Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Neufassung vom 14. April 2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBl 29-30/2022 S. 657-703), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 25. September 2026 (BAnz AT 03.11.2026 B2, GMBl 38/2026, S. 871 - 876)

INHALTSVERZEICHNIS

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale 4

1.1 Begriffsbestimmungen 4

1.1.1 Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial 4

1.1.2 Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen 7

1.1.3 Weitere Begriffsbestimmungen 8

1.2 Herstellung 9

1.2.1 Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards) 9

1.2.2 Entbeinung 10

1.2.3 Separatorenfleisch und Knochenputz 10

1.2.4 Formfleisch 11

1.2.5 Hüllen für Fleischerzeugnisse 11

1.2.6 Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeugnissen 11

1.2.7 Tierkörperteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden 12

1.3 Beschaffenheitsmerkmale 12

1.3.1 Wertbestimmender Anteil an Skelettmuskulatur 13

1.3.2 Wurstwaren 13

1.4 Bezeichnung und Aufmachung 15

1.4.1 Tierartangabe 15

1.4.2 Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie anhaftende Schwarten 16

1.4.3 Hinweise auf Separatorenfleisch 17

1.4.4 Zusatz weiterer Lebensmittel 17

1.4.5 Ersatz von Fleisch 17

1.4.6 Zusatz von Fremdeiweißen und Hydrolysaten 17

1.4.7 Hervorhebende Hinweise 17

1.4.8 Hinweis auf die Zerkleinerung 18

1.4.9 Hinweis auf einfache Qualitäten 18

1.4.10 Geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen 18

1.4.11 Hinweise auf eine bestimmte Herstellung 19

1.4.12 Phantasiebezeichnungen 19

1.4.13 Quantitative Angaben 19

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse 21

2.1 Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte 21

2.1.1 Fleischteilstücke 21

2.1.2 Braten 23

2.1.3 Produkte in Scheiben 24
2.1.4 Produkte aus gestückeltem Fleisch 26
2.1.5 Produkte aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch 29
2.1.6 Mundgerecht portionierte Erzeugnisse, paniert oder im Backteig 33
2.2 Rohe Pökelfleischerzeugnisse 34
2.2.1 Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelware, ... 34
2.2.2 Rohschinken 34
2.2.3 Sonstige Rohpökelwaren 36
2.3 Gegarte Pökelfleischerzeugnisse 36
2.3.1 „Gekochtes Pökelfleisch“ 36
2.3.2 Die Bezeichnung *Schinken* – 37
2.3.3 Kochpökelerzeugnisse aus dem Kotelettstrang 38
2.3.4 *Gepökelte Schälrippchen* 39
2.3.5 *Gekochter Bauchspeck* (*Gekochter Frühstücksspeck*, *Kasseler Bauch*, *Gegarter Pökelbauch*, *Gekochtes Pökelwammerl* usw.) 39
2.3.6 *Eisbein*, *gepökelt* (*Schweinshaxe*, *gepökelt*, *Gekochte Pökelhaxe*, *Surhaxe*, *Gekochte Räucherhaxe*) 39
2.3.7 *Gekochtes Hamburger Rauchfleisch* 39
2.3.8 *Pökelbrust (Gepökelte Rindsbrust)* 40
2.3.9 *Pökelzunge (Gepökelte Rinderzunge*, *Gekochte Pökelzunge*, *Pariser Zunge)* 40
2.3.10 Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch 40
2.4 Wurstwaren 40
2.4.1 Rohwürste 40
2.4.2 Brühwürste 48
2.4.3 Kochwürste 61

Anlage 85

Fußnoten 87

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.

1.1 Begriffsbestimmungen

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 sind[1].

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.

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

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

1.1.1.2.2 Speck

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

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

1.1.1.2.4 Fett

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 fettgewebehaltigen 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.

1.1.1.3 Bindegewebe

Bindegewebe ist Gewebe, dessen Eiweißanteil überwiegend aus Bindegewebseiweiß (Kollagen, Elastin) besteht; es umschließt straffes und lockeres Bindegewebe, ausgenommen Fettgewebe.

1.1.1.3.1 Sehnen

Sehnen sind straffe Bindegewebe (Sehnen einschließlich Sehnenscheiden, Sehnenplatten, Bindegewebehäute und Bänder mit Ausnahme des Nackenbandes des Rindes). Ansammlungen von lockerem sowie elastischem Bindegewebe, die beim Ausschneiden von Fleisch anfallen, sind den Sehnen gleichgestellt.

1.1.1.3.2 Grieben

Grieben sind die beim Auslassen (Erhitzen) von Fettgewebe zurückbleibenden Bindegewebeanteile.

1.1.1.3.3 Geflügelhaut

Geflügelhaut ist die entfederte Haut des Geflügels einschließlich des anhaftenden Fettgewebes.

1.1.1.4 Schwarten

Schwarten sind Teile der gebrühten und enthaarten Haut des Schweines. Gebrühte und enthaarte Kopfhaut vom Kalb und Maul des Rindes (Flotzmaul, Ochsenmaul) sind der Schwarte gleichgestellt.

Schwartenzug ist bindegewebereicher Speck unter der Schwarte.

Schweinemasken sind Kopfschwarten des Schweines mit anhaftendem Fett-, Binde- und Muskelgewebe.

1.1.1.5 Speisegelatine

Speisegelatine[2] ist bei der Herstellung von

– Sülzen und Sülzwurst,

– Fleischerzeugnissen in oder mit Gelee oder Aspik, Corned Beef mit Gelee,

– in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erhitzten Fleischerzeugnissen (wie Kochschinken und Zunge), nachpasteurisierten Fleischerzeugnissen (wie in Packungen nachpasteurisierten Bratwürsten zum Gelieren des austretenden Fleischsaftes) und

– Überzügen, Glasuren und Garnituren bei Fleischerzeugnissen

verkehrsüblich.

Die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendete Speisegelatine entspricht hinsichtlich ihrer tierartlichen Herkunft der verkehrsüblichen tierartlichen Zusammensetzung des damit hergestellten Erzeugnisses.

1.1.1.6 Innereien

Innereien für die Herstellung von Fleischerzeugnissen sind Leber, Herz, Zunge.

Als Einlagen verwendete Zungen sind stets vor dem Kehldeckel abgesetzt und – abgesehen von technisch nicht vermeidbaren Resten – von der Schleimhaut, Speicheldrüsen und Zungenbein sowie Kehlgangmuskulatur befreit.

Darüber hinaus werden auch Lunge, Schweinemilz, Nieren, von Schleimhaut befreite Mägen und Vormägen sowie Geflügelmuskelmägen[3] verwendet. Ihre Verwendung ergibt sich aus der Kennzeichnung des Lebensmittels. Dies gilt auch für die Fälle, in denen die Verwendung dieser Innereien als Möglichkeit in den besonderen Merkmalen aufgeführt wird, z. B. *Mengwurst mit Niere*, *Geflügelleberwurst mit Muskelmagen*.

Innereien werden nicht zu Fleischerzeugnissen verarbeitet, die zum Rohverzehr bestimmt sind.

1.1.1.7 Blut

Blut ist die beim Schlachten aus den Blutgefäßen gewonnene, zellige Bestandteile enthaltende Flüssigkeit, sowohl nach Zusatz von gerinnungshemmenden Stoffen als auch nach Entfernung des Fibrins.

Blutplasma ist die Flüssigkeit, die nach Zusatz von gerinnungshemmenden Stoffen und Entfernen der zelligen Bestandteile aus dem Blut gewonnen wird. Als Blutplasma gilt auch getrocknetes Blutplasma, das in der Regel im Verhältnis 1:10 in Trinkwasser aufgelöst verarbeitet wird.

Blutserum ist die Flüssigkeit, die nach dem Entfernen des Fibrins und der zelligen Bestandteile aus dem nicht mit gerinnungshemmenden Stoffen versetzten Blut gewonnen wird.

Die abgesonderten zelligen Elemente werden als Dickblut bezeichnet.

1.1.1.8 Därme

Als Hüllen für Fleischerzeugnisse, sofern sie nicht aufgrund der fleischhygienerechtlichen Vorschriften untauglich sind[4], werden neben künstlichen Hüllen und unbeschränkt verarbeitungsfähigen Tierkörperteilen folgende, im Übrigen nicht verarbeitungsfähige Tierkörperteile (Leitsatznummer 1.2.7), verwendet:

vom Rind:

– Speiseröhre (ohne Schleimhaut, ohne Muskelschicht, gewendet);
– Pansenwand (ohne Schleimhaut, gewendet) für Saure Rolle usw.;
– Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Kranzdarm;
– Blinddarm und der Übergang zum Grimmdarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Butte;
– Serosa des Blinddarms als Goldschlägerhäutchen;
– Grimmdarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Mitteldarm;
– Mastdarm (ohne Schleimhaut, gewendet);
– Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);
– Rinderhautspalt (Rinderspalthäute) für die Herstellung von Hautfaserhüllen;

vom Kalb/vom Jungrind:

– Blinddarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Kalbsbutte;
– Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet);

von älteren Kälbern/vom Jungrind:

– Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);

vom Schwein:

– Magen (mit Schleimhaut, gewendet); Netzfettgewebe;

– Dünndarm

a) ohne Schleimhaut, ohne Muskelschicht, ohne Serosa, nicht gewendet als Schweinedarm oder Schweinesaitling;

b) ohne Schleimhaut, gewendet als Schweinedarm;

c) gewendet (mit Schleimhaut) für Leberwürstchen;

d) ohne Schleimhaut, ohne Submucosa und ohne Muskelschicht (nur Serosa) als Bändel für bestimmte Bratwürste;

– Blinddarm (mit Schleimhaut, gewendet) als Säckchen oder Schweinekappe;

– Grimmdarm (mit Schleimhaut, gewendet) als Krausdarm, Übergang zum Mastdarm als sogenannte Nachende;

– Mastdarm (mit Schleimhaut, gewendet) als Fettende oder Schlacke;

– Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);

vom Schaf:

– Dünndarm (ohne Schleimhaut, ohne Muskelschicht, ohne Serosa, nicht gewendet) als Schafsaitling;

– Blinddarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Hammelkappe;

– Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);

vom Pferd:

– Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Pferdedarm.

1.1.2 Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen

1.1.2.1 Weitere Lebensmittel

Die Verwendung von Zusätzen bei Fleischerzeugnissen muss geschmacklich und/oder technologisch begründet sein; sie richtet sich, soweit in Rechtsvorschriften keine besonderen Regelungen enthalten sind, nach der allgemeinen Verkehrsauffassung[5]. So beschränkt sich z. B. die Verwendung von Zuckern (Mono-, Di und Oligosaccharide), auch wenn diese geschmacksneutral sind - soweit in den Leitsätzen nicht ausdrücklich etwas anderes vermerkt ist - auf insgesamt 1 %.

Als Zusätze kommen andere Lebensmittel wie Milch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Pilze, Getreidekörner, Getreideerzeugnisse, Ölsaaten, Stärke, Gemüse, Obst, Kartoffeln und pflanzliches Eiweiß in Betracht.

1.1.2.2 Lebensmittelzusatzstoffe

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, die als „umgerötet“ beschrieben werden, werden Pökelstoffe (Nitrite und Nitrate) unter den im Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe genannten Bedingungen verwendet.

1.1.2.3 Eiweißhydrolysate

Durch Hydrolyse von Proteinen (Eiweißen) wird das Eiweiß in seine Bestandteile aufgespalten die unter der Bezeichnung Eiweißhydrolysate zusammengefasst werden. Abhängig von der Methode und dem Grad der Hydrolyse bestehen Eiweißhydrolysate aus Mischungen von Peptiden unterschiedlicher Kettenlänge und Aminosäuren bzw. Mischungen einzelner Aminosäuren. Eiweißhydrolysate haben je nach Zusammensetzung unterschiedliche Eigenschaften und daher unterschiedliche Verwendungsmöglichkeiten, z. B. zur Aromatisierung oder zu technologischen Zwecken.

1.1.3 Weitere Begriffsbestimmungen

1.1.3.1 Gesamteiweiß

Als „Gesamteiweiß“ gilt die Summe der Stickstoffverbindungen. Sie ergibt sich aus dem Vergleich des Gehaltes an Rohprotein (Stickstoffgehalt x 6,25) mit dem Gehalt an organischem Nichtfett (= Differenz zwischen 100 und der Summe aus den Prozenten an Wasser, Fett und Asche). Sofern sich die Gehalte an Rohprotein und organischem Nichtfett decken, ist dieser Wert für den Gehalt an Gesamteiweiß repräsentativ. Wenn sich die Werte nicht decken, gilt der niedrigere Wert als Gesamteiweiß. Gleiches gilt auch dann, wenn der Wert von organischem Nichtfett abzüglich etwa vorhandener Kohlenhydrate und anderer nicht stickstoffhaltiger organischer Substanzen niedriger liegt als der Rohproteingehalt.

1.1.3.2 Fleischeiweiß

Als „Fleischeiweiß“ gelten Stickstoffverbindungen die aus vom Tier stammendes Ausgangsmaterial (Leitsatznummer 1.1.1) stammen einschließlich der in der Muskulatur enthaltenen originären Nichteiweißstickstoffverbindungen[6].

Nicht dazu zählen

– fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen (Leitsatznummer 1.1.3.7),
– aus Tierteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Fleischeiweiß-Isolate, Schwartenpulver, Trockenblutplasma und Speisegelatine, ausgenommen gefriergetrocknetes Fleisch, das unter Erhaltung der Faserstruktur den Zerkleinerungsgrad von Hackfleisch nicht überschreitet.

Der Gehalt an Fleischeiweiß errechnet sich aus der Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß und fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen.

1.1.3.3 Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß

Als „bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß“ (BEFFE) gilt die Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß, fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen und Bindegewebseiweiß. Eine Differenzierung der Stickstoffverbindungen erübrigt sich, wenn ein gefordertes Minimum an bindegewebseiweißfreiem Fleischeiweiß schon vom undifferenzierten Anteil nicht erreicht wird. BEFFE gilt als Maß für den Anteil an schierem Muskelfleisch, schließt aber auch bei Kochwürsten und bestimmten Brühwürsten das aus Blut, Leber und anderen Innereien stammende bindegewebseiweißfreie Eiweiß ein.

Zurechnen des Fleischeiweißanteiles aus den unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“[7] fallenden Erzeugnissen, von Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes zu BEFFE schließt sich aus.

Der BEFFE-Gehalt von sehnen- und fettgewebsarmem Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1) und fettgewebs- und sehnenarmem Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1) beträgt ca. 20 %.

1.1.3.4 Muskel-Trockensubstanz

„Muskel-Trockensubstanz“ ist die durch Kochen in Phosphatpuffer-Lösung nicht extrahierbare, getrocknete, weitestgehend kollagenfreie Substanz.

1.1.3.5 Bindegewebseiweiß

„Bindegewebseiweiß“ sind die aus Bindegewebe stammenden Eiweißstoffe (chemisch: Hydroxiprolin x 8; histologisch: kollagenes und elastisches Bindegewebe).

1.1.3.6 Fremdeiweiß

„Fremdeiweiß“ ist Eiweiß, das nicht von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren (Leitsatznummer 1.1.1) stammt (z. B. Eiklar, Milcheiweiß, Fischeiweiß, Sojaeiweiß, Weizeneiweiß). Aus Tierteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Schwartenpulver, Trockenblutplasma, Fleischeiweiß-Isolate und Speisegelatine sind dem Fremdeiweiß gleichgestellt.

1.1.3.7 Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen

„Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen“[8,9] sind zugesetzte Nichteiweißstickstoffverbindungen, z. B. Eiweißhydrolysate (Leitsatznummer 1.1.2.3).

1.2 Herstellung

1.2.1 Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards)

1.2.1.1 Rindfleisch (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch)

Bei Rindfleisch[10] (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch) werden unterschieden:

1.2.1.1.1 „Sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch“:

Skelettmuskulatur des Rindes, die von Natur aus nur sehr wenig Bindegewebe und Fettgewebe enthält (z. B. Oberschale) oder deren Gehalt an diesen Geweben durch Ausschneiden („Entsehnen“) entsprechend verringert worden ist (z. B. entsehntes Bugstück).

1.2.1.1.2 „Grob entsehntes Rindfleisch“:

Rindfleisch mit Bindegewebe- und Fettgewebegehalten, wie sie bei Verarbeitung von nicht übermäßig muskelarmen Rinderhälften ohne Filet, Lende und Oberschale nach Entfernung der groben Sehnen und größeren Fettgewebeansammlungen zu erwarten sind. Fleisch mit höheren Bindegewebe- und Fettgewebegehalten wird entsprechend ausgeschnitten.

1.2.1.1.3 „Sehnenreiches Rindfleisch“:

Rindfleisch mit einem Bindegewebegehalt, der höher ist als bei „grob entsehntem Rindfleisch“, jedoch niedriger als bei ausschließlicher Verwendung von Beinfleisch, Fleisch, das von grob ausgelösten Knochen abgetrennt wird („Knochenputz“) und die Kaumuskeln.

Rindfleisch der Schnittstelle zwischen Kopf und Hals wird als sehnenreich gewertet und nur für Brüh- und Kochwürste verwendet. Manuell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Fleisch

wird als sehnenreich gewertet. An Kopf- und Röhren- und Wirbelsäulenknochen haftendes Fleisch wird nur manuell abgetrennt.

1.2.1.2 Schweinefleisch

Bei Schweinefleisch[11] werden unterschieden:

1.2.1.2.1 „Fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch“:

Skelettmuskulatur des Schweines, die von Natur aus nur wenig Fettgewebe und Sehnen enthält oder deren Gehalt an Fettgewebe und Sehnen durch Ausschneiden entsprechend verringert worden ist.

1.2.1.2.2 „Grob entfettetes Schweinefleisch“:

Schweinefleisch mit einem Fettgewebeanteil, wie er bei nicht übermäßig fetten Schweinehälften nach grober Entfernung von Backen-, Kamm-, Rücken- und Bauchspeck sowie Flomen zu erwarten ist.

1.2.1.2.3 „Fettgewebereiches Schweinefleisch“:

Schweinefleisch mit einem Fettgewebeanteil, wie er bei nicht übermäßig fettem Bauchspeck zu erwarten ist.

Manuell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Fleisch wird als fettgewebereich gewertet. An Kopf- und Röhrenknochen haftendes Fleisch wird nur manuell abgetrennt.

1.2.1.3 Geflügelfleisch

Bei Geflügelfleisch[12] werden unterschieden:

1.2.1.3.1 Sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch:

Skelettmuskulatur (Geflügelfleisch ohne Haut) von Geflügel, die von Natur aus nur wenig Bindegewebe oder Fettgewebe enthält (z. B. Brustfilet) oder deren Gehalt an diesen Geweben entsprechend verringert worden ist.

1.2.1.3.2 Grob entsehntes Geflügelfleisch:

Geflügelfleisch mit Bindegewebegehalten, wie sie bei der Verarbeitung von ganzem Geflügel ohne Brust nach Entfernung von groben Sehnen und der Flügel zu erwarten sind.

1.2.1.3.3 Sehnenreiches Geflügelfleisch:

Geflügelfleisch mit anhaftender Haut, dessen Bindegewebeanteile höher liegen als bei „grob entsehntem Fleisch“.

Manuell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Geflügelfleisch wird als sehnenreich gewertet und nur für Brüh- und Kochwürste verwendet.

1.2.2 Entbeinung

Das Herauslösen des Knochens bzw. das Ablösen des Fleisches vom Knochen findet manuell, maschinell oder als Kombination beider Verfahren statt.

1.2.3 Separatorenfleisch und Knochenputz

1.2.3.1 Separatorenfleisch

„Separatorenfleisch“ wird durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird[7].

1.2.3.2 Knochenputz (manuell gewonnenes Restfleisch)

„Knochenputz“ (manuell gewonnenes Restfleisch) wird durch Ablösung des an grob ausgelösten Knochen haftenden Fleisches auf manuelle Weise gewonnen.

1.2.4 Formfleisch

Formfleischerzeugnisse werden aus Fleischstücken hergestellt, die zu einer größeren Einheit zusammengefügt werden. Die neue Form und der Zusammenhalt der Stückware werden durch unterschiedliche technologische Verfahren erreicht (z. B. mechanische Vorbehandlung zur Freisetzung von Muskeleiweiß an den Oberflächen unter gleichzeitiger Auflockerung der Struktur, Hitzebehandlung, Gefrierbehandlung und/oder Verwendung von Stoffen wie Enzyme, Salze oder andere Bindungssysteme). Der Gewebeverband der verwendeten Fleischstücke bleibt im Wesentlichen erhalten. Formfleischerzeugnisse weisen unbeschadet des bei der Herstellung eventuell erforderlichen Salzgehaltes die gleiche Zusammensetzung auf wie Erzeugnisse aus gewachsenem Fleisch, denen sie nachgebildet sind.

Beim Zusammenfügen der Fleischstücke wird kein gewolftes, gekuttertes oder in ähnlicher Weise zerkleinertes Fleisch verwendet. Der gegebenenfalls bei der Herstellung auftretende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz[13] übersteigt, soweit in den Leitsätzen nichts anderes angegeben wird, nicht den Wert von 5 Vol.- % (bei Geflügelfleischerzeugnissen von 10 Vol.- %) im verzehrfertigen, zusammengefügten Fleischanteil.

Zur Vermeidung des Anscheins, dass es sich dabei um ein Erzeugnis aus gewachsenem Fleisch handelt, wird die Bezeichnung des Lebensmittels durch die Angabe „*aus Fleischstücken zusammengefügt*“ ergänzt, (z. B. *Schinken*, *aus Fleischstücken zusammengefügt*, *Roulade*, *aus Fleischstücken zusammengefügt*, *Gulasch*, *aus Fleischstücken zusammengefügt*[14]).

Bei Erzeugnissen aus Muskeln und Muskelgruppen, die zu größeren Einheiten zusammengefügt sind, handelt es sich nicht um Erzeugnisse im Sinne von Anhang VI Teil A Nr.7 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, sofern sie auch isoliert unter der entsprechenden Bezeichnung des Lebensmittels verkehrsfähig wären.

1.2.5 Hüllen für Fleischerzeugnisse

Als Hüllen für Fleischerzeugnisse, werden neben künstlichen Hüllen auch unbeschränkt verarbeitungsfähige Tierkörperteile (Leitsatznummer 1.1.1.8) verwendet.

1.2.6 Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeugnissen

Fleischerzeugnisse werden nur dann zu anderen Fleischerzeugnissen oder Erzeugnissen mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen umgearbeitet, wenn sie

– nicht wertgemindert und
– im Enderzeugnis keine Minderung des Nähr- oder Genusswertes bedingen und
– von Hüllen befreit worden sind.

Geräucherte Würstchen in Schaf-Saitlingen, Schweine-Saitlingen oder Hautfasersaitlingen werden mit Hüllen nur zu solchen Erzeugnissen verarbeitet, die dem Verbraucher als geringwertig bekannt zu sein pflegen, und nur in Mengen bis zu 2 %.

Grundsätzlich werden Fleischerzeugnisse nicht zu Fleischerzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen umgearbeitet. Abweichend davon können in Brühwürsten (Leitsatznummer 2.4.2.2 bis 2.4.2.4), die mit hervorhebenden Hinweisen (Leitsatznummer 1.4.7) in Verkehr gebracht werden, bis 3 % Brühwürste der gleichen Sorte verarbeitet werden, wenn diese

- beim maschinellen Aufschneiden in der Herstellungsstätte anfallen,
- in der Herstellungsstätte ohne Zeitverzug weiterverarbeitet werden,
- mindestens den Qualitätsanforderungen an das Endprodukt genügen und
- keinen Einfluss auf die besonderen sensorischen Eigenschaften des Endproduktes ausüben.

1.2.7 Tierkörperteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden

Über die rechtlichen Verbote[15] hinaus werden folgende Tierköperteile nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet:

- Häute von Wiederkäuern, ausgenommen die unter Leitsatznummer 1.1.1.4 genannten Teile;
- Nackenband und große Gefäßstämme von Rindern;
- Knochen und Knorpel, sofern sie nicht üblicherweise Bestandteil des Erzeugnisses sind (z. B. Knochenschinken sowie technologisch nicht vermeidbare Knorpelreste beim Schweinebauch);
- Därme;
- Harnblase einschließlich Harnröhre;
- Gekröse, einschließlich Netzfettgewebe;
- Hirn;
- Rindermilz;
- Rückenmark;
- Fibrin, das vom Blut getrennt worden ist;
- Dickblut, das bei der Blutplasma-Herstellung anfällt;
- Kesselfett und Knochenfett, das nicht nach Leitsatznummer 1.1.1.2.4 dem Fettgewebe gleichgestellt ist;
- Schleimhaut;
- Hoden
- Geflügelkamm, -ohren, -kehllappen und -fleischwarzen
- Schilddrüse.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

1.3.1 Wertbestimmender Anteil an Skelettmuskulatur

Für die Herstellung der verschiedenen Fleischerzeugnisse wird im allgemeinen Fleisch mit unterschiedlichen Bindegewebe- und Fettgewebeanteilen verwendet. Bei Erzeugnissen, die im Einzelfall aus binde- oder fettgewebeärmerem Fleisch hergestellt werden, als dies in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen beschrieben ist, kann mit sehnenreichem (Leitzsatznummer 1.2.1.1.3) oder fettgewebereichem (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) Fleisch, Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3) oder Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2) ausgeglichen werden. Die fertig hergestellten Erzeugnisse entsprechen jedoch den in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen festgelegten Kriterien für einen ausreichend hohen Fleischanteil; sie weisen außerdem keinen über das herkömmliche Maß hinausgehenden Fett- und Wassergehalt auf.

Wertbestimmend ist bei Fleischerzeugnissen in erster Linie der absolute Anteil an binde- und fettgewebefreiem Fleisch und dessen relativer Anteil am Gesamtfleisch. Als ausreichend sind diese Anteile anzusehen, wenn die nachfolgend bei den einzelnen Erzeugnissen angeführten Analysenwerte für das bindegewebseiweißfreie Fleischeiweiß im Gesamterzeugnis und im Fleischeiweiß in jeder einzelnen Probe nicht unterschritten sind. Diese Werte sind Mindestwerte. Sie gelten auch für kältebehandelte Erzeugnisse. Streuungen, die sich auch bei gleichbleibender Rezeptur aus den Herstellungsbedingungen oder aus der Untersuchungsmethode ergeben können, sind berücksichtigt, weitere Toleranzen also nicht erforderlich.

Der Hersteller kann die Mindestwerte dann in jedem Fall einhalten, wenn er bei der Herstellung dem redlichen Gewerbebrauch entsprechend hinreichende Sicherheitsspannen berücksichtigt.

Durch die Feststellung der Mindestgehalte für bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß ist zwar die Summe der Fett- und Wassergehalte bereits limitiert. Jedoch gehen auch bei ausreichendem Anteil an bindegewebseiweißfreiem Fleischeiweiß sowohl das Fett/Fleischeiweiß- als auch das Wasser/Fleischeiweiß-Verhältnis nicht über das herkömmliche Maß hinaus.

1.3.2 Wurstwaren

„Wurstwaren“ (Würste und wurstartige Erzeugnisse) sind bestimmte, unter Verwendung von geschmackgebenden und/oder technologisch begründeten Zutaten zubereitete schnittfeste oder streichfähige Gemenge aus zerkleinertem Fleisch (Leitsatznummer 1.1.1.1), Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2) sowie sortenbezogen teilweise auch Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6).

Wurstwaren gelangen geräuchert oder ungeräuchert in Hüllen oder Behältnissen oder auch ohne Hüllen in den Verkehr. Fleischerzeugnisse, die als „Pasteten“, „Rouladen“ oder „Galantinen“ bezeichnet sind, sind nur dann Wurstwaren im Sinne dieser Leitsätze, wenn sie die Merkmale von Brühwürsten (Leitzsatznummer 1.3.2.2) oder Kochwürsten (Leitsatznummer 1.3.2.3) aufweisen.

Küchenfertig vorbereitete oder tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse wie Fleischklopse, Küchenpasteten gelten nicht als Wurstwaren.

1.3.2.1 Rohwürste

„Rohwürste“ sind in der Regel umgerötete, ungekühlt (über + 10° C) lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstwaren, die streichfähig oder nach einer mit Austrocknung

verbundenen Reifung schnittfest geworden sind. Zucker werden in einer Menge von nicht mehr als 2 % zugesetzt.

1.3.2.2 Brühwürste

„Brühwürste“ sind durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelte Wurstwaren, bei denen zerkleinertes rohes Fleisch mit Kochsalz und gegebenenfalls anderen technologisch notwendigen Salzen meist unter Zusatz von Trinkwasser (oder Eis) ganz oder teilweise aufgeschlossen wurde und deren Muskeleiweiß bei der Hitzebehandlung mehr oder weniger zusammenhängend koaguliert ist, sodass die Erzeugnisse bei etwaigem erneutem Erhitzen schnittfest bleiben. Die Menge des verwendeten Trinkwassers ist bei den einzelnen Wurstsorten verschieden. Bezogen auf Fleisch und Fett wird anstelle von Trinkwasser teilweise bis zu 10 % Blutplasma oder Blutserum zugesetzt; der Ersatz von Trinkwasser durch 5 % Milch ist auf zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste, deren Brät fein zerkleinert ist, beschränkt.

„Brät“ ist

– das unter Zusatz von Trinkwasser und Salzen zerkleinerte rohe Fleisch,

– die für die Brühwurstherstellung zum Abfüllen fertig gestellte Rohmasse.

Würste, die roh in den Verkehr kommen, aber dazu bestimmt sind, vor dem Verzehr durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelt zu werden und dabei schnittfest werden (z. B. rohe Bratwürste und rohe Schweinswürstchen zum Selbstbraten, rohe Weißwürste zum Selbstbrühen und roher Leberkäse zum Selbstbacken) sind Brühwursthalbfabrikate.

1.3.2.3 Kochwürste

„Kochwürste“ sind hitzebehandelte Wurstwaren, die vorwiegend aus gekochtem Ausgangsmaterial hergestellt werden. Nur beim Überwiegen von Blut, Leber und Fettgewebe kann der Anteil an rohem Ausgangsmaterial vorherrschen. Kochwürste sind in der Regel nur im erkalteten Zustand schnittfähig.

„Kochstreichwürste“ sind Kochwürste, deren Konsistenz im erkalteten Zustand von erstarrtem Fett oder zusammenhängend koaguliertem Lebereiweiß bestimmt ist.

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.

„Blutwürste“ sind Kochwürste, deren Schnittfähigkeit im erkalteten Zustand durch mit Blut versetzte, erstarrte Gallertmasse („Schwartenbrei“) oder auf zusammenhängende Koagulation von Bluteiweiß beruht.

„Sülzwürste“ sind Kochwürste, deren Schnittfähigkeit im erkalteten Zustand durch erstarrte Gallertmasse (Aspik oder „Schwartenbrei“) zustande kommt.

1.3.2.4 Bratwürste

Die Verkehrsauffassung, die sich mit dem Begriff „Bratwurst“ verbindet, ist regional unterschiedlich. Erzeugnisse, die unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden, sind demgemäß entweder

a) Fleischzubereitungen im Sinne von Anhang I Nr. 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004: durch nachfolgende Erhitzung gewinnen diese Halbfabrikate den Charakter der unter Buchstabe c genannten Erzeugnisse, oder

b) Rohwürste (Leitsatznummer 1.3.2.1) soweit sie in unerhitztem Zustand und gereift in den Verkehr kommen, oder

c) Brühwürste (Leitsatznummer 1.3.2.2), soweit ihr Muskeleiweiß durch Hitzeeinwirkung zusammenhängend koaguliert ist, so dass die Erzeugnisse bei etwaigem erneuten Erhitzen schnittfest bleiben, oder

d) Kochwürste (Leitsatznummer 1.3.2.3).

Als „Bratwursthack", „Bratwurstbrät" o. Ä. bezeichnete Gemenge sind Rohprodukte im Sinne von Buchstabe a) und unterliegen den im Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie in der Anlage 5 Kapitel II der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung angegebenen Verkehrsbeschränkungen.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

1.4.1 Tierartangabe

1.4.1.1 Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch

oder Fleischerzeugnissen, in deren Bezeichnung des Lebensmittels nicht auf eine besondere Tierart hingewiesen wird, werden aus Teilen von Rindern und/oder Schweinen hergestellt. Rindfleisch und Schweinefleisch sind gegeneinander austauschbar, soweit sich aus den Leitsätzen nichts Gegenteiliges ergibt. Eine örtlich abweichende Verkehrsauffassung bleibt zu beachten.

Werden Rind- und Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.1.1.1) 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.

Die ausschließliche Verwendung von Teilen anderer Tiere (Leitsatznummer 1.1.1) als vom Rind (einschließlich Kalb und Jungrind) und Schwein wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „*Wildschweinsalami*".

Die teilweise Verwendung von Teilen anderer Tiere (Leitsatznummer 1.1.1) 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"*[16], *„Salami mit 5 % Lammfleisch"*[16], *„Wiener Würstchen mit Hähnchenfleisch"*, *„Wiener Würstchen mit 10 % Hähnchenfleisch"*, *„Leberwurst mit Putenfleisch"*, *„Leberwurst mit 20 % Putenfleisch"*, *„Lyoner mit Straußenfleisch"*, *„Lyoner mit 5 % Straußenfleisch"*[17] usw.

Bei Wurstwaren, in deren Bezeichnung des Lebensmittels der Begriff „Kalb-" vorangestellt ist, besteht der Rindfleischanteil zu mehr als 50 % aus Kalb- und/oder Jungrindfleisch[10].

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 1.4.1.1 zweiter 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 gegebenenfalls Leitsatznummer 1.4.1.1 zweiter Absatz angewendet.

1.4.1.2 Die Verwendung von Därmen anderer Tierarten

als Wursthülle oder von Wursthüllen aus Zutaten anderer Tierarten als durch die Bezeichnung des Lebensmittels ausgedrückt, ist verkehrsüblich, sofern nicht für einzelne Erzeugnisse andere Regelungen getroffen sind.

1.4.1.3 Wird ein Fleischerzeugnis mit Zusatzbezeichnungen

wie „rein“ oder mit vergleichbaren Hinweisen in Zusammenhang mit der Tierart versehen, so werden ausschließlich Teile (Leitsatznummer 1.1.1) der angegebenen Tierart verwendet.

1.4.1.4 Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch

oder Fleischerzeugnissen, in deren Bezeichnung des Lebensmittels auf die Verwendung von Geflügel hingewiesen wird, werden ausschließlich aus Teilen der Tierarten Huhn und/oder Pute (= Truthuhn) hergestellt. Hühnerfleisch und Putenfleisch sind gegeneinander austauschbar, soweit sich aus den Leitsätzen nichts Gegenteiliges ergibt.

Die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Teilen anderer Vögel als Huhn und Pute wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B „*Straußenlyoner*“, „*Geflügellyoner mit 5 % Straußenfleisch*“, „*Geflügellyoner mit Entenfleisch*“ oder „*Geflügellyoner mit 8 % Entenfleisch*“.

Werden Geflügelfleischerzeugnisse unter Mitverwendung von anderen Tierarten hergestellt, wird auf diese Tierart in der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen, z. B. „*Geflügel-Wiener Würstchen mit Rindfleisch*“, „*Puten-Leberwurst mit 20 % Schweinefleisch*“.

1.4.1.5 Ergibt sich aus der Bezeichnung der unter den Leitsatznummern 1.1.1.2 bis 1.1.1.8 aufgeführten Tierkörperteilen und Erzeugnissen die Tierart nicht eindeutig, so wird die Bezeichnung um die Tierart ergänzt.

1.4.2 Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie anhaftende Schwarten

Bei speziellen Fleischteilstücken (z. B. Kotelett) und Fleischerzeugnissen (z. B. Knochenschinken) schließt „Fleisch“ teilweise auch einen entsprechenden Anteil an eingewachsenen Knochen und Knorpeln ein, bei speziellen Fleischteilstücken (z. B. Eisbein) und Fleischerzeugnissen (z. B. Bauchspeck) vom Schwein auch die anhaftende Schwarte.

Bei folgenden Bratenstücken wird nicht ausdrücklich auf das Vorhandensein von Knochen und/oder Knorpeln hingewiesen:

Kotelettstrang, Brust und Bauch, *Schäuferl (Schäuferle*), *Nuss* sowie *Haxe*, (*Hesse*) am Stück (bei Kalb und Schwein) oder in Scheiben (beim Rind *Beinfleisch* oder *Beinscheibe*, beim Kalb *Ossobuco*). Das gleiche gilt für Geflügel (z. B. *Gänsebraten [Gansbraten]*). In den übrigen Fällen wird auf den Anteil an Knochen hingewiesen, z. B. „mit Knochen“ oder „mit Bein“, sofern die Knochen in das Gewicht einbezogen sind[18].

Bei Braten aus Schweinehaxen (Leitsatznummer 2.1.1.5), Schweinebrust und Schweinebauch (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) sowie Schlegel- und Schulterteilen sind Schwarten ohne besonderen Hinweis einbezogen.

1.4.3 Hinweise auf Separatorenfleisch

Auf die Mitverwendung von unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“[7] fallenden Erzeugnissen, von Muskeln des Kopfes (außer den als „... fleisch“ geltenden Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes und ihren verwendeten Anteil wird hingewiesen[19].

Besteht der Fleischanteil (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1.1.1 zu mehr als 50 % aus unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“[7] 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 2 mit der Bezeichnung des Lebensmittels oder beim Ausgangsmaterial ausdrücklich auf die Mitverwendung von Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4) hingewiesen wird.

1.4.4 Zusatz weiterer Lebensmittel

Zusätze anderer Lebensmittel wie Milch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Pilze, Getreidekörner, Getreideerzeugnisse, Ölsaaten, Stärke, Gemüse, Obst, Kartoffeln und pflanzliches Eiweiß werden kenntlich gemacht, sofern deren Verwendung nicht verkehrsüblich ist.

1.4.5 Ersatz von Fleisch

Wird durch Zusätze[20] (Leitsatznummer 1.1.2.1), Blutplasma und Blutserum[9] Fleisch (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1.1.1) 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.

1.4.6 Zusatz von Fremdeiweißen und Hydrolysaten

Werden zu Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen Fremdeiweiße (Leitsatznummer 1.1.3.6)[9,20] oder fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen (Leitsatznummer 1.1.3.7)[9,20] zugesetzt, so wird die Bezeichnung des Lebensmittels um die Angabe dieser Zutaten ergänzt. Ausgenommen hiervon sind Zusätze von Speisegelatine gemäß Leitsatznummer 1.1.1.5 und/oder technologisch veranlasste Zusätze von pflanzlichem Eiweiß bis maximal 2 %.

1.4.7 Hervorhebende Hinweise

Fleischerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen wie Spitzenqualität, Delikatess-, Feinkost-, Gold-, prima, extra, spezial, 1a, ff oder dergleichen oder in besonders hervorhebender Aufmachung (z. B. goldfarbene Hülle) unterscheiden sich von den unter der betreffenden Bezeichnung des Lebensmittels sonst üblichen Fleischerzeugnissen, abgesehen von hohem Genusswert, durch besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, keine Verarbeitung von Separatorenfleisch oder manuell oder auf andere Art vom Knochen gewonnenem Restfleisch sowie insbesondere durch höhere Anteile an Skelettmuskulatur.

Sofern in den Leitsätzen keine besonderen Feststellungen getroffen sind, liegt der Anteil an bindegewebseiweißfreiem Fleischeiweiß in diesen Fällen (Leitsatznummer 1.4.7) 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 ausgelobter *Bierschinken* (Leitsatznummer 2.4.2.4.1) und *Schabefleisch* (Leitsatznummer 2.1.5.4) weisen entgegen der Feststellung in Satz 1 lediglich einen erhöhten Anteil an bindegewebseiweißfreiem Fleischeiweiß auf.

Bei rohen Erzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen (z. B. Delikatess, Ia) und Hinweisen wie luftgereift, luftgetrocknet, langgereift, naturgereift u. ä. verringert sich der jeweilige Wasseranteil um 3 % absolut (z. B. bei Delikatess-Lachsschinken: 69 %, bei Knochenschinken, langgereift: 62 %).

Bei Kochpökelwaren (Leitsatznummer 2.3.1.2) mit hervorhebenden Hinweisen liegt der Anteil an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil um 1 %-Punkt absolut (z. B. 20 statt 19 %) höher, BEFFE im Fleischeiweiß (Leitsatznummer 1.1.3.3) bleibt unverändert.

Blutwürste (Leitsatznummer 2.4.3.4) und Presswürste (Leitsatznummer 2.4.3.5.3) mit hervorhebenden Hinweisen weisen von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreite Muskelfleisch- bzw. Zungeneinlagen von mindestens 35 % auf.

Sülzen (Leitsatznummer 2.4.3.5.1) mit hervorhebenden Hinweisen weisen von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreite Muskelfleisch- bzw. Zungeneinlagen von mindestens 50 % auf.

1.4.8 Hinweis auf die Zerkleinerung

Bei Fleischerzeugnissen, die üblicherweise sowohl grob als auch feinzerkleinert in den Verkehr kommen, z. B. bei streichfähiger Mettwurst oder Leberwurst, wird der Zerkleinerungsgrad notwendigenfalls nur bei grober Zerkleinerung mit „grob“, „grobzerkleinert“ oder dgl. deklariert. Sofern eine Kennzeichnung der feinen Zerkleinerung notwendig ist, erfolgt diese mit Wortverbindungen wie „fein“, „feinzerkleinert“, „feingekörnt“ oder „feingehackt“.

1.4.9 Hinweis auf einfache Qualitäten

Bei Fleischerzeugnissen ist die zusätzliche Angabe „einfach“ nur für bestimmte, in den Leitsätzen ausdrücklich genannte Sorten üblich. Sie ist Teil der Bezeichnung des Lebensmittels. Diese Angabe stellt für andere Erzeugnisse keine ausreichende Kenntlichmachung zur Vermeidung einer Irreführung[5] dar.

1.4.10 Geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen

Geografische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben. In manchen Fällen können sie, soweit sie in den Leitsätzen ausdrücklich genannt werden, aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein. In dem ausgewiesenen Raum werden sie dann häufig nicht verwendet. In Verbindung mit den Worten „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geografische Angaben (g. g. A.) weisen geografische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin[21].

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 unter 2. aufgeführt (siehe Anhang zu Fußnote 21).

Fleischerzeugnisse mit geografischen Bezeichnungen, die in den Leitsätzen nicht gesondert genannt sind, liegen in der Regel über, in keinem Fall unter den Anforderungen, die in diesen

Leitsätzen für entsprechende Erzeugnisse ohne geografische Bezeichnung festgestellt sind; andernfalls wird zur Vermeidung einer Irreführung auf die Abweichung hingewiesen.

1.4.11 Hinweise auf eine bestimmte Herstellung

Fleischerzeugnisse mit Hinweisen auf eine bestimmte Herstellung (z. B. Hausmacher-, Bauern-, Guts-, altes Familienrezept) oder bestimmte Personengruppen (z. B. Gutsherren, Schlemmer), die in den Leitsätzen nicht genannt sind, liegen über, auf keinen Fall unter den Anforderungen, die in den Leitsätzen für entsprechende Erzeugnisse ohne solche Hinweise festgestellt sind, andernfalls wird zur Vermeidung einer Irreführung[5] die Abweichung ausreichend kenntlich gemacht.

1.4.12 Phantasiebezeichnungen

Phantasiebezeichnungen und isoliert gebrauchte geografische Angaben, die in den Leitsätzen nicht genannt sind, werden durch die übliche Bezeichnung des Lebensmittels oder eine Beschreibung des Erzeugnisses ergänzt, aus der die Art des Lebensmittels erkennbar ist und von verwechselbaren Erzeugnissen unterschieden werden kann.

1.4.13 Quantitative Angaben

Zum Zwecke der Lebensmitteletikettierung lautet die Begriffsbestimmung für den Klassennamen „…fleisch“, dem der Name der Tierart, von der es stammt, voranzustellen ist[22]:

Die Skelettmuskeln von Tieren der Arten „Säugetiere“ und „Vögel“, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, mitsamt dem wesensgemäß darin eingebetteten oder damit verbundenen Gewebe, deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe die nachstehend aufgeführten Werte nicht übersteigt, und soweit das Fleisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist.

Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten, die mit dem Begriff ‚…fleisch‘ bezeichnet werden:

Tabelle 1

Spezies	Fett (%)	Verhältnis Kollagen/ Fleischeiweiß*
Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen	25	25
Schweine	30	25
Vögel und Kaninchen	15	10

*Das Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß wird als Prozentsatz des im Fleischeiweiß enthaltenen Kollagens ausgedrückt. Der Kollagengehalt ist der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Werden diese Höchstwerte überschritten und sind alle anderen Kriterien der Definition von ‚...fleisch‘ erfüllt, so muss der ‚...fleischanteil‘ entsprechend nach unten angepasst werden. Das Verzeichnis der Zutaten muss in diesem Fall die Angabe „...fleisch“, dem die Namen der Tierarten, von denen es stammt vorangestellt sind, und die Angabe „Fett“ oder „Bindegewebe“ enthalten.

Die unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“ im Sinne des Anhanges 1 Nr. 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/ 2004[7] fallenden Erzeugnisse sind nicht “...fleisch“.

Das Zwerchfell und die Kaumuskeln gehören zu Fleisch, während das Herz, die Zunge, die Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes nicht darunterfallen.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse

Die nachstehend beschriebenen Erzeugnisse und auch deren Bezeichnungen stellen keine erschöpfende Aufzählung dar; erfasst sind nur Erzeugnisse und Bezeichnungen der Lebensmittel mit einer gewissen Marktbedeutung. Soweit unter einer Position mehrere Erzeugnisse genannt sind, handelt es sich dabei entweder um regional unterschiedliche Bezeichnungen der Lebensmittel für ein und dasselbe Erzeugnis oder um eine Zusammenfassung von Erzeugnissen, die sich in Würzung, Zerkleinerungsgrad oder dergleichen unterscheiden, hinsichtlich des Ausgangsmaterials und der Analysenwerte praktisch aber gleich sind. Aufgrund regionaler Unterschiede in der Verkehrsauffassung können in Einzelfällen auch identische Bezeichnungen für unterschiedliche Beschaffenheiten beschrieben sein.

Die Reihenfolge der bei den einzelnen Erzeugnissen als Ausgangsmaterial angegebenen Tierkörperteile richtet sich nach der Systematik dieser Leitsätze. Sie enthält im Allgemeinen keine Aussage über Anteile; nur wenn von der Systematik abgewichen wird, überwiegt Fleisch der zuerst genannten Tierart (z. B. Leitsatznummer 2.4.1.1.1 *Schinkenplockwurst*).

Die als Bezeichnung des Lebensmittels anzusehenden Bezeichnungen sind im Folgenden kursiv gedruckt.

2.1 Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte

2.1.1 Fleischteilstücke

2.1.1.1 Filet

Filet, Lende, Lungenbraten, Schlachtbraten, beim Schwein auch *Lummel*, *Lummer* sind bei warmblütigen Tieren mit Ausnahme des Geflügels die von Knochen abgetrennte und von größeren Fettgewebsauflagerungen befreite innere Lendenmuskulatur (innere Hüftmuskulatur Psoasmuskulatur, Rückenbeugemuskulatur; M. iliopsoas und M. psoas minor).

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Filet eines Rindes. Filet vom Kalb sowie von anderen Tierarten wird entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Kalbsfilet, Schweinefilet [Schweinsfilet], Hirschfilet).*

Falsches Filet, Bugfilet, Schulterfilet sind der kopfwärts auf der äußeren Seite des Schulterblattes befindliche Muskel (M. supraspinatus) des Rindes.

Filet beim Geflügel ist die Brustmuskulatur (z. B. Putenfilet, Hähnchenfilet). Im Anwendungsbereich der Verordnung hinsichtlich der Vermarktungsnorm für Geflügelfleisch[23] sind die dortigen Definitionen zu beachten und die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen zu verwenden. Der isolierte innere Brustmuskel des Huhnes (Musculus supracoracoidius bzw. pectoralis profundus) kann auch als Innenfilet (z. B. *Hähncheninnenfilet*) bezeichnet werden. Geflügelfleischerzeugnisse, die in den Leitsätzen aufgeführt sind und in der Bezeichnung das Wort „Filet“ tragen, können auch aus Teilen oder Zuschnitten der Geflügelbrustmuskulatur hergestellt werden.

Hasenrücken- und Kaninchenrückenfilet ist die ausgelöste äußere Muskulatur des Rückens (in erster Linie M. longissimus). Die innere Lendenmuskulatur – isoliert auch als *Hasen*- oder *Kaninchenfilet* bezeichnet – kann beigefügt werden.

2.1.1.2 Roastbeef

Roastbeef, *flaches Roastbeef*, *Lende*, *Rostbraten*, *Contre-Filet* ist die von den Lendenwirbeln und den letzten vier Brustwirbeln gelöste äußere Lendenmuskulatur (hintere rückenseitige Rückenstreckmuskulatur, in erster Linie M. longissimus dorsi) des Rindes.

Als Hochrippe wird der vordere Rücken des Rindes zwischen der achten und zwölften Rippe bezeichnet.

Das *Runde Roastbeef* besteht beim Rind aus dem im Bereich der Hochrippe liegenden Teil des langen Rückenstreckers (M. longissimus dorsi) und dem kappenartig darauf sitzenden Dornmuskel (M. spinalis et semispinalis), die zusammen das „Auge" einer Hochrippe (*Rib-Eye, Hochrippen-Medaillon*) umschließen. *Rib-Eye-Steak*, *Delmonico Steak* ist eine Scheibe *Rundes Roastbeef* (siehe auch Leitsatznummer 2.1.3.2).

Côte de boeuf, *Rib of Beef* am Stück ist die *Hochrippe* mit Rippen, jedoch ohne Wirbelkörper und Dornfortsätze.

Entrecôte umfasst Hochrippe und flaches Roastbeef. Neben dem Fleischteilstück wird auch eine Scheibe aus dem *Entrecôte* als *Entrecôte* bezeichnet.

Große Lende, *Schoss*, *Nierenstück* sind die gesamte Lende (innere und äußere Lendenmuskulatur des Rindes – Filet und Roastbeef – mit Knochen).

2.1.1.3 Hüfte

Hüfte, *Huft*, *Spitze*, *kurzes Schweifstück*, *Rosenspitz*, *Mürbschoss*, *Mürbbraten* ist die bei Rindern an das Roastbeef anschließende, an der Außenfläche des Beckenknochens liegende und zum Kreuzbein reichende äußere Hüftmuskulatur. Die Spitze der in die Hüfte reichenden Unterschale (proximaler Teil des M. glutaeobiceps) wird als *Tafelspitz* bezeichnet.

2.1.1.4 Kotelettstrang

Die rückenseitige Stamm-Muskulatur einschließlich der dazugehörigen Wirbelsäule und den anteiligen Rippenknochen vom Schwein bilden den Kotelettstrang.

Vom Knochen befreite Teile des Kotelettstranges werden auch als *Lachs* bezeichnet.

2.1.1.5 Eisbeine

„*Eisbeine*" (Schweinshaxen) sind die Teile der Extremitäten des Schweines zwischen Knie- bzw. Ellbogengelenk und den Fußwurzelgelenken. Ihr knochenfreier Teil wird für die Verarbeitung in der Regel entschwartet. Ausgenommen sind Erzeugnisse, bei denen die Verarbeitung von Schwarten üblich ist oder bei denen die Verwendung von nicht entschwartetem Eisbein ausdrücklich vorgesehen ist.

2.1.1.6 Kleinfleisch

Kleinfleisch sind neben *Spitzbein*, *Schnauze*, *Rüssel* und *Ohren* fleischtragende Brustknochen und Rippen (*Schälrippchen*, *Bratenrippchen*, *Spareribs*, *Brustspitz*) sowie Wirbelknochen des Schweines einschließlich Schwanz. Beim Rind werden fleischtragende Knochen als *Fleischknochen*, beim Kalb auch als *Kalbskleinfleisch* bezeichnet.

Tenderons sind um einen Rippenknochen gelegte Fleischstreifen aus Kalbsbrust oder Schweinebauch (mit oder ohne Schwarte). Die Tierart wird angegeben (z. B. *Schweinetenderons*).

2.1.2 Braten

2.1.2.1 Braten allgemein

Braten sind zum Braten geeignete, in natürlichem Zusammenhang belassene, bratfertig zugeschnittene Fleischteile, auch in gebratenem oder gegrilltem Zustand. Die Verwendung von fettgewebereichem Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) wird entsprechend kenntlich gemacht (z. B. *Gebratener Schweinebauch*).

Für Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wird die Angabe „Braten“ nur dann in Wortverbindungen gebraucht, wenn sich aus der Bezeichnung des Lebensmittels zweifelsfrei ergibt, dass kein in natürlichem Zusammenhang belassenes Fleisch vorliegt (z. B. bei Erzeugnissen im Sinne von Leitsatznummer 2.1.5.6 und gleichartigen Erzeugnissen am Stück, z. B. *Hackbraten*, auch *Falscher Hase)*, oder bei bestimmten Groben Brühwürsten, sofern der Charakter des Erzeugnisses erkennbar ist, z. B. *Römerbraten*, *Wienerbraten* (Leitsatznummer 2.4.2.3.2).

Ohne Angabe der Tierart wird bei *Sauerbraten*, *Schmorbraten*, *Rostbraten*, *Burgunderbraten* und *Zwiebelbraten* Rindfleisch, bei *Rahmbraten* Kalbfleisch, bei *Szegediner Braten* Schweinefleisch erwartet. In den übrigen Fällen wird die Tierart angegeben (z. B. *Schweinebraten [Schweinsbraten]*, *Rinderbraten [Rindsbraten]*, *Putenbraten*, *Hasenbraten*, *Rahmbraten [Schwein]*, *Burgunderbraten [Schwein]*).

Pökelbraten ist gepökelter Schweinebraten.

Bei *Putenbraten* wird anhaftende Haut gekennzeichnet.

2.1.2.2 Rollbraten

Rollbraten ist im Zusammenhang belassenes, gerolltes oder von einem Netz umgebenes Fleisch; die Tierart wird angegeben (z. B. *Schweinerollbraten [Schweinsrollbraten]*).

Putenrollbraten, Hähnchenrollbraten ist gerolltes gewachsenes Puten-/Hähnchenbrustfleisch mit nicht mehr als 10 % anhaftender Haut und nicht mehr als 40 % Einlagen von gewachsener Brust- und/oder Oberschenkelmuskulatur derselben Tierart ohne Haut.

Putenoberkeulenrollbraten, Hähnchenoberkeulenrollbraten ist gewickeltes, im natürlichen Zusammenhang belassenes Puten-/Hähnchenoberkeulenfleisch, dem maximal 15 % Haut anhaftet.

2.1.2.3 Nierenbraten, Kalbsnierenbraten

Nierenbraten, *Kalbsnierenbraten* ist gerolltes Kalbfleisch ohne grobe Sehnen und ohne gelbe Bauchhaut, mit Kalbsniere.

Schweinenierenbraten (Schweinsnierenbraten) ist entschwarteter, gerollter Schweinebrauch mit Schweineniere.

2.1.2.4 Gefüllte Kalbs- und Schweinebrust

Gefüllte Kalbsbrust ist von Rippen und Brustbein, gelegentlich auch von Brustknorpeln befreite, taschenartig präparierte Kalbsbrust, die als Küchengericht vorwiegend mit einer Masse aus Weißbrot („Semmelknödelteig“) oder aus zerkleinertem, grob entsehntem Fleisch und Weißbrot, mit *Lyonerbrät* Leitsatznummer 2.4.2.2.1) oder *Jagdwurstbrät* (Leitsatznummer 2.4.2.3.2) gefüllt ist.

Für *Gefüllte Schweinebrust (Gefüllte Schweinsbrust)* und *Gefüllter Schweinebauch* gilt vorstehendes entsprechend.

2.1.3 Produkte in Scheiben

2.1.3.1 Scheiben aus dem Filet

Filetkopf ist der beckenseitige, stumpfe Teil eines Filets.

Filetspitze ist der brustseitige, spitze Teil eines Filets, *Filet mignons* sind Scheiben aus der Filetspitze.

Filet medaillons sind Scheiben Kalbsfilet.

Chateaubriand, *Doppeltes Filetstück*, *Doppeltes Lendenstück* sind etwa 5 cm dicke Scheiben aus dem Kopf oder dem Mittelstück eines Rinderfilets.

Filetsteak, *Tournedo*, *Tenderloin-Steak* sind Scheiben Filet (siehe auch Leitsatznummer 2.1.3.2).

2.1.3.2 Steaks

Steak ist eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete (mürbe), nicht zu dünne, in der Regel quer zu den Fasern geschnittene Scheibe aus in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnenarmen Fleisch, meist mit anhaftendem Fettgewebe, ohne Knochen, ausgenommen *Porterhouse-Steak* und *T-Bone-Steak*, zum Teil auch *Club-Steak* und *Sirloin-Steak*. Geflügelsteaks (Pute, Hähnchen) können quer oder längs zur Faser geschnitten werden.

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich wie bei *Beefsteak*, *Rinderstück (Rindsstück)* und *Rindersteak (Rindssteak)* um Steak eines Rindes. Steaks von anderen Tieren werden in jedem Fall entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Hirschsteak*, *Kalbssteak*, *Schweinesteak [Schweinssteak]*, *Hammelsteak*, *Putensteak, Hähnchensteak*). Dies gilt auch bei Hinweisen auf Würzung und Zubereitung (z. B. *Paprikasteak vom Kalb; Jägersteak vom Schwein*).

Bezeichnungen wie *Filetsteak* (Leitsatznummer 2.1.3.1), *Rumpsteak*, *Lendensteak*, *Rückensteak*, *Rib-Eye-Steak*, *Hüftsteak* und *Kluftsteak* weisen auf die Verwendung bestimmter Fleischteile des Rindes hin.

Rib-Eye-Steak, *Delmonico Steak* ist eine Scheibe rundes Roastbeef.

Lendenschnitte, *Lendensteak* sind Scheiben flaches oder rundes Roastbeef oder Rinderfilet (Rindsfilet).

Neben dem Fleischteilstück wird auch eine Scheibe aus dem Entrecôte als *Entrecôte* bezeichnet.

Rumpsteak, *Sirloin-Steak* sind Scheiben aus einem Roastbeef oder dem unmittelbar anschließenden Teil einer Hüfte.

Club-Steak ist eine Scheibe aus dem vorderen Teil eines Roastbeefs oder dem hinteren Teil einer *Hochrippe.*

T-Bone-Steak und *Porterhause-Steak* sind knochenhaltige Scheiben einer *Großen Lende* (stets Filet einschließend).

Hüftsteak, *Huftsteak*, *Point-Steak* sind Scheiben aus einer Hüfte.

Kluftsteak ist eine Scheibe aus sehnenarmer, zum Kurzbraten geeigneter Muskulatur der Keule.

Schweinenackensteak (Schweinsnackensteak) ist eine Scheibe aus dem Schweinenacken.

Holzfällersteak ist ein Nacken- bzw. Kammkotelett oder auch eine Scheibe aus der Schweineschulter mit oder ohne Knochen. *Puten-Holzfällersteak* ist eine gesägte Scheibe aus der Putenkeule inklusive Knochen, gegebenenfalls mit Fettauflage und anhaftender Haut.

2.1.3.3 Kotelett

Kotelett ist eine knochenhaltige Scheibe aus der rückenseitigen Stamm-Muskulatur, beim Rind aus dem hinteren Brustwirbelbereich der Hochrippe (6. - 10. Rippe), bei Kalb, Schaf und Schwein aus dem Lenden- und dem Brustwirbelbereich, beim Schwein auch aus dem Halsbereich.

Bei als *Kotelett* gegebenenfalls unter Angabe der Tierart (vgl. Absatz 4) bezeichnetem Fleisch herrscht der lange Rückenstrecker (M. longissimus dorsi), das „Auge" des Koteletts, vor; Scheiben, in denen mehrere Muskeln das Bild beherrschen, werden beim Schwein (Hals- und vorderer Brustwirbelbereich bis zur 3. Rippe) als *Kammkotelett*, *Nackenkotelett*, *Hals-(grat)kotelett*, beim Kalb (vorderer Brustwirbelbereich) unter gleichzeitiger Angabe der Tierart als *Halskotelett* bezeichnet. Als *Herz-*, *Rippen-*, *Mittel- und Stielkotelett*, *Karree* oder *Karbonade* werden Scheiben aus dem Kotelettstrang des Brustbereiches ab 3. Rippe bezeichnet, als *Filet-*, *Lummer-* oder *Lendenkotelett* – soweit Filet eingeschlossen ist – Scheiben aus dem Lendenbereich des Kotelettstranges.

Zum Kotelett zählen beim Schwein nicht Fettgewebsauflagerungen über 1,0 cm und Schwarten sowie Rippen und Fleisch- sowie Fettgewebsanteile, die das Kotelett- „Auge" um mehr als 5 cm überragen.

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Kotelett vom Schwein (*Schweinekotelett*, *Schweinskotelett*). Koteletts von anderen Tierarten werden entsprechend gekennzeichnet, z. B. *Kalbskotelett*, *Rindskotelett*, *Lammkotelett*[16], *Hirschkotelett*, *Rinderlendenkotelett* (siehe auch Leitsatznummer 2.1.3.2).

Falsches Kotelett ist eine Scheibe Schweinebauch auch mit Knochen.

Wenn Kotelett oder Falsches Kotelett paniert wird, werden höchstens 20 % Panade, bezogen auf das Gesamtgewicht, aufgetragen. Das erhitzte Fertigerzeugnis enthält nicht mehr als 35 % Panade.

2.1.3.4 Schnitzel

Schnitzel ist bei warmblütigen Tieren eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete Scheibe von in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnen- und fettgewebsarmen Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1, 1.2.1.2.1, 1.2.1.3.1).

Scheiben aus dem Schweinenacken werden auch als *Nackenschnitzel* bezeichnet.

Sofern die Tierart nicht angegeben oder auf andere Weise erkennbar ist, handelt es sich um Schweinefleischscheiben. Schnitzel von anderen Tieren werden entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Kalbsschnitzel*, *Rinderschnitzel (Rindsschnitzel)*, *Rehschnitzel*, *Putenschnitzel, Hähnchenschnitzel*).

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 Spiegeleiauflage.

Rahmschnitzel stammt ebenfalls vom Kalb.

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, Hähnchen-Cordon bleu*). Bei *Hähnchen-* und *Puten-Cordon bleu* stammt der eingelegte Kochschinken vom Geflügel.

Wenn Schnitzel paniert wird, werden höchstens 20 % Panade, bezogen auf das Gesamtgewicht, aufgetragen. Das erhitzte Fertigerzeugnis enthält nicht mehr als 35 % Panade.

2.1.3.5 Medaillon

Medaillons sind kleine, aus sehnenarmem Fleisch quer zu den Fasern geschnittene, zum Kurzbraten geeignete Scheiben; die Tierart wird angegeben, z. B. *Kalbsmedaillons (Kalbsnüsschen)*, *Rindermedaillons (Rindsmedaillons)*, *Putenmedaillons*, *Hähnchenmedaillons*. Geflügelmedaillons (Pute, Hähnchen) sind quer oder längs zur Faser geschnittene, zum Kurzbraten geeignete Scheiben.

2.1.3.6 Rouladen

Rouladen, *Fleischröllchen*, *Fleischvögel* sind dünne zusammenhängende, unter Einschluss von Füllung gerollte, zum Braten geeignete Scheiben aus sehnen- und fettgewebsarmem Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1, 1.2.1.2.1). Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Rindfleisch.

Die Füllung besteht in der Regel aus Speckstreifen, Gurkenstreifen, Zwiebeln, Pilzen, Schinkenstreifen oder anderen geschmackgebenden Zutaten, z. T. wird zum Füllen auch Brät oder gewolftes Fleisch verwendet, das in der Qualität der Grundlage für Hacksteak (Leitsatznummer 2.1.5.6) entspricht. *Kalbsrouladen*, *Kalbsvögel* werden aus Kalbfleisch hergestellt und auch vorwiegend mit Kalbsbrät (Leitsatznummer 2.4.2.1.6) und gekochtem Ei gefüllt.

2.1.4 Produkte aus gestückeltem Fleisch

2.1.4.1 Fleischspieße

Fleischspieße enthalten Stücke grob entsehnten Rindfleisches (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder entfetteten Schweinefleisches (Leitsatznummer 1.2.1.2.2) sowie weitere stückige Zutaten (z. B. Zwiebeln, Paprikaschoten, Gurken) und gegebenenfalls anhaftende Marinade bzw. Würzung. In rohem Zustand bestehen die Spieße zu mindestens zwei Dritteln aus Fleisch. Für den Fleischanteil von *Filetspießen* werden nur Teile aus dem Filet (Leitsatznummer 2.1.1.1) verwendet.

Hähnchenfleisch- bzw. *Putenfleischspieße* mit weiteren stückigen Zutaten enthalten Stücke von sehnen- und fettgewebsarmem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1) oder grob entsehntem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) sowie gegebenenfalls anhaftende Marinade bzw. Würzung. In rohem Zustand bestehen die Spieße zu mindestens zwei Dritteln aus Fleisch.

Hähnchenfleisch- bzw. *Putenfleischspieße* ohne weitere stückige Zutaten enthalten Stücke von sehnen- und fettgewebsarmem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1) oder grob entsehntem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) sowie gegebenenfalls anhaftende Marinade bzw. Würzung. In rohem Zustand bestehen die Spieße zu mindestens 90 % aus Fleisch.

Wildfleischspieße bestehen in rohem Zustand mindestens zu zwei Dritteln aus Wildfleisch, im Übrigen aus Speck, weiteren stückigen Zutaten und gegebenenfalls anhaftender Marinade bzw. Würzung.

Schaschlik enthält neben Stücken grob entsehnten Rindfleisches (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder grob entfetteten Schweinefleisches (Leitsatznummer 1.2.1.2.2) auch fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) oder Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) (meist umgerötet), würzende Beigaben, zum Teil auch Leber und Nieren. Sofern Nieren enthalten sind, wird in der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen.

In rohem Zustand enthält Schaschlik einen Anteil an grob entsehntem Rindfleisch und/oder grob entfettetem Schweinefleisch von mindestens 30 %, Speck sowie stückige Zutaten (z. B. Zwiebeln, Paprikaschoten, Gurken), gegebenenfalls Leber und/oder Nieren und/oder anhaftende Marinade bzw. Würzung.

Grillfackeln bestehen aus in dünne Streifen geschnittenem, gegebenenfalls gewürztem Schweinebauch (Bauchspeck gemäß 1.1.1.2.2), der üblicherweise spiralförmig um Holzspieße gewickelt wird.

2.1.4.2 Döner Kebab

Döner Kebab, *Döner Kebap*, *Hähnchen-/Puten-Döner Kebab*, *Hähnchen-/Puten-Döner Kebap*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Schaffleisch und/oder grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) (Huhn, Pute) bei Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap

Besondere Merkmale:

dünne Fleischscheiben, auf Drehspieß aufgesteckt; ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehntem Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder grob entsehntem Schaffleisch beträgt höchstens 60 %. Außer Salz und Gewürzen sowie gegebenenfalls Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält *Döner Kebab* keine weiteren Zutaten.

Bei Hähnchen-/Puten- Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt; der maximale Hautanteil beträgt 18 %.

Analysenwerte:

roher Hackfleischanteil,

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 14 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.1.4.3 Geschnetzeltes

Geschnetzeltes, *Schnetzel*, *Schnitzelchen*, *Geschnitzeltes* sind ohne Angabe der Tierart kleine dünne, quer zu den Fasern geschnittene Scheiben oder Streifen aus sehnen- und fettgewebsarmem Kalbfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1). *Geschnetzeltes* vom Geflügel (z. B. *Putengeschnetzeltes*, *Hähnchengeschnetzeltes*) sind kleine dünne, quer und/oder längs zur Faser geschnittene Scheiben oder Streifen aus sehnen- und fettgewebsarmem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1).

Filet STROGANOFF besteht ebenso wie *Filetgulasch STROGANOFF* aus Rinderfiletstücken. Für *Boeuf STROGANOFF* wird zartes, sehnenarmes Rindfleisch verwendet.

2.1.4.4 Gulasch

Gulasch ist gestückeltes, gegartes Rindfleisch in gewürzter Sauce.

Das Fleisch ist von groben Sehnen und Sehnenplatten, größeren Ansammlungen von Fettgewebe und lockerem Bindegewebe sowie von gelber Bauchhaut befreit; es kann von Sehnen durchzogen sein. Knochenputz, Kopffleisch oder Innereien werden nicht verwendet. Die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Fleisch anderer Tierarten wird in unmittelbarer Wortverbindung mit der Bezeichnung „Gulasch“ angegeben (z. B. *Kalbsgulasch*, *gemischter Gulasch,* Geflügelgulasch, Putengulasch, Hähnchengulasch).

Der Fleischanteil entspricht einer Frischfleischmenge von über 50 %[24]

Szegediner Gulasch (*Szekler Gulasch*) ist ein überwiegend aus Sauerkraut hergestelltes Erzeugnis mit einem Zusatz von Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2). Der Fleischanteil entspricht einer Frischfleischmenge von über 30 %. Bei anderen Gulasch-Erzeugnissen werden Zutaten wie Kartoffelstücke oder Sauerkraut in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

2.1.4.5 Ragout

Ragout (…pfeffer) besteht aus gebratenen Fleischstücken in einer gewürzten Soße und weiteren Zutaten, wie Gemüse oder Pilzen. Wird auf eine Tierart hingewiesen (z. B. *Schweineragout*, *Kalbsragout*, *Putenragout, Hähnchenragout, Hasenpfeffer*), so ist nur das Fleisch dieser Tierart verwendet worden. Auf die Verwendung von Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6) wird hingewiesen (z. B. *Zungenragout*, *Nierenragout*).

2.1.4.6 Frikassee, Ragout fin und Würzfleisch

Frikassee enthält Stücke von gegartem Skelettmuskelfleisch von Kalb und/oder Geflügel sowie weitere stückige Zutaten wie Spargel und Champignons in einer hellen, mild gewürzten Soße. Sofern nicht sehnenarmes Formfleisch (Leitsatznummer 1.2.4) verwendet wird, können zur Sicherung der Saftigkeit Fleischeinlagen bei Kenntlichmachung bis zu einem Viertel aus einer sehnenarmen Farce (z. B. in Form von Klösschen) bestehen. Wird auf eine Tierart hingewiesen (z. B. *Hühnerfrikassee*), so ist nur Fleisch dieser Tierart verwendet worden. Die Mitverwendung von Geflügelhaut ist nicht üblich.

Frikassee-Fertigerzeugnisse enthalten gegarte Fleischeinlagen in folgenden Mengen:

a) bei „Frikassee“ ohne Hinweis auf Gemüseeinlagen in der Bezeichnung des Lebensmittels

mindestens 30%

b) bei „Frikassee“ mit einem Hinweis auf Gemüseeinlagen in der Bezeichnung (z. B. *Hühnerfrikassee mit Spargel* oder *Champignons* oder *Kalbsfrikassee mit Gemüseeinlagen*)

mindestens 25%

Bei Verwendung von Formfleisch oder Mitverwendung von Farce ist jeweils der Mindestwert um 5 % absolut höher.

Ragout fin ist ein Ragout aus Kalbfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder Jungrindfleisch auch mit einem Zusatz von Geflügelfleisch (Brust, Keule ohne Haut), teilweise auch Kalbszunge. Sofern kein Formfleisch (Leitsatznummer 1.2.4) verwendet wird, kann der Fleischanteil bis zu 40 % aus einer sehnenarmen Farce bestehen, die unter Verwendung von Sahne und Hühnerei bzw. –eigelb aus Kalb-/Jungrindfleisch und Geflügelfleisch (auch mit anteilmäßiger Haut) hergestellt wird. Als Zutaten werden Champignons verwendet. Bei „Ragout fin“, bei dem in der Bezeichnung auf die Verwendung von Geflügelfleisch hingewiesen wird, überwiegt der Geflügelfleischanteil. Der Fleischanteil beträgt im Fertigerzeugnis 35 %. Eine Verwendung von Formfleisch oder von Farce wird nicht kenntlich gemacht.

Würzfleisch ist ein ragout-fin-artiges Erzeugnis aus grob entfettetem Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2) oder aus Geflügelfleisch (Brust und Keule ohne Haut). Der Fleischanteil kann bis zu 40 % aus einer sehnenarmen Farce bestehen. Als Zutaten werden Champignons verwendet. Der Fleischanteil beträgt im Fertigerzeugnis 35 %.

2.1.4.7 Fleisch im eigenen Saft

2.1.4.7.1 *Rindfleisch im eigenen Saft* -

Konserven enthalten nicht umgerötetes grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), dem zur Bindung des während der Erhitzung austretenden Fleischsaftes Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4) zugesetzt werden können.

Auf die Verwendung von Schwarten wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
oder Muskel-Trockensubstanz:	nicht unter 9,5 %

2.1.4.7.2 *Schweinefleisch im eigenen Saft* -

Konserven enthalten grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2), dem zur Bindung des während der Erhitzung austretenden Fleischsaftes Sehnen (Leitsatznummer 1.1.1.3.1) und/oder Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4) zugesetzt werden können.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 8 %

2.1.5 Produkte aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch

Für geformt portionierte Erzeugnisse aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch wird die Angabe Steak nur dann in Wortverbindungen gebraucht, wenn sie – abgesehen vom Beefsteak Tatar – zum Kurzbraten oder Grillen bestimmt sind und sich aus der Bezeichnung des Lebensmittels zweifelsfrei ergibt, dass zerkleinertes Fleisch vorliegt (z. B. Hacksteak). Bei

Deutschem Beefsteak (Leitsatznummer 2.1.5.2.3) und bei Beefsteak Tatar (Leitsatznummer 2.1.5.1.1) ist die Verwendung von zerkleinertem Fleisch allgemein bekannt.

Bei Erzeugnissen aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch ist ein Zusatz von Brät nicht üblich.

2.1.5.1 Hackfleisch[25]

2.1.5.1.1 *Schabefleisch*, *Beefsteakhack*, *Tatar, Beefsteak Tatar*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

Besondere Merkmale:
zum Rohverzehr bestimmt; *Schabefleisch* enthält keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem" Schabefleisch (*Beefsteak Tatar*, *Tatar*, *Beefsteakhack*) wird außer würzenden Zutaten nur Eigelb verwendet.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 18 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 85 Vol.- %
chemisch	nicht unter 90 %

2.1.5.1.2 *Rinderhackfleisch, Rindergehacktes, Rindergewiegtes*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:
auch zum Rohverzehr bestimmt; sofern die Erzeugnisse zum Verzehr im durchgegarten Zustand bestimmt sind, wird dies deutlich kenntlich gemacht (z. B. *Rindergehacktes* zum Braten); *Rinderhackfleisch*, *Rindergehacktes*, *Rindergewiegtes* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem" Rinderhackfleisch werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 14 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.1.5.1.3 *Schweinehackfleisch*, *Schweinemett*, *Schweinegehacktes*, *Schweinegewiegtes*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Besondere Merkmale:
vielfach zum Rohverzehr bestimmt; sofern die Erzeugnisse zum Verzehr im durchgegarten Zustand bestimmt sind, wird dies deutlich gekennzeichnet (z. B. *Schweinehackfleisch* zum Braten); *Schweinehackfleisch*, *Schweinemett*, *Schweinegehacktes*, *Schweinegewiegtes* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem" Schweinehackfleisch (*Hackepeter*, *Thüringer Mett*) werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.1.5.1.4 *Gemischtes Hackfleisch, Hackfleisch Halb und Halb*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:
auch zum Rohverzehr bestimmt; sofern die Erzeugnisse zum Verzehr im durchgegarten 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.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.1.5.1.5 *Geflügelhackfleisch, Geflügelgehacktes, Hähnchenhackfleisch, Putenhackfleisch*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)
grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Besondere Merkmale:
nicht zum Rohverzehr bestimmt.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 13,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	histometrisch nicht unter 80 Vol.-%
	chemisch nicht unter 90 %

2.1.5.2 Produkte aus Hackfleisch

Der bei der Herstellung gegebenenfalls entstehende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz[13]) wird gekennzeichnet – ausgenommen Geflügelfleisch – wenn er 20 Vol. - % überschreitet.

2.1.5.2.1 Fleischpatties für Hamburger, Beefburger, Cheeseburger

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:
Fleischpatties enthalten gegebenenfalls Salz und Gewürze, ansonsten keine weiteren Zutaten. Sie sind als solche auch unter Bezeichnungen wie *Hamburger*, *Hamburgerpatties* oder *Beefburger* in Verkehr.
Cheeseburger ist ein Hamburger mit Käse- oder Schmelzkäseauflage.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß
in der zubereiteten Rohmasse nicht unter 13,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
histometrisch nicht unter 65 Vol.-%
chemisch nicht unter 75 %

2.1.5.2.2 Fleischpatties für Produkte wie Chickenburger, Geflügelburger

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)
grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

2.1.5.2.3 *Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak*

Ausgangsmaterial:
sehnenarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:
nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockerungsmitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

roher Fleischanteil

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 14 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 75 Vol.- %

chemisch nicht unter 85 %

Fertigerzeugnis

Stärke i. T. nicht über 20 %

2.1.5.2.4 *Hacksteak*

Ausgangsmaterial:
sehnenarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Besondere Merkmale:
nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockerungsmitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

roher Fleischanteil

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

Fertigerzeugnis

Stärke i. T.	nicht über 15 %

2.1.5.2.5 *Frikadelle*, *Boulette*, *Bratklops*, *Fleischküchle*, *Fleischpflanze(r)l*, *Hackbraten (Falscher Hase)*, *Fleischkloß*, *Fleischklößchen*, *Fleischklops*, *Fleischknödel*, *Fleischbällchen*, *Geflügelfrikadelle*, *Putenfrikadelle*, *Putenhackfleischbällchen*, *Wellklops*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
bei *Geflügelfrikadelle*, *Putenfrikadelle*, *Putenhackfleischbällchen*:
sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)
grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Besondere Merkmale:
nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockerungsmitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

roher Fleischanteil

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11,5 %	
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß		
	histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 75 %

bei *Geflügelfrikadelle*, *Putenfrikadelle*, *Putenhackfleischbällchen*

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß		
	histometrisch	nicht unter 80 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 90 %

Fertigerzeugnis (alle Produkte)

	Stärke i. T.	nicht über 25 %

2.1.6 Mundgerecht portionierte Erzeugnisse, paniert oder im Backteig

Mundgerecht portionierte Erzeugnisse bestehen aus unzerkleinertem oder bis zu feinzerkleinertem, gewürztem Fleisch, gegebenenfalls mit weiteren geschmackgebenden Zutaten (z. B. Käse). Sie werden in Form von z. B. Stäbchen, Figuren oder Nuggets paniert oder im Backteig angeboten. Sie werden roh, teilgegart (vorgegart) oder gegart in Verkehr gebracht. Die verwendete Tierart wird in der Bezeichnung angegeben.

2.1.6.1 Geflügelnuggets

Geflügelnuggets (z. B. *Hähnchennuggets*, *Chickennuggets*, *Putennuggets)* werden aus mindestens 50 % sehnenarmem (Leitsatznummer 1.2.1.3.1) oder grob entsehntem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) und weiteren Zutaten hergestellt.

Erzeugnisse aus (fein)zerkleinertem Fleisch enthalten üblicherweise Bindemittel.

Wenn (fein)zerkleinertes Fleisch verwendet wird, wird darauf in Zusammenhang mit der Bezeichnung hingewiesen.

Auf die Verwendung von Panade oder Backteig wird in der Bezeichnung des Lebensmittels durch Angaben wie „*paniert*“ oder „*im Backteig*“ hingewiesen. Zum Zeitpunkt der Herstellung werden höchstens 30 % Panade bzw. Backteig, bezogen auf das Gesamtgewicht, aufgetragen. Das erhitzte Fertigerzeugnis enthält nicht mehr als 40 % Panade bzw. Backteig.

Bei Erzeugnissen mit einem Hinweis auf stückige Einlagen in der Bezeichnung (z. B. „*Käse”, „Cheese*“, „*…mit Gemüse*“) kann der bei der Herstellung eingesetzte Fleischanteil weniger als 50 % betragen, es wird maximal 15 % Geflügelfleisch ersetzt.

2.2 Rohe Pökelfleischerzeugnisse

2.2.1 Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelware,

Rohschinken, *Rauchfleisch*, *Dörrfleisch*, süddeutsch auch *Speck*, *Geräuchertes*, *Geselchtes* sind durch Pökeln (Salzen mit oder ohne Nitritpökelsalz und/oder Salpeter) haltbar gemachte, rohe, abgetrocknete, geräucherte oder ungeräucherte Fleischstücke von stabiler Farbe, typischem Aroma und von einer Konsistenz, die das Anfertigen dünner Scheiben ermöglicht.

2.2.1.1 Die Angaben „naturgesalzen“ oder „naturgereift“

werden nur bei Trockensalzung (einschließlich der Salzung mit Eigenlake) unter ausschließlicher Verwendung von Kochsalz, Zuckerstoffen und Gewürzen verwendet.

2.2.1.2 Erzeugnisse, bei denen eine Aromatisierung und Stabilisierung durch Rauch nicht stattgefunden hat,

können als luftgereift, luftgetrocknet oder schimmelpilzgereift bezeichnet sein.

2.2.1.3 Bezeichnungen der Lebensmittel in Verbindung mit Kate-, Tenne-, Diele-

(auch Deele-) werden bei Anwendung von Reifeverfahren mit langsamer Abtrocknung und unterbrochener Zufuhr schwachen Rauches verwendet. Die Zusatzbezeichnung „Original“ oder „Echt“ setzt voraus, dass die Reifung in einer Kate oder dem benannten Ort erfolgt ist.

2.2.1.4 Bezeichnungen der Lebensmittel in Verbindung mit *Katenrauch-*, *Landrauch-* o. Ä.

werden bei einer speziellen Räucherung (z. B. Art des verwendeten Räuchermaterials) verwendet.

2.2.2 Rohschinken

2.2.2.1 *Rohschinken*, *Rohschneider*

werden aus der Beckengliedmaße des Schweines (Schlegel) oder Teilen davon hergestellt. Vielleicht haftet ihnen noch die Schwarte an. Isoliert hergestelltes Eisbein wird nicht als Schinken bezeichnet. Die Herstellung aus den entsprechenden Teilen anderer Tierarten wird entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Rinder-*, *Wildschwein-*, *Renschinken*).

Werden Schinken nach der Herstellung aufgeteilt, so tragen die einzelnen Stücke die Bezeichnung der noch nicht portionierten Schinken. *Blasenschinken* werden stets in Hüllen hergestellt.

2.2.2.1.1 *Knochenschinken*

sind Schinken (Unter-, Oberschale, Nuss, Hüfte), deren Knochen (Röhre) frühestens nach der Salzung entfernt wurden. Beim „Langschnitt“ haften den Knochenschinken noch Spitz- und/oder Eisbein an.

2.2.2.1.2 *Spaltschinken*

werden vor der Salzung von Knochen befreit und weisen gegenüber den *Knochenschinken* eine flache Form auf. Sie bestehen aus Unterschale, Nuss und Hüfte, vereinzelt auch mit Oberschale oder Teilen davon.

2.2.2.1.3 *Kernschinken*, *Kronenschinken*, *Papenschinken*

werden aus der Unter- und Oberschale hergestellt; dies gilt auch für *Rollschinken*.

2.2.2.1.4 *Bauernschinken*, *Landschinken*

werden aus einem Teilstück oder aus mehreren Teilstücken des Schinkens geschnitten; dies gilt auch für *Frühstücksschinken*.

2.2.2.1.5 *Nussschinken*

besteht aus dem von den Muskeln des Kniestreckers gebildeten Teilstück (Nuss, Maus, Kugel), dem noch die Kniescheibe (Nüssle) anhaften kann.

2.2.2.1.6 *Schinkenspeck*, *Schinkenecke*, *Eckschinken* werden aus der Hüfte gefertigt.

2.2.2.2 Rinderrauchfleisch, Neuenahrer Rauchfleisch, Hamburger Rauchfleisch, Nagelholz

werden aus der Oberschale oder dem Schwanzstück oder der Blume des Rindes hergestellt.

2.2.2.3 Lachsschinken

2.2.2.3.1 *Lachsschinken*

wird aus dem „Auge“ (M. longissimus dorsi) von Kotelettsträngen geschnitten. Ihm können noch die dünnen („Silberhaut“), nicht jedoch die groben Teile der Sehnenplatte (Fascia lumbodorsalis) anhaften. Ist Lachsschinken von einer dünnen Speckscheibe umhüllt, wird auch die Bezeichnung *Pariser Lachsschinken* verwendet.

2.2.2.3.2 *Truthahn-Lachsschinken*

wird aus Brustmuskulatur (ohne Haut) eines Truthahns hergestellt.

2.2.2.3.3 *Lachsfleisch*, *Karbonadenschinken*

besteht aus weitgehend von Fettgewebe befreiten Kotelettsträngen.

2.2.2.3.4 *Räucherling*, *Räucherlendchen*

ist umgerötetes, geräuchertes Schweinefilet.

2.2.2.4 Von Knochen, Schwarte (Leitsatznummer 1.1.1.4) und sichtbarem Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2) befreite Rohschinken

(Leitsatznummer 2.2.2) enthalten selbst im weichsten (zentralen) Magerfleischanteil[26] Wasseranteile von nicht mehr als

65 % bei *Knochenschinken* (ausgenommen *Katen-*, *Tennen-*, *Dielen-* [*Deelen-*] *schinken*, *Katenrauchschinken)*, *Rinderrauchfleisch*, *Neuenahrer Rauchfleisch*, *Hamburger Rauchfleisch*, *Nagelholz*,

68 % bei *Rohschinken*, *Rohschneidern*, *Katenschinken*, *Spaltschinken*, *Kern-*, *Bauern-/Landschinken und Frühstücksschinken*, *Kronen-*, *Papen-*, *Katen-*, *Tennen-*, *Dielen- (Deelen-) schinken*, *Katenrauchschinken*, *Landrauchschinken*,

70 % bei *Roll-* oder *Nussschinken*, *Blasenschinken*, *Karbonadenschinken*, *Schinkenspeck*, *Schinkenecken*, *Eckschinken*,

72 % bei *Lachsschinken* sowie *Lachsfleisch*.

2.2.3 Sonstige Rohpökelwaren

2.2.3.1 Bei aus anderen Fleischteilen des Schweines

hergestellten rohen Pökelfleischerzeugnissen wird auf das verwendete Teilstück hingewiesen (z. B. S*chulterspeck*, *Räucher-Nacken*, *Karbonaden-Rauchfleisch*, *geräuchertes Eisbein*). Die Verwendung von Fleischteilen anderer Tierarten wird gekennzeichnet (z. B. *geräuchertes Rinderfilet*, *gepökelte Gänsebrust*, *gepökelte Truthahnoberkeule*).

2.2.3.1.1 *Breitseite oder Ganze Seiten*

bestehen aus der von Knochen befreiten Schweinehälfte ohne Kopf, überwiegend ohne Bug und Schlegel.

2.2.3.1.2 *Bauchspeck*, *Frühstücksspeck*, *Dörrfleisch*

werden aus von Rippen und Brustknochen befreitem, meist noch Knorpel und Schwarte enthaltenden Schweinebauch hergestellt.

Bei *Delikatess-Bauchspeck*, *Delikatess-Frühstücksspeck* beträgt das sichtbare Fettgewebe nicht mehr als 50 %, und die Knorpel sind bis auf technologisch unvermeidbare Reste entfernt worden.

2.3 Gegarte Pökelfleischerzeugnisse

2.3.1 „Gekochtes Pökelfleisch“

(„Kochpökelwaren“, „Gekochte Pökelfleischwaren“) sind umgerötete und gegarte, meist geräucherte Fleischerzeugnisse, denen kein Brät (Leitsatznummer 1.3.2.2, Absatz 2) zugesetzt ist, soweit dieses nicht zur Bindung großer Fleischteile dient (z. B. bei „*Kaiserfleisch*“, Leitsatznummer 2.3.3.4).

2.3.1.1 Bei Bezeichnungen der Lebensmittel ohne Hinweis auf die Tierart

(*Schinken*, *Geräuchertes*, *gegart*, *Geselchtes*, *gegart*, *Schwarzgeräuchertes*, *Pökelfleisch*, *gegart*, *Gekochtes Surfleisch*, *Pökelbraten*, *Gekochtes Rauchfleisch* usw.) handelt es sich – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – um Teile von Schweinen; im Übrigen wird auf die Tierart hingewiesen (Gekochter Rinderschinken, Gekochtes Rinderpökelfleisch, Gekochter Kalbsschinken, Gekochte Kalbskarbonade usw.). Gekochtes Rauchfleisch vom Rind wird aus sehnenarmem Rindfleisch hergestellt.

2.3.1.2 Von Knochen, Schwarte (Leitsatznummer 1.1.1.4) und etwaiger Gallerte

sowie aufliegendem Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2) befreite Kochpökelwaren von Schweinen enthalten im fettfreien Anteil mindestens 19,0 % Fleischeiweiß (Leitsatznummer 1.1.3.2), Kochpökelwaren von Rindern und Kälbern im fettfreien Anteil mindestens 18,5 % Fleischeiweiß[27].

2.3.1.3 Rohes gepökeltes Fleisch,

das für ein Einfüllen in Behältnisse vorgesehen oder erkennbar für ein Erhitzen im Haushalt bestimmt ist, also Halbfabrikat einer Kochpökelware ist (z. B. *Rohkasseler zum Selbstkochen* oder *Surfleisch*), enthält nach Präparation gemäß 2.3.1.2 im fettfreien Anteil mindestens 17 % Fleischeiweiß.

2.3.1.4 Bei Kochpökelwaren am Stück oder in Scheiben,

die in Gallerte in den Verkehr kommen, ist die Bezeichnung der Lebensmittel entsprechend ergänzt (z. B. *Eisbein in Gelee*, *Schinken in Aspik*, *Sülzkotelett*).

Die Zugehörigkeit zur Gruppe der Sülzen wird durch Bezeichnungen wie … -*Sülze* oder mit Hinweisen auf den Zerkleinerungsgrad (z. B. *Schweinskopf gewürfelt in Aspik*, *Eisbein gewürfelt in Aspik*, *Schinken gewürfelt in Aspik*, *Putenfleisch gewürfelt in Aspik*) ausgewiesen.

2.3.2 Die Bezeichnung *Schinken* –

auch in Wortverbindungen - wird nur für Erzeugnisse von mindestens gehobener Qualität verwendet. Derartige Produkte enthalten in den von Schwarten und etwa vorhandenen Gallertanteilen sowie aufliegendem Fettgewebe befreiten Anteilen mindestens 85 % BEFFE (Leitsatznummer 1.1.3.3) im Fleischeiweiß[27,28].

Zur Herstellung von Schinken werden nur unzerkleinerte Fleischteilstücke wie Ober- und Unterschale, Nuss und/oder Hüfte eingesetzt.

Zusätze zur Bezeichnung des Lebensmittels, die auf eine traditionelle handwerkliche Herstellung hinweisen (z. B. „Traditions-“, „Klassik-“), werden nur für Produkte verwendet, bei denen die Schinkenteile, wie sie von einem Tier gewonnen werden können (Ober- und Unterschale, gegebenenfalls Nuss und/oder Hüfte), ohne Knochen im natürlichen gewebsmäßigen Verband verbleiben und Auflagen von Speck und gegebenenfalls Schwarte haben.

Hinweise wie „Metzger-“, „Fleischer-“ oder „Meister-“ werden nur für Produkte verwendet, die aus jeweils einer Ober- und Unterschale, gegebenenfalls zusätzlich einer Nuss und/oder einer Hüfte bestehen, die im Herstellungsprozess als solche erhalten bleiben und manuell in Formen/ Behältnisse gelegt werden, mit oder ohne Speck und gegebenenfalls Schwartenauflage.

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 %[29] 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 Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz[13] übersteigt nicht den Wert von 3 Vol.- %. Derartige Erzeugnisse enthalten mindestens 90 % BEFFE (Leitsatznummer 1.1.3.3) im Fleischeiweiß.

2.3.2.1 Bei Bezeichnungen der Lebensmittel ohne Hinweis auf den Tierkörperteil

handelt es sich – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – um Teile der Hinterextremität (*Hinterschinken*, *Schlegel*, *Keule*).

2.3.2.2 Schinken aus der Vorderextremität

wird als Vorderschinken (Schulterschinken) bezeichnet.

2.3.2.3 *Schäufele* am Stück

ist das Schulterblatt einschließlich der entsprechenden Hälfte der Schulter mit bis zu 1-2 cm dicker Speckauflage ohne Schwarte und einem Knochenanteil unter 40 %. Auf etwaige Schwartenanteile wird in der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

2.3.2.4 Bei Kochpökelwaren,

die in der Bezeichnung des Lebensmittels das Wort Schinken enthalten, wird auf das Vorliegen von Knochen hingewiesen (z. B. *Beinschinken*, *Prager Schinken mit Knochen*). *Nussschinken*, gegart am Stück schließt die Kniescheibe ein.

2.3.2.5 Sind etwaige Speck- und Schwartenanteile (Leitsatznummer 1.1.1.2.2, 1.1.1.4) nicht sichtbar,

z. B. bei Dosenschinken, so betragen diese zusammen weniger als 20 % des Gesamtgewichts.

2.3.2.6 Erzeugnisse, die ganz oder teilweise

aus kleineren als den in Leitsatznummer 1.2.4 Absatz 4 genannten Muskelstücken oder Formfleisch hergestellt sind (Leitsatznummer 1.2.4), werden in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels ausreichend kenntlich gemacht (z. B. *Schinken*, aus Fleischstücken zusammengefügt).

Die in Absatz 1 sowie Leitsatznummer 1.2.4 Absatz 4 beschriebenen Erzeugnisse enthalten mindestens 90 % BEFFE (Leitsatznummer 1.1.3.3) im Fleischeiweiß.

Für Kochpökelwaren, die weder den Anforderungen gemäß Leitsatznummer 2.3.1.2 noch den Anforderungen gemäß Leitsatznummer 2.3.2 noch den Anforderungen gemäß Leitsatznummer 1.2.4 genügen, wird der Begriff „*Schinken*“ oder der Wortteil „*schinken*“ nicht verwendet. Sie werden mit Bezeichnungen in den Verkehr gebracht, die den tatsächlichen Charakter der Produkte hinreichend genau beschreiben und eine Verwechslung mit *Schinken*, *Vorderschinken* und *(Vorder)schinken* aus Fleischstücken zusammengefügt ausschließen.

2.3.3 Kochpökelerzeugnisse aus dem Kotelettstrang

2.3.3.1 *Gekochter Pökelkamm* (*Nacken-Kasseler*, *Kasseler-Kamm*)

wird aus Schweinenacken mit oder ohne Knochen hergestellt.

2.3.3.2 Die Bezeichnung *Kasseler* (*Kassler*)

wird bei Kochpökelwaren des Schweines, soweit nicht der Kotelettstrang ohne Kamm (Karree, Karbonadenstück) zugrunde liegt, nur in Verbindung mit der entsprechenden Teilstückbezeichnung verwendet (z. B. *Nacken- Kasseler*, *Kasseler Kamm*, *Kasseler Bauch*). Bei Fleisch anderer Tierarten erfolgt die Bezeichnung unter Nennung der Tierart vergleichbar (z. B. *Putenkasseler aus der Brust*, *Hähnchenkasseler aus der Brust*, *Kasselerschenkel vom Huhn*, *Putenkasselerbrust*, *Kasselerhähnchen*, *Rinderkasseler aus dem Nacken*, *Nackenkasseler vom Wildschwein*).

Kasseler (*Kasseler Rippenspeer*, *Kasseler Rippchen*, *Pökelrippchen*, *Gekochtes Ripperl*, *Gekochte Pökelkarbonade* usw.) wird aus dem Kotelettstrang hergestellt (Leitsatznummer 2.1.1.4.); zu Kasseler Bauch siehe Leitsatznummer 2.3.5.

Filet-Kasseler (*Lummer-Kasseler*) ist *Kasseler* aus dem Lendenteil des Kotelettstranges einschließlich Filet (Leitsatznummer 2.1.1.4).

2.3.3.3 *Gekochter Lachsschinken*

wird aus dem entsehnten „Auge“ von Kotelettsträngen hergestellt.

2.3.3.4 *Kaiserfleisch*

besteht aus einem oder mehreren zusammengefügten knochenfreien, weitgehend von Fettgewebe befreiten Kotelettsträngen.

2.3.4 *Gepökelte Schälrippchen*

sind gepökelte Rippen sowie Brust- und Wirbelsäulenknochen mit zwischengelagerter Muskulatur (Leitsatznummer 1.4.2). Das gleiche gilt für *Gepökeltes Kleinfleisch*, das auch Schweineschwänzchen einschließt. *Gepökelte Fleischrippchen* sind Schälrippchen mit mindestens 1 cm Fleischabdeckung; *Gepökelte Brustspitze* (*Gepökelte dicke Rippen*) hat eine dickere Abdeckung.

2.3.5 *Gekochter Bauchspeck* (*Gekochter Frühstücksspeck*, *Kasseler Bauch*, *Gegarter Pökelbauch*, *Gekochtes Pökelwammerl* usw.)

wird aus von Rippen und Brustknochen befreiter, meist noch Knorpel und Schwarten enthaltender Schweinsbrust einschließlich magerer Bauchanteile hergestellt (Leitsatznummer 1.1.1.2.2).

Pariser Rolle, *gegart*, ist gerollter Bauchspeck ohne Knochen, Knorpel und Schwarte.

2.3.6 *Eisbein*, *gepökelt* (*Schweinshaxe*, *gepökelt*, *Gekochte Pökelhaxe*, *Surhaxe*, *Gekochte Räucherhaxe*)

wird aus schwarten- und knochenhaltigem Unterschenkel oder Unterarm des Schweines hergestellt (Leitsatznummer 2.1.1.5), von dem das *Spitzbein* (*Schweinspfote*) einschließlich des Gelenks abgesetzt ist. Bei *Eisbein in Gelee* (oder*…in Aspik*) in Behältnissen wird auf einen etwaigen Knochenanteil hingewiesen.

2.3.7 *Gekochtes Hamburger Rauchfleisch*

wird wie *Gekochter Rinderschinken* aus sehnenarmem Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1) hergestellt.

2.3.8 *Pökelbrust (Gepökelte Rindsbrust)*

wird aus Brustmuskeln von Rindern mit anhaftendem Fettgewebe hergestellt.

Gerollte Kalbsbrust, gepökelt (*Gepökelte Kalbsbrust, gerollt*) wird aus Brust- sowie Bauchmuskeln von Kälbern ohne gelbe Bauchhaut hergestellt.

2.3.9 *Pökelzunge (Gepökelte Rinderzunge, Gekochte Pökelzunge, Pariser Zunge)*

wird aus Rinderzunge (Leitsatznummer 1.1.1.6) hergestellt. Pökelzungen von anderen Tieren werden nach der Tierart gekennzeichnet.

2.3.10 Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch

Zur Herstellung von gegarten Pökelfleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch werden nur unzerkleinerte Teilstücke eingesetzt. In der Bezeichnung wird auf das Teilstück[30] hingewiesen (z. B. *„Putenbrust gepökelt, gegart“* und *„Hähnchenbrustfilet gepökelt, gegart*“).

Puten(koch)schinken, (*Truthahn(koch)schinken* und *Hähnchen(koch)schinken* werden aus dem unzerkleinerten Brustfilet hergestellt.

Der Herstellungsprozess bei Erzeugnissen aus Puten- bzw. Hähnchenbrust ist zumindest so gestaltet, dass nach dem Füllen in Hüllen oder Behältnisse der gewichtsmäßige Anteil von Fleischstücken mit einem Gewicht von größer als 200 g (Pute) bzw. größer 100 g (Huhn) mindestens 80 %[29] beträgt.

Auf Leitsatznummer 2.3.3.2 (*Kasseler*) wird hingewiesen.

2.4 Wurstwaren

2.4.1 Rohwürste

2.4.1.1 Schnittfeste Rohwürste

Besondere Merkmale:
gereift; unangeschnitten ohne Kühlung lagerfähig; an die Oberfläche der Fleischteilchen ausgetretenes Muskeleiweiß hat im Verlauf der Reifung Fleisch- und Fettgewebeteilchen miteinander verbunden; bei grober Körnung Fettgewebe zu erkennen; statt Fettgewebe können unter Angabe in der Bezeichnung auch pflanzliche Fette verwendet werden. Luftgetrocknete und schwach geräucherte Erzeugnisse weisen auf dem Darm zuweilen weißliche Beläge von Mikroorganismen auf. Bei schnittfesten Rohwürsten mit Belägen von Mikroorganismen, in weißer Tauchmasse oder in Hüllen mit weißen Pigmentanteilen, liegen die absoluten Gehalte für das bindegewebseiweißfreie Fleischeiweiß um ein Zehntel, bei solchen mit Hinweisen auf einen besonders hohen Reifegrad (z. B. „Dauer-“ „ausgereift“ oder „hart gereift“) um zwei Zehntel höher als bei den einzelnen Sorten angegeben. Die Verwendung von weißer Tauchmasse oder weißpigmentierter Hülle wird kenntlich gemacht.

2.4.1.1.1 *Schinkenplockwurst*, *Rohe Schinkenwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

Grobkörnig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 13,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.- %
chemisch	nicht unter 85 %

2.4.1.1.2 *Salami*, *Katenrauchwurst*, *Mettwurst*, *Salametti*, *Katenkeule*, *Pfefferkeule*, *Rinderwurst*, *Rindswurst*, *Rindersalami, Geflügelsalami, Geflügelsalami mit […]fett*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Bei Geflügelsalami:

sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)

grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Pflanzliche Fette (Leitsatznummer 1.1.2.1)

Besondere Merkmale:
mittelkörnig, Rinderwurst, Rindswurst und Rindersalami nur aus grob entsehntem Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2).

Werden pflanzliche Fette anstelle von Fettgewebe verwendet, ergibt sich dies aus der Bezeichnung.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 13 %
(bei Kaliber über 70 mm)	nicht unter 12,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.1.1.3 *Schlackwurst*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
besonders feinkörnig; vorzugsweise in Fettenden

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12,5 %
(bei Kaliber über 70 mm)	nicht unter 12 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.- %
chemisch	nicht unter 85 %

2.4.1.1.4 *Cervelatwurst*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
feinkörnig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11,5 %
(bei Kaliber über 70 mm)	nicht unter 11 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.1.1.5 *Schinkenmettwurst*, *Feldkieker* (*Feldgicker*)

Ausgangsmaterial:
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
grobkörnig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.1.1.6 *Westfälische grobe Mettwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

grobkörnig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.1.1.7 *Luftgetrocknete Mettwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
grob- bis mittelkörnig; in der Regel in Schweinedünndarm

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.1.1.8 *Aalrauchmettwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Besondere Merkmale:
mittelkörnig; besonders fettreich

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.1.1.9 *Plockwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
grob- bis mittelkörnig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.1.1.10 *Plockwurst einfach*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:
mittelkörnig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.1.1.11 *Rohe Knoblauchwurst*, *Rohe Krakauer*, *Touristenwurst*, *Mettwurst in Enden (Mettenden)*, *Räucherenden*, *Colbassa*, *Kabanossi*, *Kiolbasse*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
mittel- bis feinkörnig; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.1.1.12 *Knoblauchwurst einfach*, *Touristenwurst einfach*, *Räucherenden einfach*, *Mettwurst in Enden einfach* (*Mettenden einfach*)

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:
mittel- bis feinkörnig; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 9 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.1.1.13 *Polnische*, *Berliner Knacker*, *Bauernbratwurst*, *Bauernseufzer*, *Geräucherte Bratwurst*, *Debreziner*, *roh*, *Ahle Wurst*, *Rote Wurst*, *Dürre Runde*, *Thüringer Knackwurst*, *Peitschenstecken*, *Pfefferbeißer*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
mittelkörnig; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Schafsaitlingen

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.1.1.14 *Landjäger*, *Peperoni*, *Kaminwurzen*, *Bauernschübling*, *Rauchpeitschen*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
mittel- bis feinkörnig; Landjäger in der Regel in Schweinedünndärmen, flach gepresst; Peperoni in der Regel in engkalibrigen Schäldärmen, Abgabe an Verbraucher jedoch ohne Hülle

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.1.2 Streichfähige Rohwürste

Besondere Merkmale:

Sortenabhängig gereift, umgerötet, jedoch nur gering abgetrocknet, nicht zur längeren Lagerung bestimmt. Aus zerkleinertem Fettgewebe freigesetztes Fett umhüllt Fleischteilchen und bewirkt Streichfähigkeit, die bei fein zerkleinerter Ware am ausgeprägtesten ist. Werden pflanzliche Fette anstelle von Fettgewebe verwendet, ergibt sich dies aus der Bezeichnung.

2.4.1.2.1 *Teewurst*, *Teewurst Rügenwalder Art*, *Grobe Teewurst*, *Rindswurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert oder grobkörnig, bei Rindswurst nur sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1) und Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß

fein zerkleinert	nicht unter 10 %
grob	nicht unter 11 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch	nicht unter 75 Vol.- %
chemisch	nicht unter 85 %

2.4.1.2.2 *Mettwurst*, *Streichmettwurst*, *Braunschweiger Mettwurst*, *Braunschweiger*, *Pfeffersäckchen*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.1.2.3 *Grobe Mettwurst*, *Zwiebelmettwurst*, *Zwiebelwurst*, *Frische Mettwurst*, *Vesperwurst*, *Pfeffersäckchen grob*, *Frühstückswurst*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
grobkörnig; Zwiebelwurst, Frische Mettwurst und Vesperwurst ungeräuchert, zum alsbaldigen Verzehr bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.1.2.4 *Schmierwurst*, *fette Mettwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.- %
chemisch	nicht unter 70 %

2.4.1.2.5 *Mettwurst einfach*, *Streichmettwurst einfach*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.- %
chemisch	nicht unter 70 %

2.4.2 Brühwürste

2.4.2.1 Brühwürstchen

Besondere Merkmale:
meist für den Warmverzehr bestimmt; lose kühlbedürftig und zum alsbaldigen Verzehr bestimmt; der Ausdruck „in Eigenhaut“ weist darauf hin, dass die Ware vor der Abgabe von der Hülle befreit wurde. Die angegebenen absoluten Gehalte für das bindegewebseiweißfreie Fleischeiweiß liegen bei Würstchen, die in Behältnissen mit Lake haltbar gemacht wurden und sich noch in diesen Behältnissen befinden oder die lose z. B. als Dosenware deklariert sind, angesichts der in solchen Behältnissen möglichen Austauschvorgänge um jeweils 0,5 niedriger (z. B. 7,5 statt 8 %).

2.4.2.1.1 *Würstchen nach Frankfurter Art*, *Schinkenwürstchen*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Besondere Merkmale:

kein Rindfleisch; der roh als haltbares Halbfabrikat zum Selbstbrühen in den Verkehr gelangenden Variante ist Wasser entzogen; fein zerkleinert; Schinkenwürstchen auch grob; engkalibrig; umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	
im rohen haltbaren Halbfabrikat	nicht unter 9 %
gebrüht	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	
roh	nicht unter 75 Vol.- %
erhitzt	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.1.2 *Wiener*, *Wiener Würstchen*, *Bockwurst*, *Würstchen*, *Saftwürstchen*, *Cocktailwürstchen*, *Dünne*, *Münchner Dampfwurst*, *Saitenwürstchen*, *Bouillonwürstchen*, *Fleischwürstchen*, *Jauersche*, *Knobländer*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert; Bouillonwürstchen und Jauersche teilweise etwas gröber; umgerötet; engkalibrig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.1.3 *Pfälzer*, *Augsburger*, *Regensburger*, *Debreziner*, *Jagdwürstchen*, *Brühpolnische*, *Bauernwürstchen*, *Bauernwurst*, *Bauernseufzer*, *Krainer*, *Schützenwurst*, Peitschenstecken

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, im Übrigen bis erbsengroße Körnung; umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen, Regensburger in der Regel in Kranzdärmen, Jagdwürstchen, Bauernwürstchen und Debreziner in der Regel in Schafsaitlingen; Augsburger in der Regel zum Braten bestimmt; Debreziner z. T. als geräuchertes, ungekühlt lagerfähiges Halbfabrikat roh im Verkehr

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.1.4 *Dicke*, *Knackwurst*, *Rote*, *Servela*, *Klöpfer*, *Knacker*, *Rindswurst*, *Schüblinge*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
in der Regel fein zerkleinert; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; Rindswurst enthält nur Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2, 1.2.1.1.3) und Rinderfleischfett (Leitsatznummer 1.1.1.2.3)

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.1.5 *Knacker einfach*, *Schüblinge einfach*, *Servela einfach*, *Klöpfer einfach*, *Rote einfach*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
5 % bis 10 % zusätzliches Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:
in der Regel fein zerkleinert; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; nicht in Schafsaitlingen und nicht in Därmen mit einem Kaliber unter 32 mm

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.- %
chemisch	nicht unter 60 %

2.4.2.1.6 *Kalbsbratwurst*, *Weißwurst*[31]

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Kalb- und Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert; nicht umgerötet; Kalbsbratwurst in der Regel in Schafsaitlingen oder Schweinedünndärmen, Weißwurst in Schweinedünndärmen; Kalbsbratwurst wird teilweise gebraten; geringe Haltbarkeit; vereinzelt roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebrühten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.2.1.7 *Wollwurst*, *Geschwollene*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Kalb- oder Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert; nicht umgerötet; ohne Hülle; in der Regel zum Braten bestimmt; geringe Haltbarkeit

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	

histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.2.1.8 *Münchner Weißwurst*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Kalb- und Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
5 % bis 15 % zusätzliches Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
vor allem in Form von besonders gekochten Schwarten oder Kalbskopfhäuten

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse; Bindegewebsanteile bis reiskorngroß; nicht umgerötet; in der Regel in Schweinesaitlingen; geringe Haltbarkeit; vereinzelt roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebrühten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 70 %

2.4.2.1.9 *Stockwurst*, *Weißwurst einfach*, *Lungenwurst*, *Berliner Dampfwurst*, *Kümmelwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
10 % bis 15 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
bei Lungenwurst kann Bindegewebe bis zu 10 % durch Lunge (Leitsatznummer 1.1.1.6), bei Berliner Dampfwurst und Kümmelwurst kann Bindegewebe bis zu 10 % durch Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6) ersetzt sein

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert; vereinzelt bindegewebige Anteile bis reiskorngroß; mit Ausnahme der Berliner Dampfwurst und der Kümmelwurst nicht umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; nicht in Schafsaitlingen und in Därmen mit einem Kaliber unter 32 mm; geringe Haltbarkeit

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.2.1.10 *Grobe Bratwurst*, *Schweinsbratwürstchen*, *Schweinswürstchen*, *Fränkische Bratwurst*, *Pfälzer Bratwurst*, *Hessische Bratwurst*, *Rostbratwurst*, T*reuchtlinger*, *Rheinische Bratwurst*, *grob*[31]

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
wenn Grundbrät verwendet wird, evtl. auch grob entsehntes Kalb- oder Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:
bis erbsengroße Körnung; nicht umgerötet; in der Regel in Schafsaitlingen oder Schweinedünndärmen; vielfach roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebratenen oder gebrühten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.1.11 *Bratwurst*, *Rheinische Bratwurst*, *Schlesische Bratwurst*, *Rostbratwurst*, *fein zerkleinert*[31]

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Kalb- oder Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert; nicht umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen; geringe Haltbarkeit; teilweise roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebratenen oder gebrühten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.2 Brühwürste, fein zerkleinert

2.4.2.2.1 *Lyoner*, *Schinkenwurst*, (*Norddeutsche*) *Mortadella*, *Pariser Fleischwurst*, *Rheinische Fleischwurst*, *Frankfurter Fleischwurst*, *Kalbfleischwurst*, *Kalbfleischkäse*, *Breslauer*, *Sardellenwurs*t

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entsehntes Kalb-/Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
umgerötet; in Hüllen mit größerem oder mittelgroßem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.2.2 *Fleischwurst*, *Stadtwurst*, *Bremer Gekochte*, *Fleischkäse*, *Leberkäs*(*e*), *Schnittfeste Leberwurst*, *Leberrolle*, *Bayerischer Leberkäs*(*e*), *Knoblauchwurst*, *Kasseler Kochwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) bei Leberkäse, schnittfester Leberwurst und Leberrolle

Besondere Merkmale:
umgerötet; Fleisch- und Stadtwurst in Kranzdärmen oder in anderen Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Leberkäse enthält in Bayern in der Regel keine Leber, außerhalb Bayerns kann derart hergestellter Leberkäse als *Bayerischer Leberkäs(e)* bezeichnet werden; Leberkäse und Fleischkäse gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.2.3 *Fleischwurst einfach*, *Stadtwurst einfach*, *Fleischkäse einfach*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:
umgerötet; Fleischwurst einfach und Stadtwurst einfach in Kranzdärmen oder anderen Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Fleischkäse einfach gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch	nicht unter 50 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.2.2.4 *Mosaikpastete*, *Schachbrettpastete*,

schnittfeste Leberpastete und andere Brühwurstpasteten und –rouladen ohne grobe Fleischeinlagen sowie fein zerkleinerte Grundmasse für Brühwurstpasteten und –rouladen mit groben Fleischeinlagen[32] (z. B. *Zungenpastete*, *Filetpastete*)

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
für dunkles Kontrastbrät Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
in der Regel umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch	nicht unter 75 Vol.- %
chemisch	nicht unter 82 %

2.4.2.2.5 *Fleischsalatgrundlage*, *Fleischbrät*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
2 % bis 5 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
2 % Stärke oder 2 % Milcheiweißerzeugnisse (Leitsatznummer 1.1.2.1)

Besondere Merkmale:
Auch umgerötet; meist in Formen oder Hüllen mit weitem Kaliber gebrüht; wird als Zutat in Feinkostsalaten verwendet

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 70 %

2.4.2.2.6 *Gelbwurst*, *Kalbskäse*, *Weißer Fleischkäse*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehntes Kalb- oder Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
nicht umgerötet; Gelbwurst in gefärbten Hüllen oder gelbpigmentierten Kunstdärmen mit mittelgroßem Kaliber; Kalbskäse und Weißer Fleischkäse gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.2.2.7 *Weiße im Ring*, *Weiße Lyoner*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
nicht umgerötet; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.2.3 Grobe Brühwürste

Besondere Merkmale:
bei groben Brühwürsten im Darm mit Hinweisen auf eine besondere Austrocknung oder eine damit zusammenhängende Lagerfähigkeit in ungekühltem Zustand (z. B. „Dauer“- oder „lagerfähig“) liegen die absoluten Gehalte für das bindegewebseiweißfreie Fleischeiweiß um ein Zehntel des Wertes höher als bei den einzelnen Sorten angegeben.

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

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

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

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 9,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.2.3.2 *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*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
in Stuttgarter Leberkäse nicht unter 5 % Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung, Jagdwurst und Grobe Schinkenwurst teilweise kirschgroße Fleischteile; umgerötet; Nürnberger Stadtwurst meist in Schweinedünndärmen, Stuttgarter, gefüllte Schweinsbrust in Brustmuskulatur (ohne Knochen, meist mit Knorpel), Schweinsfuß und Schweinskopf meist in genähter Schwarte, die übrigen Hüllen mit mittelgroßem oder größerem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.2.3.3 *Grober Leberkäs*(*e*), *Grober Fleischkäse*, *Roter Fleischkäse*, *Grobe Fleischwurst*, *Schweinskäse*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
bei Leberkäse 5 % Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, meist reiskorngroße Körnung; meist umgerötet; Grobe Fleischwurst in der Regel in Kranzdärmen; Grober Leberkäs(e) enthält in Bayern in der Regel

keine Leber; Leberkäse, Fleischkäse und Schweinskäse in der Regel gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.3.4 *Gebrühte Knoblauchwurst*, *Gebrühte Krakauer*, *Cabanossi*, *Gebrühte Touristenwurst*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung; umgerötet; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 70 %

2.4.2.3.5 *Gebrühte Touristenwurst einfach*, *Gebrühte Krakauer einfach*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung; umgerötet, in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.2.3.6 *Schweinskopfwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:
bis erbsengroße Körnung; umgerötet; insbesondere nachgeräuchert auch als Dauerware im Verkehr; in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.2.3.7 *Weißer Schweinskäse*, *Weiße grobe Lyoner*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Kalb- und Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, reiskorngroße Körnung; nicht umgerötet; Weiße grobe Lyoner in der Regel in Kranzdärmen, Weißer Schweinskäse gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.2.4 Brühwürste mit Einlagen

Besondere Merkmale:
Angegebene Analysenwerte beziehen sich auf Grundbrät mit Einlagen, bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart/Teilstück, nach der/dem das Produkt benannt ist.

2.4.2.4.1 *Bierschinken*, *Rinder-Bierschinken*, *Geflügel-Bierschinken*, *Schinkenpastete*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
bei Geflügelbierschinken: sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)
grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Besondere Merkmale[33]:

fein zerkleinerte Grundmasse mit groben, sehnen- und fettgewebsarmen Fleischeinlagen; sofern als Einlage kein Schweinefleisch verwendet wird, wird auf die Tierart hingewiesen; überwiegend kirsch- bis walnussgroße Einlagen, bei Rinderbierschinken auch geschnetzelt; umgerötet; meist in Hüllen mit großem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 13 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 80 Vol.- %
chemisch	nicht unter 88 %
bei einer Gesamtprobemenge über 600 g grobe	
Fleischeinlage	nicht unter 50 %

2.4.2.4.2 *Filetpastete*, *Imitierte Wildschweinpastete* und andere Brühwurstpasteten und –rouladen mit bindegewebsarmen Fleischeinlagen

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
bei imitierter Wildschweinpastete grobe Stücke in Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7) vorgekocht Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, meist bis walnussgroße Fleischeinlagen, bei imitierter Wildschweinpastete zeigen Fleischstücke im Anschnitt dunkelroten Rand; umgerötet; in der Regel in Formen mit Speckumhüllung gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 9 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.- %
chemisch	nicht unter 82 %

2.4.2.4.3 *Presskopf*, *Ansbacher*, *Eisbeinpastete* und andere Brühwurstpasteten und –rouladen mit deklarierten bindegewebsreichen Fleischeinlagen, *Saure Rolle*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Eisbein mit Schwarten (Leitsatznummer 2.1.1.5)
bei Presskopf auch Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, schwartenhaltige Schweinefleischeinlagen; umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber; saure Rolle in genähtem Pansen, nach dem Brühen in Essig eingelegt.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.2.4.4 *Süddeutsche Mortadella*, *Zungenwurst*, *Zungenpastete*, *Zungenroulade*, *Herzwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
bei Zungenwurst, Zungenpastete und Zungenroulade vorgekochte Zungen (Leitsatznummer 1.1.1.6)
bei Herzwurst vorgekochte Herzmuskulatur (Leitsatznummer 1.1.1.6)
bei Süddeutscher Mortadella Herzmuskulatur und/oder Zungen (Leitsatznummer 1.1.1.6) oder bluthaltiges erhitztes Brät (Leitsatznummer 2.4.2.2.4)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, würfelförmige Einlagerungen von Herz, Zunge oder vorerhitztem Brät sowie teilweise auch Speck; umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.2.4.5 *Paprikaspeckwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
Backenspeck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse mit würfelförmigen Paprikaspeckeinlagerungen; umgerötet; in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; ungekühlt lagerfähig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.2.4.6 *Milzwurst*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
grob entsehntes Kalb- und Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Kopffleisch von Kälbern (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schweinemilz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, bis kirschgroße Einlagerungen von Schweinemilz und Kalbskopffleisch; nicht umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.3 Kochwürste

2.4.3.1 Pasteten

Besondere Merkmale:

Besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, Verwendung hochwertiger Zutaten, spezielle Herrichtung und typische äußere Aufmachung (z. B. Form, Teigrand, gold- oder silberfarbene Folie, Terrine oder ähnliches Behältnis, siehe auch Leitsatznummer 1.4.7). Der Anteil zum Mitverzehr bestimmter Umhüllungen übersteigt nicht das technologisch erforderliche Maß.

2.4.3.1.1 *Leberpastete*, *Leberparfait*

Ausgangsmaterial:
Schweine- und/oder Kalbsleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
und/oder sehnenarmes Kalb-/Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 82 %

2.4.3.1.2 *Gänseleberpastete*

Ausgangsmaterial:
Gänseleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
Schweine- und/oder Gänsefett (Leitsatznummer 1.1.1.2.4)
auch grob entsehntes Gänsefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Besondere Merkmale:

teilweise auch ohne Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1); fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen;

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 82 %

2.4.3.1.3 *Geflügelleberpastete*

Ausgangsmaterial:
Geflügelleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
grobentsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schweineleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale[33]:
fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 82 %

2.4.3.1.4 *Geflügelpastete*, *Wildpastete*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)
oder grob entsehntes Wildfleisch
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
auch sehnenarmes Kalb- oder Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale[33]:
bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart, nach der die Pastete benannt ist; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.3.1.5 *Filetpastete*, *Zungenpastete* und andere Kochstreichwurstpasteten

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)
und/oder fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

und/oder grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart/Teilstück, nach der die Pastete benannt ist; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.3.2 Leberwürste

2.4.3.2.1 *Kalbsleberwurst*[34], *Kalbfleisch-Leberwurst*[34], *Trüffelleberwurst*[34], *Champignonleberwurst*[34], *Hildesheimer Leberwurst*[34]

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
grob entsehntes Kalb- und gegebenenfalls Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) bei Kalbsleberwurst oder Kalbfleisch-Leberwurst
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert bis grobe Körnung

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 82 %

2.4.3.2.2 *Aachener Leberwurst*[34], *Berliner Leberwurst*[34], *Kölner Leberwurst*[34]

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert bis grobe Körnung; Berliner Leberwurst ohne Flomen und ohne Schweinemasken

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.3.2.3 *Fleisch-Leberwurst*[34], *Schinken-Leberwurst*[34], *Kassler Leberwurst*[34]

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:
Einlagen von Fleisch und/oder Leber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.3.2.4 *Gänseleberwurst*[34], *Pommersche Gänseleberwurst*[34]

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Gänseleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Schweineleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
auch Gänsefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3)

Besondere Merkmale:
bis walnussgroße Gänselebereinlagen

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 82 %

2.4.3.2.5 *Leberwurst*, *Gutsleberwurst*[34], *grobe Leberwurst*, *Streichleberwurst*, *Braunschweiger Leberwurst*, *Frankfurter Leberwurst*, *Fränkische Leberwurst*, *Hallesche Leberwurst*, *Hamburger Leberwurst*, *Hamburger Hausmacherleberwurst*[34], *Hamburger Landleberwurst*[34], *Hannoversche Leberwurst*, *Hessische Leberwurst*, *Holsteiner Leberwurst*, *Kasseler Leberwurst*, *Pommersche Leberwurst*, *Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst*[34], *Rheinische Leberwurst*, *Sächsische Leberwurst*, *Schlesische Leberwurst*, *Schwäbische Leberwurst*, *Schwarzwälder Leberwurst*, *Westfälische Leberwurst*, *Kräuterleberwurst*, *Sahneleberwurst*, *Sardellenleberwurst*, *Schalottenleberwurst*, *Tomatenleberwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:
Grobe Körnung, aber auch fein zerkleinert; Gutsleberwurst und Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst ohne andere Innereien, Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst in der Regel nicht umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 9 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.3.2.6 *Hausmacherleberwurst*[34], *Bauernleberwurst*[34], *Landleberwurst*[34], *Griebenleberwurst*, *Zwiebelleberwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
grobe Körnung, Zwiebelleberwurst auch fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 70 %

2.4.3.2.7 *Geflügelleberwurst*, *Putenleberwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)
sehnenreiches Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Geflügelleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Schweineleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Geflügelherz (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Geflügelmuskelmagen[3] (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale[33]:

grobe Körnung, aber auch fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 70 %

2.4.3.2.8 *Lebercreme*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert, cremig

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.3.2.9 *Leberwurst einfach*, *Lippische Leberwurst*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
Lippische Leberwurst weniger als 10 % Leber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 6,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 65 %

2.4.3.2.10 *Leberwürstchen*, *frische Leberwürstchen*, *Schlachtschüssel-Leberwurst*, *Siedleberwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf auch ohne Hülle, z. T. auch mit weniger als 10 % Leber

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 6,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 65 %

2.4.3.2.11 *Berliner Frische Leberwurst*, *Schüsselwurst*, *Wellwurst*, *weiße Schlesische Wellwurst*, *Semmelleberwurst*, *Semmelwurst*, *Grützleberwurst*, *Grützwurst*, *Krautleberwurst*, *Mehlleberwurst* (*Mehlpiepen*)

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf auch ohne Hülle; einige Sorten werden auch ohne Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) und Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) hergestellt; Berliner Frische Leberwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, weiße Schlesische Wellwurst, Semmelleberwurst, Semmelwurst, Grützleberwurst mit Grütze, Graupen oder Semmel; Krautleberwurst mit gekochtem Weißkraut mit oder ohne Semmel; Mehlleberwurst (Mehlpiepen) mit Mehl

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 65 %

2.4.3.3 Kochmettwürste

2.4.3.3.1 *Schinkencreme*[34]

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:
fein zerkleinert, cremig; gewöhnlich in Behältnissen abgegeben; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.3.3.2 *Gekochte Mettwurst*, *Westfälische gekochte Mettwurst*, *Kochmettwurst*, *Hamburger Gekochte*, *Hessische Kartoffelwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:
grobe Körnung; Hessische Kartoffelwurst mit Kartoffeln, auch als Halbfabrikat zum Warmverzehr bestimmt, Verkauf auch ohne Hülle

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.3.3.3 *Gekochte Mettwurst mit Schnauze*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:
grobstückige Einlagen von Schweinemaske

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.- %
chemisch	nicht unter 70 %

2.4.3.3.4 *Gekochte Zwiebelmettwurst*, *Zwiebelmettwurst*, *Kohlwurst*, *Schmorwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:
grobe Körnung; Kohl- und Schmorwurst als Halbfabrikat zum Warmverzehr bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.- %
chemisch	nicht unter 75 %

2.4.3.3.5 *Pfälzer Saumagen*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:
zum Warmverzehr bestimmt; Einlagen von Kartoffelstücken (Kartoffelanteil nicht über 40 %); zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich; bei nicht schnittfähigen Erzeugnissen auch Semmel, Lauch, Karotten

Analysenwerte des Fleischanteiles:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.- %
chemisch	nicht unter 80 %

2.4.3.3.6 *Gekochte Zwiebelwurst*, *Zwiebelwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:
grobe Körnung; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.3.3.7 *Rinderwurst*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Fett (Leitsatznummer 1.1.1.2.4)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
auch unter Verwendung von Graupen, Grütze oder anderen Cerealien (Getreideerzeugnissen), Butter hergestellt; Westfälische Rinderwurst wird ausschließlich aus sehnenreichem Rindfleisch, Rinderfleischfett (Leitsatznummer 1.1.1.2.3), Gemüse, Cerealien und Butter hergestellt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.3.3.8 *Schmalzfleisch*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:
meist in Behältnissen

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.3.3.9 *Norddeutsche Fleischwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
nicht umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.3.3.10 *Knappwurst*, *Knackwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
nicht umgerötet; auch unter Verwendung von Grütze, Haferflocken hergestellt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 4,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.- %
chemisch	nicht unter 65 %

2.4.3.3.11 *Weiße Graupenwurst*, *Westfälische Grützwurst*, *Kartoffelwurst*, *Knipp*, *Pfannenschlag*, *Semmelwürstchen*, *Semmelwurst*, *Weckewerk*, *Wurstebrei*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Fett (Leitsatznummer 1.1.1.2.4)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
zum Warmverzehr bestimmt: Verkauf auch ohne Hülle; Kartoffel-Semmelwürstchen, Semmelwurst, Weckewerk nicht umgerötet; der Bezeichnung des Lebensmittels entsprechende

Verwendung von Graupen, Grütze (auch Knipp, Pfannenschlag, Wurstebrei), Kartoffeln, Semmel (auch Weckewerk)

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 3 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.- %
chemisch	nicht unter 60 %

2.4.3.3.12 *Hannoversche Weißwurst*, *Hannoversche Weiße*, *Hannoversche Weißgekochte*, *Harzer Weiße*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Besondere Merkmale:
nicht umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 2,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.- %
chemisch	nicht unter 60 %

2.4.3.3.13 *Pinkel*

Ausgangsmaterial:
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) bei *Fleischpinkel*, *Oldenburger Pinkel*

Besondere Merkmale:
Unter Verwendung von Hafergrütze, in der Regel nicht umgerötet, Oldenburger Pinkel auch als Halbfabrikat, zum Warmverzehr bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 2 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.- %
chemisch	nicht unter 60 %

2.4.3.4 Blutwürste

2.4.3.4.1 *Filet-Rotwurst*, *Böhmische Rotwurst*, *Schlegelwurst*, *Blutwurst mit Einlagen*

Ausgangsmaterial:
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse stückige Einlagen von Fleisch sowie Speck; bei Blutwurst mit Einlage zusätzlich auch Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6). Die Verwendung von Formfleischeinlagen (Leitsatznummer 1.2.4) ist nicht üblich.

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 35 %

2.4.3.4.2 *Zungenrotwurst*, *Zungenblutwurst*, *Zungenwurst*, *Berliner Zungenwurst*, *Zungenpastete*

Ausgangsmaterial:
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)
Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse stückige Einlagen von Zungen sowie Speck; Zungenpastete zeichnet sich durch ein besonders anspruchvolles Erscheinungsbild aus

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Zungeneinlagen	nicht unter 35 %

2.4.3.4.3 *Leberrotwurst*, *Schinkenrotwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) bei Leberrotwurst

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Zunge, Leber und Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6); bei der Leberrotwurst können Fleisch-Einlagen durch Leber ersetzt werden

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-	
und Bindegewebsanteilen befreit	nicht unter 35 %

2.4.3.4.4 *Gutsrotwurst*, *Gutsfleischwurst*, *Fleischrotwurst*, *Berliner Fleischwurst*, *Pariser Blutwurst*, *Fleischmagen*, *Fleischblutmagen*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Zunge, Leber und Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 30 %

2.4.3.4.5 *Fränkischer Rotgelegter*, *Würzburger Rotgelegter*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, streifen- oder würfelförmige Einlagen von Fleisch, Schweinemasken und Speck

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 30 %

2.4.3.4.6 *Thüringer Blutwurst*, *Dresdner Blutwurst*, *Schlesische Blutwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Leber und Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 25 %

2.4.3.4.7 *Rotwurst*, *Calenberger Rotwurst*, *Bauernrotwurst*, *Hausmacher Rotwurst*, *Landrotwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber und Innereien (nur Leber, Herz, Zunge) (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck mit teilweise anhaftender Schwarte, teilweise zusätzlich auch mit Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4), Herz, Leber oder Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6); Calenberger Rotwurst mit Getreideerzeugnissen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 15 %

2.4.3.4.8 *Roter Schwartemagen*, *Blutpresssack*, *Roter Presssack*, *Schwarzer Presssack*, *Blutpresskopf*, *Roter Presskopf*, *Presswurst*, *Berliner Presswurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)
Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit zerkleinertern Innereien (nur Leber, Herz, Zunge) (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfel- oder streifenförmige Einlagen von Fleisch, Schweinemasken, Speck mit teilweise anhaftender Schwarte und Herz; Presssack und Schwartenmagen auch ohne Einlagen von Fleisch

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 10 %

2.4.3.4.9 *Blutwurst*, *Rheinische Blutwurst*, *Sächsische Blutwurst*, *Bauernblutwurst*, *Landblutwurst*, *Speckwurst*, *Speckblutwurst frisch*, *Touristenwurst*, *Griebenwurst*, *Pfefferwurst*, *Blunzen*, *Plunzen*, *Flönz*, *Schwarzwurst*

Ausgangsmaterial:
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit zerkleinerten Innereien (nur Leber, Herz, Zunge) (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Schweinemasken und/oder Speck mit anhaftender Schwarte, einige Sorten auch mit Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3); Blutwurst, Blunzen, Plunzen, Flönz regional auch nur aus Blut

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Einlagen, sofern vorhanden	nicht unter 20 %

2.4.3.4.10 *Hausmacher Blutwurst*

Ausgangsmaterial:
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
in z. T. auch mit zerkleinerten Innereien (nur Leber, Herz, Zunge) (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, gewolfte Schweinemasken und Speck mit anhaftender Schwarte, teilweise auch Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3), Speck teilweise auch gewürfelt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %
Einlagen, sofern vorhanden	nicht unter 20 %

2.4.3.4.11 *Frische Blutwürstchen*, *frische Blutwurst*

Ausgangsmaterial:
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
Blut-Schwarten-Grundmasse, in der Blut überwiegt und die z. T. auch zerkleinertes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) und/oder Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6) enthalten kann, mit Speck, Schwarten und/oder Fleischwürfeln (Leitsatznummer 1.2.1.2.3); auch zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf teilweise ohne Hülle

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 5 %

2.4.3.4.12 *Berliner frische Blutwurst*, *frische Blutwurst mit Semmeln*, *Beutelwurst*, *Boudin*, *Schwarze Graupenwürstchen*, *Grützblutwurst*, *rote Grützwurst*, *Möpkenbrot*, *Panhas*, *Tiegelblutwurst*, *Tollatschen*, *Rote Wellwurst*, *Wurstebrot*

Ausgangsmaterial:
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:
Blut-Schwarten-Grundmasse, in der Blut überwiegt und die z. T. auch zerkleinertes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) und/oder Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6) enthalten kann, mit Speck-, Schwarten- und/oder Fleischwürfeln (Leitsatznummer 1.2.1.2.3); der Bezeichnung des Lebensmittels entsprechende Verwendung von Graupen oder Grütze; Berliner frische Blutwurst und Wellwurst mit Semmel, Boudin mit Semmel und Weißkraut; Beutelwurst und Möpkenbrot mit Roggenschrot, Panhas mit Buchweizenmehl, Tiegelblutwurst, Tollatschen und Wurstebrot mit Grütze und Mehl; auch zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf teilweise ohne Hülle

2.4.3.4.13 *Mengwurst*, *Mischwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
In Blut-Schwarten-Grundmasse zerkleinertes Fleisch, Fettgewebe und Leber, z. T. auch andere Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6); bei *Fleisch-Mengwurst* auch Einlagen von Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2), Zunge, Herz und Niere (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %

2.4.3.5 Sülzwürste

2.4.3.5.1 Sülzen

Besondere Merkmale:
Würfel-, streifen- oder scheibenförmiges Fleisch, bei Wurstsülzen Wurst, in einer Gallertmasse aus Schwartenabkochung (geklärt oder ungeklärt) und/oder Speisegelatine, die die Hälfte des Gesamtgewichtes im Fertigerzeugnis nicht überschreitet; bei Angabe einer Tierart werden nur Einlagen dieser Tierart verwendet; in Formen oder Hüllen. Bei Tellersülzen (Sülzen in Tellern oder vergleichbaren Schalen) verringert sich der prozentuale Einlageanteil durch Auffüllen der Gallertmasse bis zum Gefäßrand; die Muskelfleischeinlagen betragen jedoch mindestens 80 % der jeweiligen Analysenwerte (z. B. 40 % bei *Teller-Bratensülze*). Die Mitverwendung von Gemüse (auch eingelegt), Pilzen, hartgekochten Eiern und vergleichbaren Lebensmitteln ist verkehrsüblich.

2.4.3.5.1.1 *Schinkensülze*, *gewürfelter Schinken in Aspik (Gelee)*

Ausgangsmaterial:
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

Besondere Merkmale:
würfelförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %

2.4.3.5.1.2 *Berliner Schinkensülze*, *Schinkentorte*, *Bratensülze (Spießbratensülze)*, *Karbonadensülze*, *Sülztörtchen*, *Schinkensülzwurst*

Ausgangsmaterial:
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Besondere Merkmale:
bei Berliner Schinkensülze und Schinkentorte scheibenförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %

2.4.3.5.1.3 *Kalbfleischsülze*, *Schwedische Kalbfleischsülze*, *Kalbfleisch-Sülzpastete*, *Kalbfleisch*, *gewürfelt in Aspik*, *gewürfeltes Rindfleisch in Aspik*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Kalb-/Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) bei gewürfeltem Rindfleisch in Aspik

Besondere Merkmale:
Pasteten und Schwedische Kalbfleischsülze mit Speck- oder Schwartenumrandung

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %

2.4.3.5.1.4 *Geflügelsülze*, *Geflügelsülzwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Besondere Merkmale:
grob zerkleinertes Geflügelfleisch mit anhaftender Haut, gewürfelt oder gerissen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %

2.4.3.5.1.5 *Gewürfeltes Geflügelfleisch in Aspik (Gelee)*

Ausgangsmaterial:
sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)

Besondere Merkmale:
würfelförmige oder anders grob zerkleinerte Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %

2.4.3.5.1.6 *Zungensülze*, *Zunge gewürfelt in Aspik*, *Zunge in Scheiben in Aspik*

Ausgangsmaterial:
Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
würfel- oder scheibenförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Zungeneinlagen nicht unter 50 %

2.4.3.5.1.7 *Fleischsülze*, *Fleisch-Sülzwurst*, *Eisbeinsülze*, *Sülz-Fleischwurst*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5)

Besondere Merkmale:
würfelförmige Einlagen auch mit anhaftender Schwarte

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 30 %

2.4.3.5.1.8 *Gelegter Schweinskopf*, *Schweinskopf in Aspik*

Ausgangsmaterial:
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:
gelegte Schweineköpfe

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 30 %

2.4.3.5.1.9 *Hannoversche Sülzwurst*, *Weinsülze*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:
würfelförmige Einlagen mit anhaftender Schwarte

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 20 %

2.4.3.5.1.10 *Sülze*, *Bauernsülze*, *Hausmachersülze*, *Schweinskopfsülze*, *Sülzwurst*, *Bauernsülzwurst*, *Hausmacher Sülzwurst*, *Fränkische Fleisch-Sülzwurst*, *Schweinskopfsülzwurst*, *gewürfelter Schweinskopf*, *Sülzpresssack*, *weißer Presssack*, *Hausmacher Presssack*

Ausgangsmaterial:
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Teilweise auch Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
würfel- oder streifenförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 10 %

2.4.3.5.1.11 *Sülze einfach*, *Rindssülze einfach*, *Sülzwurst einfach*, *Innereien-Sülze*

Ausgangsmaterial:
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3) bei Rindssülze einfach
teilweise auch Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6)
teilweise auch Brätwürfel (Leitsatznummer 1.3.2.2)

Besondere Merkmale:
Gallertmasse mit zerkleinertem Bindegewebe und Innereien; teilweise auch würfel- oder streifenförmige Einlagen von Speck und Innereien; auf die Innereienart wird in der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 5 %

2.4.3.5.1.12 *Knöchelsülze*, *Knöcherlsülze*, *Spitzbeinsülze*, *Ohrensülze*, *Rüsselsülze*, *Ochsenmaulsülze*

Ausgangsmaterial:
je nach Bezeichnung der Lebensmittel Spitzbeine, Schweineohren, Schweinerüssel, Rindermaul, Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:
grobe Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Einlagen nicht unter 50 %

2.4.3.5.1.13 *Wurstsülze*, *Aufschnittsülze*, *Blutwurst-Sülze*

Ausgangsmaterial:
Wurst (Leitsatznummer 1.3.2)

Besondere Merkmale:
ohne besondere Hinweise handelt es sich überwiegend um Brühwurst; Hüllen, ausgenommen Saitling, entfernt; teilweise auch Fleischeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Einlagen	nicht unter 50 %

2.4.3.5.2 Corned meat

2.4.3.5.2.1 *Corned beef*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:
vorgebrühtes, gestückeltes oder gerissenes bis hin zu feinem gekörntem Fleisch, umgerötet, durch Erhitzen in Behältnissen haltbar gemacht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 18 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 14 %

2.4.3.5.2.2 *Corned beef mit Gelee*, *Deutsches Corned beef*, *Kraftfleisch vom Rind*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:
gestückeltes oder gerissenes Fleisch in einer Gallertmasse, umgerötet; der beim Vorbrühen des Fleisches entstehende Gewichtsverlust wird durch einen Aufguss an Kochbrühe ausgeglichen, dem zur Sicherung der Schnittfestigkeit zerkleinerte Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4) und/oder Speisegelatine (Leitsatznummer 1.1.1.5) zugesetzt werden

Auf die Verwendung von Schwarten und/oder Speisegelatine anderer Tierarten als Rind wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 14 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 11 %

2.4.3.5.2.3 *Rindfleischsülze*, *Rindfleisch in Aspik*, *fein zerkleinert*

Ausgangsmaterial:
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

gerissenes Fleisch, umgerötet, in einer Gallertmasse aus Schwartenabkochung und/oder Speisegelatine (Leitsatznummer 1.1.1.5)

Auf die Verwendung von Schwarten und/oder Speisegelatine anderer Tierarten als Rind wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 9,5 %

2.4.3.5.3 Presswürste

Besondere Merkmale:
Gemenge aus stückigen Einlagen oder gewolftem Fleisch oder Brät oder zerkleinerter Leber und einer Gallertmasse, die zerkleinerte Schwarten enthält; in Hüllen verschiedenen Kalibers.

2.4.3.5.3.1 *Weißer Fleischmagen*, *Kümmelmagen*, *Schinkenmagen*, *Schinkenpresskopf*, *Wiener Presskopf, Schinken-Presswurst, Weiße Rollwurst, Fleisch-Sülzwurst, Schinkensülzwurst*, *Weißgelegter*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebearmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:
würfel- oder streifenförmige Fleisch- und vereinzelt auch Speckeinlagen; Weiße Rollwurst kein Rindfleisch

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-	
und Bindegewebsanteilen befreit	nicht unter 35 %

2.4.3.5.3.2 *Hessischer Presskopf*, *Mannheimer Presskopf*, *Presswurst*, *Kasseler Schwartenmagen*, *Pfälzer Hausmacher Schwartenmagen*, *Gothaer grobe Sülze*, *Presssülze*, *Sülzwurst*, *Presssülzwurst*, *Presskopf weiß*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) mit Schwarte
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5) mit Schwarte
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
teilweise auch Leber, Herz oder Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)
teilweise auch Brätwürfel (Leitsatznummer 1.3.2.2)

Besondere Merkmale:
würfel- oder streifenförmige Fleisch- und Speckeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 20 %

2.4.3.5.3.3 *Fleischpresssack*, *Salvenatwurst*, *Fränkische Fleischsülze*, *Schweinskopfsülzwurst*, *Zungenpresskopf*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) mit Schwarte
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5) mit Schwarte
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
teilweise auch Leber, Herz oder Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
streifen- oder würfelförmige oder grobe Fleisch- und Speckeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 10 %

Zungeneinlagen bei Zungenpresskopf nicht unter 30 %

2.4.3.5.3.4 *Rüssel-Pressmagen*, *Presssack einfach*, *Fränkischer Schwartenmagen*, *Schwartenwurst*, *Schwärtchenwurst*

Ausgangsmaterial:
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) mit Schwarte
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
teilweise auch Leber und/oder Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
streifenförmige oder andere grobe Einlagen; Schwartenwurst und Schwärtchenwurst auch gewolft

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Einlagen nicht unter 30 %

2.4.3.5.3.5 *Presskopf*, *Presssack*, *Presssäckl*, *Hausmacher Presssack*, *Ansbacher Presssack*, *Hessischer Presssack*, *Leberpresssack*, *Hausmacher Leberpresssack*, *Oberfränkischer Presssack*, *Weißer Presssack*, *Weißer Magen*, *Schwartenmagen*, *Rheinischer Schwartenmagen*, *Fuldaer Schwartenmagen*, *Hamburger Dauerschwartenmagen*, *Hausmacher Schwartenmagen*, *Oberhessischer Schwartenmagen*, *Göttinger Schwartenmagen*, *Bauernsülze*, *Hausmacher Sülze*, *Kopfsülze*, *Rheinische Sülze*, *Bauernsülzwurst*, *Hausmacher Sülzwurst*, *Weiße Zungenwurst*

Ausgangsmaterial:
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)
Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:
unterschiedliche Körnung und/oder Stückelung, teilweise Einlagen von Speck- und/oder Herz und/oder Zungenwürfeln bzw. –streifen, Weißer Presssack auch mit klein gewürfeltem Rindfleisch

Anlage

Für Deutschland eingetragene geschützte geografische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143[21] (siehe „Database of Origin & Registration“ (eAmbrosia)) (Stand 28. Juli 2026).

https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/

https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/tsg

Frisches Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse)

- Bayerisches Rindfleisch/Rindfleisch aus Bayern (g. g. A.)
- Diepholzer Moorschnucke (g. U.)
- Dithmarscher Gans (g. g. A.)
- Lüneburger Heidschnucke (g. U.)
- Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch (g. g. A.)
- Weideochse vom Limpurger Rind (g. U.)

Fleischerzeugnisse

- Aachener Weihnachts-Leberwurst (g. g. A.)
- Ammerländer Dielenrauchschinken/Ammerländer Katenschinken (g. g. A.)
- Ammerländer Schinken/Ammerländer Knochenschinken (g. g. A.)
- Eichsfelder Feldgieker/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 Katenrauchschinken (g. g. A.)
- Holsteiner Knochenschinken (g. g. A.)
- Oecher Puttes/Aachener Puttes (g. g. A.)
- Oecher Weihnachtsleberwurst (g. g. A.)
- Greußener Salami (g. g. A.)
- Halberstädter Würstchen (g. g. A.)
- Hofer Rindfleischwurst (g. g. A.)
- Nordhessische Ahle Wurscht/Nordhessische Ahle Worscht (g. g. A.)
- Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (g. g. A.)
- Schwarzwälder Schinken (g. g. A.)

- Spreewälder Gurkensülze (g. g. A.)
- Thüringer Leberwurst (g. g. A.)
- Thüringer Rostbratwurst (g. g. A.)
- Thüringer Rotwurst (g. g. A.)
- Westfälischer Knochenschinken (g. g. A.)

Fußnoten

[1] Hierbei handelt es sich um Fleisch und Geflügelfleisch, das zuvor nach hygienerechtlichen Vorschriften untersucht und als tauglich zum Genuss für Menschen beurteilt wurde.

[2] Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

[3] Bei Geflügelmuskelmägen ist die gelb-grünliche keratinähnliche Reibeplatte (Cuticula gastrica), die den Muskelmagen innen auskleidet, entfernt.

[4] Hüllen von Fleischerzeugnissen sind nur dann Lebensmittel, wenn sie dazu bestimmt sind, mitverzehrt zu werden, oder wenn der Mitverzehr vorauszusehen ist, im anderen Fall sind sie Bedarfsgegenstände (§ 2 Absatz 6 Nummer 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253, 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes vom 3. Februar 2026 (BGBl. 2026 I Nr. 29) geändert worden ist.

[5] Auf Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18) wird hingewiesen.

[6] Der Anteil der originären Nichteiweißverbindungen in der Muskulatur kann ca. 15 % der Stickstoffverbindungen, bei Putenfleisch ca. 18 % und bei Hühnerfleisch ca. 20 % ausmachen.

[7] Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

[8] Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen), gelten nicht als Eiweißhydrolysate, sofern sie nicht mehr als 4,5 % Gesamtstickstoff, davon mindestens ein Drittel Aminosäurestickstoff, enthalten.

[9] Anhang VI Teil A Nr. 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

[10] Artikel 78 in Verbindung mit Anhang VII Teil I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen

EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

[11] Eberfleisch mit geruchlichen Abweichungen ist nicht verkehrsüblich.

[12] Weist das bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendete Geflügelfleisch weniger als 90 % bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (chemisch) auf, wird die Verwendung von Bindegewebe bzw. Haut kenntlich gemacht.

[13] Das Kriterium Muskelabrieb ist im Sinne von „wabig vernetzte Bezirke mit einer Porengröße über 5 µm und mindestens 3 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].“

[14] Bei Ragout fin und stückigen Einlagen von Kochwurst wird eine Verwendung von Formfleischerzeugnissen nicht kenntlich gemacht.

[15] Anhang III Abschnitt VI Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

[16] Gemäß Artikel 10 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang IV Teil C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

[17] Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe n bis p der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

[18] Bei vorverpackten Lebensmitteln ist ein Hinweis auf den Knochenanteil erforderlich, wenn er nicht aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht oder infolge der Verpackung nicht deutlich erkennbar ist.

[19] Verarbeitung von nicht der Definition des Anhang VII Teil B der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 entsprechender Skelettmuskulatur ist eine auch bei loser Ware kenntlich zu machende Abweichung von der Verkehrsauffassung.

[20] Anhang VI Teil A Nr. 4 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien

2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

[21] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L 2024/1143 vom 23.4.2024, S. 1).“

[22] Anhang VII Teil B der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

[23] Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 22. März 2013 (BGBl. I S. 624), die zuletzt durch Artikel 8 der Verordnung vom 10. März 2022 (BGBl. I S. 428) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

[24] Angesichts der Schwankungen beim Einfüllen wird für eine Frischfleischmenge von über 50 % eine Einwaage von 55 % empfohlen.

[25] Anhang I Nr. 1.13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) sowie Anlage 5 Kapitel II der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480, 619, 1844), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 11. April 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 129) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

[26] Vor der Wasserbestimmung wird der äußere Rand des Magerfleisches in einer Stärke von mindestens 1 cm entfernt.

[27] Proben werden möglichst aus verschiedenen Stellen im Gewicht von insgesamt mindestens 400 g entnommen. Um auszuschließen, dass erhöhte Anteile an bindegewebe- und damit stickstoffreichem Begleitgewebe hohe absolute Fleischeiweißanteile vortäuschen, werden vor chemischen Analysen neben Knochen auch Schwarten und etwaige Gallertanteile sowie aufliegendes Fettgewebe entfernt. Für die Errechnung der Fleischeiweißprozente wird analytisch ermitteltes Fett abgezogen, so dass sich ein Bezug auf die Summe aus organischem Nichtfett, Wasser und Asche ergibt (z. B. 62 % Wasser, 2 % Asche, 1 % Zucker, 17 % Fleischeiweiß, 18 % Fett; 100 – 18 = 82; 17:0,82 = 20,7 % Fleischeiweiß im fettfreien Anteil; Fleischeiweiß-Wasser-Verhältnis 1:3,6).

[28] Wegen „Bierschinken“ siehe Leitsatznummer 2.4.2.4.1.

[29] Die gefüllten Hüllen oder Behältnisse werden vor dem Erhitzen geöffnet und der Anteil der Stücke mit einem Gewicht von größer als 100 g (Huhn), 200 g (Pute) bzw. 250 g (Schwein) gravimetrisch bestimmt (Stichprobe15 kg [Huhn], 25 kg [Pute] und 50 kg [Schwein]).

[30] Der Begriff ‚Teilstücke' ist nicht identisch mit dem Begriff der Geflügelteilstücke in Artikel 2 Ziffer 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2026/343 der Kommission vom 6. Oktober 2025 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission (ABl. L 343 vom 17.2.2026, S. 1).

[31] Bezeichnungen wie Grillwurst oder Griller sind Synonyme zur Bezeichnung Bratwurst.

[32] Die nicht schnittfesten Erzeugnisse werden bei den Kochwürsten beschrieben.

[33] Auf Leitsatznummer 1.4.1.4 wird verwiesen.

[34] Die Verwendung von manuell gewonnenem Knochenputz ist nicht üblich.