

Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission  
beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft  
- Dienstsitz Berlin - 11055 Berlin

Geschäftsstelle Annette Wehmschulte  
Referat 624

HAUSANSCHRIFT Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

TEL +49 (0)228/ 6845-2625

FAX +49 (0)228/ 6845-3120

E-MAIL DLMBK-Geschaeftsstelle@ble.de

INTERNET [www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de](http://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de)

DATUM 12.06.2024

## **Empfehlungen des Fachausschusses Nr. 2 zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse**

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der beigefügten Anlage erhalten Sie die Empfehlung zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom Fachausschuss 2 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK), die im Zuge seiner 51. Sitzung am 06. Februar 2024 beschlossen wurden. Es werden in dieser nur Leitsatznummern aufgeführt, in denen Änderungen vorgenommen wurden. Ergänzungen in den Leitsatznummern sind dort unterstrichen und Streichungen sind durchgestrichen.

Erläuterungen zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse entnehmen Sie bitte dem beigefügten Sachstandsbericht vom 03. Mai 2024.

Sie haben die Möglichkeit, innerhalb einer Frist von vier Wochen, bis zum 10.07.2024, Einwendungen zu dieser Empfehlung abzugeben. Dabei bitten wir zu berücksichtigen, dass dieses Anhörungsverfahren kein Antragsverfahren zur Ergänzung oder Änderung von Leitsätzen darstellt. Anregungen zu gänzlich neuen Inhalten, die nicht in Verbindung mit dem dargestellten Leitsatzentwurf des Fachausschusses stehen, werden in diesem Rahmen zwar zur Kenntnis genommen, der Fachausschuss behält sich jedoch vor, solche Anregungen erst in einem weiteren Leitsatzänderungsverfahren unter Beteiligung aller Kreise aufzugreifen. Bitte beachten Sie, dass die Empfehlungen zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse nur die Änderungen beinhaltet, die aktuell zur Anhörung stehen. Die bereits zur Abstimmung im Plenum beschlossenen Änderungen wurden hier nicht aufgenommen, sind aber dem aktuellen Sachstandsbericht zu entnehmen.

Mit freundlichen Grüßen

*gez. Dr. Henner Neuhaus*

## Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 12.06. bis 10.07.2024)

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
1.1.6	<p><b>Fischerzeugnis</b></p> <p>Fisch oder Fischteil, der/das durch geeignete Verfahren (z. B. Räuchern, Marinieren) haltbar gemacht und/oder in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht wird. Ein Fischerzeugnis <u>wird</u> <del>weist</del>, sofern nicht anders beschrieben, <u>unter Verwendung eines</u> <del>einen</del> Fischanteils von mindestens 50 % <u>hergestellt</u> auf.</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 <u>in der Creme</u>.</li> <li>- Tomatensoßen/-sauce und –cremes Tomatensoßen/-sauce und –cremes <u>enthalten werden unter Verwendung von</u> mindestens 20 % Tomatenmark mit einem Gehalt von 36 % kochsalzfreier Trockenmasse <u>hergestellt</u>.</li> <li>- Sahnesoßen/-sauce und –cremes (Rahmsoßen/-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> <li>- Weinsoßen/-sauce und –cremes Weinsoßen/-sauce und –cremes <u>enthalten werden unter Verwendung von</u> mindestens 20 % Wein <u>hergestellt</u>.</li> </ul>

LS-Nr.	<p style="text-align: center;"><b>Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i></p>
	<p>- Soßen/Saucen und Cremes mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen<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><del>Die prozentualen Anteile beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herstellung.</del> Herstellungsverfahren sind so anzuwenden, wie sie in Leitsatznummer 2 dieser Leitsätze bei den entsprechenden Erzeugnissen beschrieben werden.</p>
2.3.5.1	<p><b>Bezeichnung – allgemein</b></p> <p>Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels</p> <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) 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> <p>Marinaden werden auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, gegebenenfalls in Soße, Creme, Sahnesoße, Soße/Creme mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen<sup>7</sup> oder pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> in den Verkehr gebracht.</p> <p>Als Marinaden werden insbesondere aus Heringen hergestellt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Bismarckheringe</i>: aus an der Haut am Rücken zusammenhängenden Filets, mit oder ohne Rückenflosse (Heringslappen)</li> <li>- <i>Marinierte Heringsfilets</i>: aus Filets von Heringen mit oder ohne Haut</li> <li>- <i>Marinierte Heringshappen</i>: marinierte Happen von Heringsfiletstücken mit oder ohne Haut</li> <li>- <i>Rollmops</i>: aus ausgenommenem, entgrätetem Hering ohne Kopf und Schwanzflosse, mit darin eingerollten pflanzlichen</li> </ul>

## Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 12.06. bis 10.07.2024)

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
	<p>Lebensmitteln (in der Regel Gurken) und Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern. Die Füllung übersteigt nicht 20 % des Rollmopsgewichtes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Gabelrollmops</i>: kleiner mundgerechter Rollmops mit oder ohne Haut</li> <li>- <u><i>Rollmops in Aufguss</i>: aus mindestens 50 % Rollmops</u></li> <li>- <i>Heringsstipp</i>: aus mindestens 50 % mariniertem, mundgerecht zerteiltem Heringsfilet und Zwiebeln, Äpfeln, Gurken und/oder Sellerie wahlweise zur Würzung und Garnierung, in Soße/Creme mit Mayonnaise oder mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen<sup>7</sup></li> <li>- <i>Heringsfilet in Sahnesoße, Sahneheringsfilets</i>: aus mindestens 40 % marinierten Heringsfilets und gegebenenfalls stückigen pflanzlichen Lebensmitteln wie Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Kräutern in Sahnesoße</li> <li>- andere Zubereitungen wie z. B. <i>Heringshappen in Dill-Sahnesauce, Heringshappen mit Ei in Senfcreme, Heringstopf mit Äpfeln und Zwiebeln</i>: aus mindestens 35 % marinierten Heringshappen, mit einem Anteil anderer wertbestimmender Zutaten wie Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Kräutern, Sahnesoße, Ei</li> </ul>
2.3.6.2	<p><b>Beschaffenheitsmerkmale</b></p> <p>Gleichmäßig gebräuntes Bratfischerzeugnis in süßsaurem, würzigem und klarem Aufguss oft auch mit Zwiebeln und Gewürzen versehen. Die Hautoberfläche des Herings weist produkttypische Faltenbildung auf.</p> <p>Bratfischerzeugnisse entsprechen insbesondere den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.6.3).</p> <p>Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.</p> <p>Die Behältnisse sind gut gefüllt, Teilstücke weisen glatte Schnittkanten auf. Der Fisch ist vollständig mit Aufguss abgedeckt.</p> <p><u>Der Bratfischanteil beträgt mindestens 50 % (Abtropfgewicht bezogen auf Nennfüllmenge).</u></p>
2.3.8.1	<p><b>Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels</b></p> <p>Fischdauerkonserven werden aus Fischen oder Fischteilen mit Aufgüssen wie pflanzlichen Speiseölen<sup>8</sup>, eigenem Saft oder Soßen hergestellt und in einem hermetisch abgeschlossenen Behälter sterilisiert.</p> <p>Fischdauerkonserven sind ohne Kühlung mehrere Jahre haltbar.</p>

LS-Nr.	<p style="text-align: center;"><b>Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse</b> <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i></p>
	<p>Als Fischdauerkonserven werden insbesondere hergestellt:</p> <p><u>Sardinenkonserven</u><sup>22</sup>:</p> <p>Frische oder tiefgefrorene Sardinen, ausgenommen, ohne Kopf und Schwanz, erhitzt, abgekühlt, gegebenenfalls ohne Haut, gegebenenfalls filetiert, in geeignete Behälter eingelegt, mit Speiseöl<sup>8</sup> oder Soße versehen und sterilisiert.</p> <p>Die Bezeichnung des Lebensmittels lautet zum Beispiel: <i>Sardinenfilets in Pflanzenöl</i> oder <i>Sardinen in Tomatensoße</i>.</p> <p><u>Thunfisch- und Bonitokonserven</u><sup>23</sup>:</p> <p>Frische oder tiefgefrorene Thunfische oder Bonitos, ausgenommen, ohne Kopf und Schwanz werden erhitzt, abgekühlt, enthäutet, filetiert, gegebenenfalls in Stücke geschnitten, in geeignete Behältnisse eingelegt, mit pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup>, Aufguss oder Soßen versehen und sterilisiert.</p> <p>Thunfisch- beziehungsweise Bonitodauerkonserven werden z. B. als <i>Thunfisch in Sonnenblumenöl</i>, <i>Thunfisch in eigenem Saft</i> oder <i>Bonito, pikant in Dressing</i> bezeichnet.</p> <p><u>Dauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten</u>:</p> <p>Frische oder tiefgefrorene,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- an der Rückenseite zusammenhängende Heringsdoppelfilets mit Haut und Rückenflosse oder Heringsfilets mit Haut – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich –,</li> <li>- Makrelenfilets ohne Haut und Makrelendoppelfilets mit Haut ohne Flossen – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich – oder</li> <li>- Sprotten ohne Kopf</li> </ul> <p>werden, auch thermisch vorbehandelt (z. B. gedämpft, blanchiert, geräuchert), auch unter Zugabe weiterer wertbestimmender Lebensmittel (z. B. Gemüsebeilagen), in geeignete Behältnisse eingelegt sowie Soße, pflanzliches Speiseöl<sup>8</sup> oder Aufguss hinzugefügt und sterilisiert.</p> <p>Der Fischanteil (<del>Fischeinwaage</del>) beträgt bei Erzeugnissen im eigenen Saft, in pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> oder in Aufguss in der Regel mindestens 75 %, bei Erzeugnissen in Soßen oder Cremes mindestens 60 % und bei Erzeugnissen mit wertbestimmenden</p>

## Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 12.06. bis 10.07.2024)

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
	<p>stückigen Beilagen pflanzlicher Herkunft (z. B. Gemüseteile) mindestens 50 %.</p> <p>Fischdauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung<sup>11</sup> der Fischart beziehungsweise mit der Bezeichnung des Fischerzeugnisses, gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstückes und der Angebotsform bezeichnet. Dabei wird das Teilstück Doppelfilet bei Hering und Makrele als „Heringsfilet“ beziehungsweise als „Makrelenfilet“ bezeichnet.</p> <p>Herings-, Makrelen- oder Sprottendauerkonserven werden z. B. als <i>Heringsfilet in Dillsoße</i>, <i>Heringsfilet in Tomatencreme</i>, <i>Heringsfilet mit Gemüsebeilage in pikanter Sauce</i>, <i>Bücklingsfilet in Rapsöl</i> oder <i>Kieler Sprotten in Pflanzenöl</i> bezeichnet.</p>
2.3.8.2	<p><b>Beschaffenheitsmerkmale</b></p> <p>Fischdauerkonserven weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.8.3).</p> <p>Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.</p> <p>Innerhalb einer Verkaufseinheit sind die Fische beziehungsweise Fischteile von annähernd gleicher Größe. Die Behältnisse sind gut gefüllt.</p> <p>Der Fisch ist möglichst vollständig mit Aufguss, pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> oder Soße bedeckt.</p> <p>Sardinenkonserven<sup>22</sup> sowie Thunfisch- und Bonitokonserven<sup>23</sup> entsprechen den rechtlichen Anforderungen.</p> <p><u>Heringe, Makrelen, Sprotten</u></p> <p>Der abgetropfte Fischanteil (<del>Fischauswaage</del>) beträgt bis 14 Tage nach der Herstellung mindestens 70 % bei Erzeugnissen in Öl und mindestens 65 % bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten sowie in Öl und eigenem Saft.</p> <p>Der abgewaschene abgetropfte Fischanteil (<del>Fischauswaage</del>) bei Erzeugnissen in Saucen und Cremes beträgt bis 14 Tage nach der Herstellung mindestens 50 % und bei Erzeugnissen auch mit einem Anteil an wertbestimmenden stückigen Beilagen an Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft in Saucen und Cremes mindestens 45 %.</p>