.4.2.1 Brühwürstchen
 - 2.4.2.2 Brühwürste, fein zerkleinert
 - 2.4.2.3 Grobe Brühwürste
 - 2.4.2.4 Brühwürste mit Einlagen
- 2.4.3 Kochwürste
 - 2.4.3.1 Pasteten
 - 2.4.3.2 Leberwürste
 - 2.4.3.3 Kochmettwürste
 - 2.4.3.4 Blutwürste
 - 2.4.3.5 Sülzwürste
 - 2.4.3.5.1 Sülzen
 - 2.4.3.5.2 Corned meat
 - 2.4.3.5.3 Presswürste

Anlage – Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g.g.A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.) (Stand: 24. Juni 2020)

Fußnoten

Inhaltsübersicht der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Kommentar: Mit der Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in 2022 ist auch eine Neugliederung einhergegangen. Damit enthalten die Leitsätze jetzt erstmalig eine vorangestellte Inhaltsübersicht, aus der sich ergibt, wo sich die einzelnen Beschreibungen befinden.

Wie in der Vergangenheit auch werden die Leitsätze grob in zwei Teile unterteilt. Der erste Teil mit allgemeinen Beurteilungsmerkmalen, die für alle bzw. die beschriebenen Erzeugnisse gelten, wird weiterhin vor die Klammer gezogen. Im zweiten Teil finden sich dann besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse.

Der allgemeine Teil enthält zunächst in der LS-Nr. 1.1 Begriffsbestimmungen. Sodann wird in LS-Nr. 1.2 die Herstellung beschrieben. LS-Nr. 1.3 beschreibt die Beschaffenheitsmerkmale von Fleischerzeugnissen. LS-Nr. 1.4 beinhaltet Bezeichnungen und Aufmachungen.

Den besonderen Beurteilungsmerkmalen liegt gedanklich eine Gliederung zugrunde, die sich nach dem Verarbeitungsgrad richtet. In LS-Nr. 2.1 werden einzelne, teilweise unbehandelte Fleischteilstücke und Gerichte beschrieben. In LS-Nr. 2.2 folgen rohe, in LS-Nr. 2.3 gegarte Pökelfleischerzeugnisse. Den Abschluss bilden die Wurstwaren in LS-Nr. 2.4.

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

Die Leitsätze umfassen alle zum Verzehr durch den Menschen bestimmten Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren und die daraus gewonnenen Erzeugnisse.

„Fleischerzeugnisse“ im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse, die ausschließlich oder überwiegend (> 50%) aus den oben genannten Teilen bestehen.

Kommentar: Die vorherige Textfassung der Leitsätze enthielt verschiedene Definitionen für Fleisch. Dies führte zu Unklarheiten, so dass der Benutzer immer sehr genau unterscheiden musste, welche Definition in welcher Beschreibung einschlägig war. Diese Unklarheiten beseitigen die neuen Leitsätze, indem sie nunmehr darauf hinweisen, was die Leitsätze umfassen. Damit wird in Leitsatznummer 1 nunmehr der Anwendungsbereich der Leitsätze beschrieben.

Im zweiten Absatz wird sodann die für die Leitsätze geltende Definition des Fleischerzeugnisses wiedergegeben. Diese entspricht der vorherigen Beschreibung. Es handelt sich um Erzeugnisse, die ausschließlich oder überwiegend aus den zum Verzehr durch den Menschen bestimmten Teilen von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren und den daraus gewonnenen Erzeugnissen bestehen.

Die Definition zu Fleischerzeugnissen im Sinne der Leitsätze unterscheidet sich damit von der hygienerechtlichen Definition der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Dort sind Fleischerzeugnisse in Anhang I Ziffer 7.1 als verarbeitete Erzeugnisse definiert, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind. Hierbei handelt es sich um eine gesetzliche Definition, die für den Bereich der Lebensmittelhygiene, speziell für Lebensmittel tierischen Ursprungs, Bedeutung hat. Die Leitsätze verwenden also für ihren Anwendungsbereich bewusst eine eigene Definition für Fleischerzeugnisse.

Soweit darin die Rede von Erzeugnissen ist, die „überwiegend“ aus Teilen von geschlachteten, warmblütigen Tieren stammen, wird zur Klarstellung

Kap. 2 Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

darauf hingewiesen, dass dies einen Anteil von mehr als 50% voraussetzt. Das bedeutet, dass Erzeugnisse mit einem Fleischanteil von weniger als 50% nicht den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse unterliegen. Für die fleischhaltigen Zutaten eines solchen Erzeugnisses bleiben sie jedoch anwendbar. Beispiel: Eine *Pizza Salami* unterliegt nicht dem Anwendungsbereich der Leitsätze, da der Fleischanteil deutlich unterhalb von 50% liegt. Sofern jedoch die in den Leitsätzen beschriebene Bezeichnung *Salami* verwendet wird, muss die Salami als Fleischerzeugnis im Einklang mit den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse hergestellt worden sein.

Eine weitere Änderung gegenüber der vorherigen Fassung besteht darin, dass die Leitsätze nun nicht mehr darauf hinweisen, dass sich fleischlose Erzeugnisse in Bezeichnung und Aufmachung eindeutig von Fleischerzeugnissen unterscheiden müssen. Die Streichung hat allerdings lediglich formelle Gründe. Die Leitsätze können nur Beschreibungen innerhalb ihres eigenen Anwendungsbereichs treffen. Fleischlose Erzeugnisse unterliegen jedoch anderen gesetzlichen Regelungen und Beschreibungen in Leitsätzen, bspw. den Leitsätzen für vegane und vegetarische Erzeugnisse mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Deshalb wurde der Hinweis auf fleischlose Erzeugnisse gestrichen.

Nichtsdestotrotz gilt beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln immer das allgemeine Irreführungsverbot. Daraus ist abzuleiten, dass die Bezeichnung von allen Lebensmitteln und damit auch von fleischlosen Erzeugnissen nicht irreführend sein darf. Ob dies dazu führt, dass Bezeichnungen aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse für fleischlose Alternativen überhaupt nicht verwendet werden dürfen, unterliegt jeweils einer Einzelfallbetrachtung.

1.1 Begriffsbestimmungen

Kommentar: Die Begriffsbestimmungen enthalten verschiedene Definitionen für vom Tier stammendes Ausgangsmaterial (1.1.1) und weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen (1.1.2) sowie weitere Begriffsbestimmungen insbesondere für Eiweiße (1.1.3).

1.1.1 Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial

Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial sind alle Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, die zum Verzehr durch den Menschen bestimmt sind¹⁾.

Kommentar: Die Beschreibung zu vom Tier stammendem Ausgangsmaterial ist sehr weit gefasst und wird durch die Fußnote 1 ergänzt. Darin heißt

es, dass es sich hierbei um Fleisch und Geflügelfleisch handelt, das zuvor nach hygienerechtlichen Vorschriften untersucht und als tauglich zum Genuss für Menschen beurteilt wurde. Insoweit erfolgt also eine Anlehnung an die hygienerechtliche Definition aus Anhang I Ziffer 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Mit der Überschrift und der Einleitung „vom Tier stammendes Ausgangsmaterial“ geht ebenfalls eine kleine, aber wichtige Änderung gegenüber der vorherigen Fassung der Leitsätze einher. Insoweit wird das näher beschriebene, vom Tier stammende Ausgangsmaterial nicht mehr zusätzlich als Fleisch bezeichnet, so dass es wie bereits zuvor geschildert nicht mehr verschiedene Fleischdefinitionen im Anwendungsbereich der Leitsätze gibt.

Mit der Bezugnahme auf alle Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren ist jedoch klargestellt, dass taugliches Ausgangsmaterial zur Herstellung von Fleischerzeugnissen nicht nur Fleisch verstanden als Skelettmuskulatur sein kann, sondern auch Nebenprodukte der Schlachtung, wie bspw. Innereien.

Die folgenden LS-Nr. 1.1.1.1 bis 1.1.1.8 enthalten dann detailliertere Begriffsbestimmungen für bestimmtes vom Tier stammendes Ausgangsmaterial.

1.1.1.1 Fleisch (Skelettmuskulatur)

Bei Erzeugnissen im Sinne dieser Leitsätze wird unter „Fleisch“ nur Skelettmuskulatur mit anhaftendem oder eingelagertem Fett- und Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2 und 1.1.1.3) sowie eingelagerten Lymphknoten, Nerven, Gefäßen und Schweinespeicheldrüsen verstanden.

Kommentar: Die Leitsatznummer enthält die allgemein übliche Fleischdefinition, die auch bisher im Rahmen der Leitsätze verwendet wurde und weiterhin fortgeführt wird. Hier erfolgt die Eingrenzung auf Skelettmuskulatur mit anhaftendem und eingelagertem Fett- und Bindegewebe sowie weiteren natürlichen Bestandteilen. In Abgrenzung zum vom Tier stammenden Ausgangsmaterial nach LS-Nr. 1.1.1 unterfallen der Fleischdefinition nicht die Nebenprodukte der Schlachtung und damit bspw. auch keine Innereien.

Zum Fleisch gehört auch die Schweinebacke. Bei dem Rohstoff „Schweinebacke“ handelt es sich um einen traditionell hochwertigen Rohstoff für die Herstellung von Fleischerzeugnissen von höchster Qualität. Die Schweinebacke ist ein Teil des Schweinekopfes. Denn neben den Muskeln (Mm. Masseter und Buccinator) befinden sich in diesem Abschnitt Speicheldrüsen (Glandula parotis) sowie eingebettet Drüsen- und Lymphgewebe. In dieser Leitsatznummer wird festgestellt, dass in Fleischerzeugnissen Teilstücke

Kap. 2 Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

vom Schwein, die Drüsengewebe enthalten, verarbeitet werden. Es handelt sich um einen zugelassenen Rohstoff. Die äußeren Teile der Schweinebacke vom Kiefer bis zum Halsansatz haben eingelagerte Drüsen, die auch nicht durch einen Zuschnitt beseitigt werden können. Die Größenausmaße einer Drüse hängen im Wesentlichen von der Fütterungsart (rohfasereich, Flüssignahrung) ab. Eigene Untersuchungen (Riehn et al., Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 1/2019) haben gezeigt, dass durch eine Beschneidung der oberflächlich sichtbaren Drüsengewebe keine besseren Werte erwartet werden können. In diesem Teilstück können derartige Mengen an Drüsengewebe mitverarbeitet werden, die dann dazu führen, dass der vom ALTS (Beschluss 2013/71/32) propagierte Grenzwert von 1,2 Partikeln/cm² sicher überschritten wird. Dieses entsteht insbesondere dann, wenn z. B. in Rezepturen 50% eines derartigen Rohstoffes eingesetzt werden, was durchaus in manchen Wurstwaren üblich ist. Dies ist bspw. bei Bratwürsten und Leberwürsten der Fall. Die Schweinebacke zeichnet sich vornehmlich durch eine hervorragende sensorische Qualität aus und wird somit sehr gerne in der fleischverarbeitenden Industrie eingesetzt. Es handelt sich keinesfalls um einen minderwertigen Rohstoff.

Weiterhin muss festgestellt werden, dass ebenfalls der Zerkleinerungsgrad einen erheblichen Einfluss auf das Untersuchungsergebnis hat. In der Regel wird eine histologische Untersuchung durchgeführt. Die Partikel werden durch ein Mikroskop gezählt und dann auf cm² umgerechnet. Der Auswirkung des Zerkleinerungsgrades ist in dem angesprochenen ALTS-Beschluss nicht Rechnung getragen, genau wie dem Anteil des zugesetzten Wassers (bei Brühwürsten technologisch bedingtes Eis). Die Zulässigkeit des Einsetzens eines derartigen Rohstoffes ist nicht zuletzt in einem Oberlandesgerichtsurteil festgestellt worden. Darin wurde ganz klar herausgearbeitet, dass bei der Bratwurst die Schweinebacke ein zugelassener Rohstoff ist und keinesfalls zu beanstanden ist. Festzustellen ist somit, dass auf Basis der Spezifikationsdokumente der Lebensunternehmer nicht die Möglichkeit hat, drüsenreiche und drüsenarme Lieferchargen zu unterscheiden. Das Entfernen aller aufliegenden Drüsenanteile beeinflusst den Anteil der im Gewebe eingelagerten Drüsen nicht. Die amtliche Überwachung kann durch eine Zufallskontrolle auf Betriebsebene zielgerichtet identifizieren, ob die oberflächlich gelegenen Drüsen abgeschnitten werden.

Sowohl in LS-Nr. 1.1.1.1 als auch in LS-Nr. 1.1.1.2.2 wird darauf hingewiesen, dass zum Fleisch beim Schwein auch die eingelagerten Speicheldrüsen bzw. beim Speck (Backenspeck) die eingelagerten Speicheldrüsen zum Rohstoff gehören. Dies ist sehr zu begrüßen.

Die Frage, was letztlich mengenmäßig als Fleisch zu kennzeichnen ist, wird konsequenterweise in LS-Nr. 1.4 unter der Überschrift „Bezeichnung und Aufmachung“ beschrieben. Nur für die mengenmäßige Angabe von Fleisch,

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse **Kap. 2**

die sogenannte QUID-Angabe, verweisen die Leitsätze in LS-Nr. 1.4.13 auf die Definition aus der Lebensmittelinformationsverordnung

1.1.1.2 Fettgewebe/Fett

„Fettgewebe“ ist überwiegend Fett enthaltendes Gewebe, das vom Fleisch abgetrennt worden ist oder aus dem Bereich der Körperhöhlen, jedoch nicht vom Darm oder Gekröse stammt.

1.1.1.2.1 „Flomen“ ist das beim Schwein zwischen Bauchfell und innerer Bauchmuskulatur liegende Fettgewebe.

1.1.1.2.2 „Speck“ ist das unter der Haut des Schweines liegende Fettgewebe ohne Schwarte, auch mit Resten von Skelettmuskulatur. „Backenspeck“ schließt eingelagerte Speicheldrüsen, „Bauchspeck“ die Brust- und Bauchmuskulatur sowie nicht laktierende Milchdrüsen ein. An „Speck“ der frisch oder behandelt im Stück an den Verbraucher abgegeben wird, haftet zumeist Schwarte.

1.1.1.2.3 „Rinderfleischfett“ ist Fettgewebe des Rindes, mit Ausnahme der Fettgewebeansammlungen in den Körperhöhlen.

1.1.1.2.4 „Fett“ ist der von Wasser und Eiweiß befreite, durch Erhitzen, Abpressen oder Zentrifugieren gewonnene Anteil des Fettgewebes von Schwein („Schweinefett“, „Schweineschmalz“) oder Rind („Rinderfett“, „Talg“). Schweinefett ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.

„Kesselfett“ ist das beim Kochen von fettgewebereichen Tierkörperteilen austretende, gesondert erfasste Fett. Kesselfett von schlachtfrischen Teilen des Schweines ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.

„Knochenfett“ ist das in fleischverarbeitenden Betrieben von Tieren aus eigenen Schlachtungen durch Behandlung von frischen und unverdorbenen Knochen im Vakuum bei Temperaturen unter 100 °C und nachfolgendes Abklären gewonnene Fett. Es ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.