Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (vom 20.11. bis 18.12.2026)
Empfehlungen zu den Änderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Leitsatz-Nummer	**Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse** *Einfügungen sind unterstrichen, Streichungen gestrichen,* *Verschiebungen sind doppelt durchgestrichen*
2.1.5.2.2	Fleischpatties für Produkte wie Chickenburger, Geflügelburger Fleischpatties für Produkte wie Chickenburger, Geflügelburger sind außerhalb von Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung als solche auch unter Bezeichnungen wie *Geflügelburger*, *Chickenburgerpatties* oder *Chickenburger* in Verkehr. Ausgangsmaterial: sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1) grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) Besondere Merkmale: Der Fleischanteil von Fleischpatties für Geflügelburger, Chickenburger enthält gegebenenfalls Salz und Gewürze sowie Bindemittel in technologisch erforderlicher Menge. Bei Verwendung weiterer Zutaten als stückige Einlagen (Käse, Gemüse) wird ein Fleischanteil im panadefreien Fleischpatty von 80 % nicht unterschritten und auf die Verwendung weiterer Zutaten wird hingewiesen. Bei Produkten, die außerhalb von Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung vorverpackt an den Endverbraucher abgegeben werden, wird auf die Verwendung von Panade oder Backteig durch Angaben wie „paniert“, „im Backteig“, „Crispy“, „Crunchy“ hingewiesen. Zum Zeitpunkt der Herstellung dieser Produkte werden höchstens 30 % Panade/Backteig bezogen auf das Gesamtgewicht aufgetragen, es sei denn, es wird auf besondere Panadenmerkmale (z. B. „Crispy“, „Crunchy“, „Cornflakespanade“, „Tempura“) hingewiesen. Auf die Verwendung von gering oder nicht zerkleinertem Fleisch wird hingewiesen. Zum Verzehr in gegartem Zustand bestimmt.

ENTWURF

Leitsatz-Nummer	Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse *Einfügungen sind unterstrichen, Streichungen gestrichen,* *Verschiebungen sind doppelt durchgestrichen*
	Analysenwerte: Roher Fleischanteil: bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 13,5 % bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß histometrisch nicht unter 80 Vol.-% chemisch nicht unter 90 %
2.1.6.1	Geflügelnuggets Geflügelnuggets (z. B. *Hähnchennuggets*, *Chickennuggets*, *Putennuggets*) ~~werden~~ bestehen zum Zeitpunkt der Abgabe an den Endverbraucher 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~~ Bei Produkten, die außerhalb von Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung vorverpackt an den Endverbraucher abgegeben werden, wird die Verwendung von (fein)zerkleinertem~~s~~ Fleisch ~~verwendet wird, wird darauf~~ in Zusammenhang mit der Bezeichnung gekennzeichnet ~~hingewiesen~~. ~~Auf~~ Bei Produkten, die außerhalb von Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung vorverpackt an den Endverbraucher abgegeben werden, wird 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 %

ENTWURF

Leitsatz-Nummer	Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse *Einfügungen sind unterstrichen, Streichungen gestrichen,* *Verschiebungen sind doppelt durchgestrichen*
	Geflügelfleisch ersetzt.
2.3.2	Schinken Die Bezeichnung *Schinken* – auch in Wortverbindungen - wird nur für Erzeugnisse von mindestens gehobener Qualität verwendet. ~~Derartige Produkte enthalten …~~ *(Alle weiteren Abschnitte aus bisher 2.3.2 wurden verschoben nach 2.3.2.1 und teilweise umformuliert)*
2.3.2.1	~~Bei Bezeichnungen der Lebensmittel ohne Hinweis auf den Tierkörperteilhandelt es sich – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – um Teile der Hinterextremität (Hinterschinken, Schlegel, Keule).~~ *Schinken* bzw. *Kochschinken* Bei *Schinken* bzw. *Kochschinken* handelt es sich um Teile der Hinterextremität des Schweines (*Hinterschinken*, *Schlegel*, *Keule*), soweit in den Leitsätzen nichts Anderes angegeben ist. *Kochschinken* sind Kochpökelwaren, für deren Herstellung nur unzerkleinerte Fleischteilstücke wie Ober- und Unterschale, Nuss und/oder Hüfte eingesetzt werden. Die eingesetzten Teilstücke können während der Herstellung (zum Beispiel durch Pökeln, Mürben und Tumbeln) mechanische Belastungen erfahren. 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]). 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

ENTWURF

Leitsatz-Nummer	Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse *Einfügungen sind unterstrichen, Streichungen gestrichen,* *Verschiebungen sind doppelt durchgestrichen*
	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. Der Zusatz „handgelegt“ wird nur verwendet, wenn die unzerkleinerten Fleischteilstücke manuell so in eine Form verbracht und ausgerichtet werden, dass ein ansprechendes Schnitt- und Farbbild erreicht wird. Bei maschineller Herstellung von *Kochschinken* ist der Prozess so zu gestalten, dass die mechanische Belastung limitiert wird und der gewichtsmäßige Anteil von Fleischstücken mit einem Gewicht von größer als 250 g nach dem Füllen in Hüllen oder Behältnisse mindestens 80 % beträgt.[29] 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. Erzeugnisse, die ganz oder teilweise aus kleineren als in Absatz 7 oder in Leitsatznummer 1.2.4 Absatz 4 genannten Muskelstücken hergestellt sind, werden in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels ~~ausreichend kenntlich gemacht~~ gekennzeichnet (…, *aus Fleischstücken zusammengefügt)*[30]. 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.
2.3.2.2	*Vorderschinken* Schinken aus der Vorderextremität wird als *Vorderschinken* oder *Schulterschinken* bezeichnet.

ENTWURF

Leitsatz-Nummer	Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse *Einfügungen sind unterstrichen, Streichungen gestrichen,* *Verschiebungen sind doppelt durchgestrichen*
2.3.2.3	*Schäufele* am Stück *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	Schinken mit Knochen 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	Speck- und Schwartenanteile 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~~ *(Verschoben nach 2.3.2.1 und teilweise umformuliert)*	~~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.~~

ENTWURF

Leitsatz-Nummer	Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse *Einfügungen sind unterstrichen, Streichungen gestrichen,* *Verschiebungen sind doppelt durchgestrichen*
2.4.1.1.11	*Rohe Knoblauchwurst, Rohe Krakauer, Touristenwurst, Mettwurst in Enden (Mettenden), Räucherenden, Colbassa, Kabanossi, Kiolbasse, <u>Oberschlesische Frankfurter</u>* 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 %
2.4.2.1.2	*Wiener, Wiener Würstchen, Bockwurst, Würstchen, Saftwürstchen, Cocktailwürstchen, Dünne, Münchner Dampfwurst, Saitenwürstchen, Bouillonwürstchen, Fleischwürstchen, Jauersche, Knobländer, <u>Schlesische Knoblauchwurst</u>* 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

ENTWURF

Leitsatz-Nummer	Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse *Einfügungen sind unterstrichen, Streichungen gestrichen,* *Verschiebungen sind doppelt durchgestrichen*
	nicht unter 8 % bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß histometrisch nicht unter 70 Vol.- % chemisch nicht unter 75 %
2.4.3.3.14	*Bregenwurst* Ausgangsmaterial: grob entfettetes Schweinefleisch (1.2.1.2.2) fettgewebereiches Schweinefleisch (1.2.1.2.3) grob entsehntes Rindfleisch (1.2.1.1.2) Fettgewebe (1.1.1.2) Schweinemasken (1.1.1.4) Besondere Merkmale: als Halbfabrikat ohne Hirn (Bregen, Brägen), vielfach zum Warmverzehr abgegeben Analysenwerte: Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7 % Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß histometrisch nicht unter 60 Vol.-% chemisch nicht unter 65 %

ENTWURF

Fußnoten	**Fußnoten auf die bei den vorgeschlagenen LS-Empfehlungen Bezug genommen wurden** *(keine Stellungnahme erforderlich)*
Fußnote 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 zer-kleinertem Fleisch in Modellversuchen, Fleischwirtschaft, 60 (39), S. 392-403].
Fußnote 27	Proben werden möglichst aus verschiedenen Stellen im Gewicht von insgesamt mindestens 400 g entnommen. Um auszuschließen, dass erhöhte Anteile an binde-gewebe- und damit stick-stoffreichem Begleitgewebe hohe absolute Fleischeiweißanteile vor-täuschen, 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).
Fußnote 28	Wegen *Bierschinken* siehe Leitsatznummer 2.4.2.4.1
Fußnote 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]).
Fußnote 30 (neu)	Artikel 17 Absatz 5 in Verbindung mit Anhang VI Teil A Nummer 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

ENTWURF

Fußnoten	Fußnoten auf die bei den vorgeschlagenen LS-Empfehlungen Bezug genommen wurden *(keine Stellungnahme erforderlich)*
	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).

ENTWURF