

Sachstandsbericht: Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission hat sich darauf verständigt über die Änderung der Leitsätze für „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ wie folgt zu berichten:

Ausgangssituation

Der Fachausschuss Fleisch und Fleischerzeugnisse hat seine Arbeit an den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse fortgesetzt. Nach der Veröffentlichung der Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind von allen beteiligten Kreisen eine Vielzahl von Anregungen und Anträgen zur Verbesserung der Lesbarkeit sowie der inhaltlichen Fortschreibung eingegangen und dem Fachausschuss zur Befassung zugeleitet worden. Darüber hinaus hat das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission zahlreiche Neuanträge zur Fortschreibung der Leitsätze dem Fachausschuss zur weiteren Bearbeitung überwiesen.

In Einzelnen befasst sich der Fachausschuss mit folgenden Themenbereichen

Hinweise aus dem Portal www.lebensmittelklarheit.de

Das Deutsche Lebensmittelbuch hat das Ziel, alle Wirtschaftsbeteiligten, insbesondere aber die Verbraucherinnen und Verbraucher, vor Irreführung und Täuschung zu schützen. Um die Hinweise aus dem Portal www.lebensmittelklarheit.de in die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission einzubringen, berichten Vertreterinnen des Portals regelmäßig. Die Hinweise fließen in die Beratung der Überarbeitung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ein.

Formale Überarbeitung der Leitsätze

Einige Formulierungen der Leitsätze sind für die Anwenderinnen und Anwender nicht immer leicht verständlich oder lassen eine andere als die gewollte Interpretation zu. Um die Verständlichkeit zu erhöhen und dabei die Rechtssicherheit weiterhin zu gewährleisten, werden die Hinweise beraten und notwendige Anpassungen vorgeschlagen. Die Anlage der Leitsätze enthält eine Auflistung der für Deutschland eingetragenen geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) und geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) als Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Sie ist der Entwicklung folgend anzupassen. Der Fachausschuss hat eine Reihe von Anpassungen empfohlen.

Einbeziehung neuer Gewinnungs- und Herstellungstechnologien

Die Gewinnung von Fleisch als Ausgangsmaterial und auch die Herstellung der Fleischerzeugnisse unterliegt – wie die gesamte Lebensmittelwirtschaft – einem kontinuierlichen Wandel. Herkömmliche Verfahren werden dabei parallel zu modernen Technologien angewandt. Die Auswirkungen auf die Beschreibungen in den Leitsätzen werden – insbesondere in der maschinellen Gewinnung von Fleisch, Roh-

wurstherstellung und Herstellung von Hackfleischzubereitungen, beraten. Bei Bedarf resultieren daraus Vorschläge für Leitsatzänderungen.

Kennzeichnung der verwendeten Tierarten

Mit der Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse im Jahr 2015 wurden die Informationen der Verbraucherinnen und Verbraucher über die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendeten Tierarten deutlich verbessert. Der Fachausschuss beabsichtigt, den Weg einer sachgerechten und verständlichen Information über die Fleischerzeugnisse weiter zu verfolgen. Dazu werden grundsätzliche Fragen der Anwendung der differenzierten Definition von Fleisch in den Leitsätzen beraten. Weiterhin besteht noch Klärungsbedarf bei der Verwendung der Begriffe „Rind“ und „Kalb“. In diesem Zusammenhang soll auch versucht werden, mögliche Unklarheiten hinsichtlich der Verwendung unterschiedlicher Tierarten bei den Erzeugnissen *Kalbsleberwurst*, *Gänseleberpastete*, *Wiener Schnitzel* und *Cordon bleu* auszuräumen. Darüber hinaus werden die Fleischerzeugnisse aus und mit Lamm- bzw. Schaf- und Wildfleisch in die Beratung einbezogen.

Färbung von Fleischerzeugnissen mit färbenden Lebensmitteln

Es liegen Hinweise vor, dass zunehmend färbende Pflanzenkonzentrate (z. B. „Rote-Bete-Saftkonzentrat“, „Rote-Beete-Pulver“) bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen Verwendung finden. Dies hat Einfluss auf die sensorische Qualität des Erzeugnisses. Der Fachausschuss berät die Fragestellung und wird bei Bedarf Leitsatzänderungen vorschlagen.

Auslobung und Aufmachung von Spitzenqualität

Bei Fleischerzeugnissen besitzt das Segment der Spitzenqualitäten traditionell eine große Bedeutung. Aus diesem Grunde enthalten die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse umfangreiche Beschreibungen von Kriterien, die die Auslobung einer besonderen Qualität rechtfertigen. Der Fachausschuss setzt sich weiterhin mit dieser Fragestellung auseinander und wird unter anderem die Auslobung und Aufmachung von Spitzenqualität bei Pasteten wie auch bei Blut- und Presswürsten beraten.

Putenschinken

Die Leitsätze beschreiben das Produkt *Putenschinken* in Leitsatznummer 2.31. Es sind allerdings keine spezifischen Beurteilungskriterien hinterlegt. Um das Produkt sachgerecht zu beschreiben, werden Daten zusammengetragen, um auf dieser Basis spezifische Beurteilungskriterien zu entwickeln.

Kennzeichnung „Schinken – aus Schinkenteilen zusammengefügt“

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschreiben bei *Schinken* unterschiedliche Ausprägungen der Qualität und differenzieren hier in Abhängigkeit von dem Grad der Zusammenfügung der Teilstücke zwischen dem *Traditions-* bzw. *Klassikschinken*, dem *Metzger-* oder *Fleischerschinken*, dem *Schinken* und dem *Schinken, aus Schinkenteilen zusammengefügt*. Bei dem *Schinken, aus Schinkenteilen zusammengefügt* kommt es bei der Herstellung im Verlaufe des Abfüllprozesses zum

Abreißen einzelner Muskelstücke. Auf diesen Prozess wird durch den Hinweis „aus Schinkenteilen zusammengefügt“ verwiesen. Dieser Hinweis ist ähnlich formuliert wie der gemäß Anhang VI Teil A Ziffer 7 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung, LMIV) verpflichtende Zusatz zur Bezeichnung von Produkten, die den Anschein erwecken, aus einem gewachsenen Stück zu bestehen, obwohl sie tatsächlich aus mehreren Stücken zusammengefügt sind. Der Fachausschuss hat einen diesbezüglichen Änderungsantrag beraten und fand im Fachausschuss nicht die erforderliche Mehrheit.

Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch (Hackfleischerzeugnisse)

Die LMIV verknüpft die Kennzeichnung verschiedener Hackfleischzubereitungen mit maximalen Gehalten an Bindegewebe und Fett. Diese beziehen sich auf den Tagesdurchschnitt der Produktion. Die Werte für Bindegewebe und Fett liegen zum Teil unter den Werten in den Leitsätzen. Der Fachausschuss hat die Problematik beraten und beschlossen, ergänzend zu der Bewertung des Tagesdurchschnitts, die spezifischen Beurteilungswerte für die Bewertung der Einzelprobe in den Leitsätzen beizubehalten.

Des Weiteren hat der Fachausschuss festgestellt, dass die Verkehrsauffassung für *Fleischklößchen* in Leitsatznummer 2.507.8 zutreffend beschrieben ist und kein Änderungsbedarf, etwa zur Streichung der Bezeichnung *Fleischklößchen*, besteht.

Die Leitsätze sehen in Leitsatznummer 2.507.7 vor, dass „*Gemischtes Hackfleisch*“ oder „*Halb und Halb*“ aus gleichen Teilen Schweine- und Rindfleisch bestehen. Abweichungen davon sind kenntlich zu machen. Dabei stehen verschiedene Optionen der Kenntlichmachung zur Verfügung. Diese Kenntlichmachung einer abweichenden Beschaffenheit wurde umfangreich diskutiert. Neben der Möglichkeit, die Verpflichtung zur Kenntlichmachung der Abweichung ersatzlos zu streichen, wurde auch die Kenntlichmachung in der Bezeichnung des Lebensmittels erörtert. Der Fachausschuss hat die Fragestellung beraten und belässt Leitsatznummer 2.507.7 unverändert.

Lamp Chops

Die aktuelle Beschreibung von *Lamp Chops* in den Leitsätzen wurde im Fachausschuss beraten. Hinsichtlich der Schreibweise und der Beschreibung des Fleischschnitts hat der Fachausschuss eine Änderung der Leitsätze vorgeschlagen.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

Die vom Fachausschuss beschlossenen Empfehlungen zur Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse werden den beteiligten Kreisen zur Stellungnahme zugeleitet. Wenn die Stellungnahmen vorliegen, wird sich der Fachausschuss in einer weiteren Sitzung mit den Einwendungen befassen und eine Beschlussvorlage vorbereiten, über die die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission in einer Plenarsitzung befinden wird. Nach positiver Beschlussfassung durch das Plenum erfolgen die

weiteren Schritte zur Veröffentlichung des beschlossenen Leitsatzes durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft.

Die noch zur Beratung anstehenden Themen werden im Jahr 2018 vom Fachausschuss beraten.

Stand: 24.09.2017