

**Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 05.09. bis 04.10.2023)**  
**Anlage 1 "Möglichkeit zur Stellungnahme"**

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
1.2.2.6	<p>Marinaden (marinierte Fischerzeugnisse)</p> <p>Marinaden im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die ohne Wärmeeinwirkung durch Behandlung mit Essig<sup>5</sup>, gegebenenfalls Säuerungsmitteln<sup>6</sup> und Salz, auch unter Zufügung sonstiger Zutaten zur Geschmackgebung, gar gemacht worden sind (<u>Kaltgarung</u>). Sie werden in Aufgüssen, Soßen, Cremes, Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen<sup>7</sup> Erzeugnissen oder pflanzliches Speiseöl<sup>8</sup> eingelegt und auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht.</p>
1.3.2	<p><b>Zutaten anderer Lebensmittel</b></p> <p>Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen werden unter anderem verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgüsse Aufgüsse sind Zubereitungen aus Trinkwasser, wahlweise Essig<sup>5</sup>, Säuerungsmitteln<sup>6</sup>, Salzen und anderen geschmackgebenden Zutaten.</li> <li>- Soßen/Saucen Soßen/Saucen sind gebundene Zubereitungen aus den unter Aufgüssen genannten Zutaten, Fett und anderen Bestandteilen.</li> <li>- Cremes Cremes sind Soßen/Saucen, die bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind, verwendet werden. Sie enthalten mindestens 20 % Fett.</li> <li>- Tomatensoßen/-sauce und –cremes Tomatensoßen/-sauce und –cremes enthalten mindestens 20 % Tomatenmark mit einem Gehalt von 36 % kochsalzfreier Trockenmasse.</li> <li>- Sahnesoßen/-sauce und –cremes (Rahmsoußen/-sauce und -cremes) Diese Zutaten enthalten mindestens 2 % Milchfett. Wird das Wort „Sahne“ in der Bezeichnung des Lebensmittels vorangestellt (z. B. „Sahne-Hering...“), sind in der Soße mindestens 4 % Milchfett enthalten. Der Milchfettanteil stammt aus der Verwendung von Sahne (Rahm), auch unter Mitverwendung von saurer Sahne oder Crème fraîche.</li> </ul>

LS-Nr.	<p style="text-align: center;"><b>Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse</b>  <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i></p>
	<p>- Weinsoßen/-sauces und –cremes  Weinsoßen/-sauces und –cremes enthalten mindestens 20 % Wein.</p> <p>- Soßen/Sauces und Cremes mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsauces<sup>7</sup>  Wird in hervorhebender Weise auf Zutaten wie „Mayonnaisensauce“, „Remoulade“, „Mayonnaise“ hingewiesen (z. B. „...in Mayonnaisensauce“), beträgt der Anteil dieser Zutat mindestens 50 % an der Soße/Sauce oder Creme.</p> <p>- Gelee/Aspik  Gelee beziehungsweise Aspik ist die erstarrte Mischung aus Wasser, Geliermittel pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, Essig<sup>5</sup> oder Säuerungsmitteln<sup>6</sup> sowie Salz und anderen geschmackgebenden Zutaten.</p> <p>- Pflanzliche Speiseöle<sup>8</sup>, auch als Zubereitung.</p> <p><u>- Würzmarinaden</u>  <u>Flüssig-pastöse Mischung zum Würzen, die keine kaltgarende Wirkung entfaltet, auch unter Verwendung von beispielsweise Speiseölen und Kochsalz. Derartig gewürzte Erzeugnisse können z. B. als „...mit Würzmarinade“ bezeichnet werden.</u></p> <p>Die prozentualen Anteile beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herstellung.  Herstellungsverfahren sind so anzuwenden, wie sie in Leitsatznummer 2 dieser Leitsätze bei den entsprechenden Erzeugnissen beschrieben werden.</p>
1.5.1	<p><b>Bezeichnung – allgemein</b></p> <p>Die Bezeichnung des Lebensmittels ist die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobene Bezeichnung (z. B. <i>Kabeljaufilet, Matjes</i>).</p> <p>Fische werden mit ihrer Handelsbezeichnung<sup>11</sup> bezeichnet, z. B. <i>Seelachs, Lachs</i>.</p> <p>Bei Fischteilen wird die Handelsbezeichnung mit der Bezeichnung des Fischteils (z. B. <i>Heringsfilet, Lachsfilet mit Haut, Kabeljauloin</i>)</p>

**Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 05.09. bis 04.10.2023)**  
**Anlage 1 "Möglichkeit zur Stellungnahme"**

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
	<p>und gegebenenfalls der Angebotsform (z. B. „... <i>praktisch grätenfrei, portionsgerecht geschnitten</i>“) ergänzt.</p> <p>Fischerzeugnisse werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung<sup>11</sup> der Fischart, dem Fischteil sowie nach ihrer Herstellung und Zusammensetzung bezeichnet. Wird bei einem Fischerzeugnis auf Zutaten hervorhebend hingewiesen (z. B. „... <i>mit Tomaten-Paprika-Auflage</i>“, „... <i>in Sahnesoße</i>“, „... <i>mit Gurke und Apfel</i>“, „...<i>mit Würzmarinade</i>“), so sind diese Zutaten in einer den sensorischen Charakter des Lebensmittels prägenden Menge vorhanden.</p> <p>Für geschützte geographische Angaben (g.g.A.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.) gelten die entsprechenden Vorschriften bzw. spezifischen Anforderungen. Eine Auswahl der in Deutschland marktrelevanten Erzeugnisse ist in der Anlage der Leitsätze aufgeführt.</p>
2.3.5.1	<p><b>Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels</b></p>
1. Absatz	<p>Marinaden im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse aus Fischen oder Teilen von Fischen, die ohne Wärmeeinwirkung durch Behandlung mit Essig<sup>5)</sup>, gegebenenfalls Säuerungsmitteln<sup>6)</sup> und Salz auch unter Zufügung sonstiger Zutaten zur Geschmackgebung gar gemacht (Denaturierung des Proteins / <u>Kaltgarung</u>) worden sind. Das zunächst entstehende Halbfertigerzeugnis ist in der Regel zum direkten Verzehr zu sauer und zu salzig. Es wird durch ein Ausgleichsbad und zuletzt durch einen würzenden Aufguss oder ähnlichem verzehrfähig gemacht.</p>
2.3.7.1	<p><b>Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels</b></p> <p>Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik sind Fischteile, entgrätet, gegebenenfalls ohne Haut, gegart (z. B. gekocht, gedämpft, heißgeräuchert, gebraten) und abgekühlt sowie gegebenenfalls mit anderen gegarten Lebensmitteln dekoriert. Das Erzeugnis ist von Gelee vollständig umschlossen. Sie werden überwiegend in Portionsgröße in den Verkehr gebracht.</p> <p>Wird in dem Gelee Speisegelatine von anderen Tierarten als Fischen eingesetzt, wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf die tierartige Herkunft hingewiesen („...mit Schweinegelatine“).</p> <p><i>Hering, gekocht, in Gelee</i>: aus Filets oder Teilen davon mit <u>oder ohne</u> Haut.</p>

LS-Nr.	<b>Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse</b> <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
	<p><u>Aal, geräuchert, in Gelee</u>: aus heißgeräucherten oder gegarten Aalfilets oder Teilen davon ohne Haut.</p> <p><u>Schillerlocke, geräuchert, in Gelee</u>: aus Teilen „geräucherter Schillerlocken“.</p>

ENTWURF