

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 15.07. bis 12.08.2025)

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
1.3.2	<p>Zutaten anderer Lebensmittel</p> <p>Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen werden unter anderem verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aufgüsse <p>Aufgüsse sind Zubereitungen aus Trinkwasser, wahlweise Essig⁵, Säuerungsmitteln⁶, Salzen und anderen geschmackgebenden Zutaten.</p> <ul style="list-style-type: none">- Soßen/Saucen <p>Soßen/Saucen sind gebundene/<u>emulgierte</u> Zubereitungen aus den unter Aufgüssen genannten Zutaten, Fett und anderen Bestandteilen.</p> <ul style="list-style-type: none">- Cremes <p>Cremes sind Soßen/Saucen, die bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind, verwendet werden. Sie enthalten die mindestens 20 % Fett in der Creme enthalten.</p> <ul style="list-style-type: none">- Tomatensoßen/-saucen und -cremes <p>Tomatensoßen/-saucen und -cremes enthalten mindestens 20 % Tomatenmark mit einem Gehalt von 36 % kochsalzfreier Trockenmasse.</p> <ul style="list-style-type: none">- Sahnesoßen/-saucen und -cremes (Rahmsößen/-saucen und -cremes) <p>Diese Zutaten enthalten mindestens 2 % Milchfett. Wird das Wort „Sahne“ in der Bezeichnung des Lebensmittels vorangestellt (zum Beispiel „Sahne-Hering...“), sind in der Soße mindestens 4 % Milchfett enthalten.</p> <p>Der Milchfettanteil stammt aus der Verwendung von Sahne (Rahm), auch unter Mitverwendung von saurer Sahne oder Crème fraîche.</p> <ul style="list-style-type: none">- Weinsoßen/saucen und -cremes <p>Weinsoßen/-saucen und -cremes enthalten mindestens 20 % Wein.</p> <ul style="list-style-type: none">- Soßen/Saucen und Cremes mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen⁷ <p>Wird in hervorhebender Weise auf Zutaten wie „Mayonnaisensauce“, „Remoulade“, „Mayonnaise“ hingewiesen (zum Beispiel „...in Mayonnaisensauce“), beträgt der Anteil dieser Zutat mindestens 50 % an der Soße/Sauce oder Creme.</p> <ul style="list-style-type: none">- Gelee/Aspik <p>Gelee beziehungsweise Aspik ist die erstarrte Mischung aus Wasser, Geliermittel pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, Essig⁵ oder Säuerungsmitteln⁶ sowie Salz und anderen geschmackgebenden Zutaten.</p> <ul style="list-style-type: none">- Pflanzliche Speiseöle⁸, auch als Zubereitung <u>gegebenenfalls</u> mit geschmackgebenden Zutaten (wie zum Beispiel Kräutern, Knoblauch).

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 15.07. bis 12.08.2025)

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
	<p style="text-align: center;">- Würzmarinaden</p> <p>Flüssig-pastöse Mischung zum Würzen, die keine kaltgarende Wirkung entfaltet, auch unter Verwendung von beispielsweise Speiseölen und Kochsalz. Derartig gewürzte Erzeugnisse können zum Beispiel als „...mit Würzmarinade“ bezeichnet werden.</p> <p>Die prozentualen Anteile beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herstellung</p> <p>Herstellungsverfahren sind so anzuwenden, wie sie in Leitsatznummer 2 dieser Leitsätze bei den entsprechenden Erzeugnissen beschrieben werden.</p>
2.3.1	<p>Tiefgefrorene Fischerzeugnisse</p>
2.3.1.1	<p>Panierte <u>Tiefgefrorene Fischerzeugnisse in Panade oder Backteig</u></p>
2.3.1.1.1	<p>Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels</p>
1	<p>Tiefgefrorene panierte Fischerzeugnisse <u>in Panade oder Backteig</u> werden in der Regel aus tiefgefrorenen² Fischen oder Fischteilen hergestellt, mit Nass- und Trockenpanade oder Backteig umhüllt, gegebenenfalls vorgebraten und tiefgefroren. Bei Trockenpanaden ist auch die Verwendung von weiteren Zutaten wie zum Beispiel getrockneten Kartoffelerzeugnissen oder Cornflakes üblich.</p> <p>Panierte <u>Tiefgefrorene Fischerzeugnisse in Panade oder Backteig</u> werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung¹¹ der Fischart, ergänzt durch die Bezeichnung des Fischteils, und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet.</p> <p>Auf die Verwendung von Panade oder Backteig wird in der Bezeichnung des Lebensmittels durch Angaben, wie „paniert“ oder „im Backteig“ hingewiesen.</p> <p>Wird vorgebraten, erfolgt ein entsprechender Hinweis („vorgebraten“) in der Bezeichnung des Lebensmittels.</p> <p>Die Verwendung der Angabe „Fischstäbchen“ in der Bezeichnung ist denjenigen Erzeugnissen vorbehalten, die den Anforderungen an Fischstäbchen, paniert entsprechen.</p> <p>Bei durch Druck in Filetform gebrachten aus Blöcken geschnittenen Portionen, wird die Bezeichnung durch die Angabe „aus Fischstücken zusammengefügt“ ergänzt¹³.</p> <p>Im Folgenden sind Bezeichnungsbeispiele für panierte <u>tiefgefrorene Fischerzeugnisse in Panade oder Backteig</u> aufgeführt.</p> <p>Tabelle 5:</p>

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 15.07. bis 12.08.2025)

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>			
	Erzeugnis	Fischteil	Mindest- fischanteil	Bezeichnungsbeispiele
	Fischstäbchen, paniert	längliche Stäbchen, 25 - 30 g; aus Fischfiletblöcken geschnitten/ aus Filet geschnitten	65 %	<i>Fischstäbchen aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, tiefgefroren Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, paniert vorgebraten, tiefgefroren</i>
	Filet <u>oder Filet</u> / portionen in Panade / <u>Backfisch</u>	Filet/Filet aus Blöcken geschnitten	65 %	<i>Panierte Rotbarschfilets, tiefgefroren Panierte Kabeljaufilets, aus Blöcken geschnitten, tiefgefroren</i>
	Filet <u>oder Filet</u> / portionen in Backteig / <u>Backfisch</u>	Filet/Filet aus Blöcken geschnitten	50 %	<i>Kabeljaufilet in Backteig, aus Blöcken geschnitten, tiefgefroren</i>
	Fisch mit Auflage und umhüllender Panierung	Filet/Filet aus Blöcken geschnitten, unter Verwendung auch anderer Lebensmittel und Soßen	50 %	<i>Seelachsfilets aus Blöcken geschnitten mit Champignon-Frischkäse-Auflage, paniert, praktisch grätenfrei, tiefgefroren</i>
	durch Druck in Filetform gebrachte Portion, paniert	Filet aus Blöcken geschnitten	60 %	<i>Panierte Kabeljaufilets aus Fischstücken zusammengefügt, tiefgefroren</i>

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 15.07. bis 12.08.2025)

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>			
	Plattfischfilets, paniert	Filet	50 %	<i>Panierte Schollenfilets, tiefgefroren</i>
	Stücke, Nuggets, paniert oder in Backteig	Stücke, Nuggets, ohne Haut	40 %	<i>Panierte Seelachs-Nuggets, tiefgefroren</i> <i>Kabeljaustücke im Backteig, tiefgefroren</i>
	geformte Erzeugnisse aus zerkleinertem Fischfleisch	zerkleinertes Fischfleisch mit Bindemitteln, auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln	50 %	<i>Fischfrikadellen, tiefgefroren</i> <i>Fisch-Burger, tiefgefroren</i> <i>Fischklöße, tiefgefroren</i>
2.3.1.1. 2	<p>Beschaffenheitsmerkmale</p> <p>Tiefgefrorene panierte Fischerzeugnisse <u>in Panade oder Backteig</u> entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften den nachfolgenden Anforderungen, sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.</p> <p>Die Fischteile entsprechen den Beschreibungen in Leitsatznummer 2.2.2.</p> <p>Die Fischteile sind vollständig und gleichmäßig mit Panade beziehungsweise Backteig umhüllt. Bei Backteigerzeugnissen sind Blasenbildungen produkttypisch.</p>			
2.3.1.1. 3	<p>Sensorische Merkmale</p> <p>Die sensorische Eigenschaft des Fischanteils entspricht der Beschreibung unter Leitsatznummer 2.2.3.</p> <p>Tiefgefrorene <u>panierte</u> Fischerzeugnisse <u>in Panade oder Backteig</u> weisen folgende Attribute des Panade- beziehungsweise Backteiges auf:</p> <p>Tabelle 1: Sensorische Eigenschaften des Panade-/Backteiganteils</p>			

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse (vom 15.07. bis 12.08.2025)

LS-Nr.	Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>	
	tiefgefroren	Aussehen/ Farbe der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von optischen Mängeln, mechanischen Beschädigungen, Be- und Verarbeitungsfehlern, verbrannten Anteilen, Panadefehlstellen
		Geruch produkttypisch zum Beispiel nach Weißbrot oder Weizenmehlteig, nach Röstaromen, nicht ranzig
	zubereitet	Aussehen/ Farbe keine Risse und/oder Ablösungen der Hülle, kein Austritt von Füllungen/Auflagen und Fischeiweiß
		Geruch produkttypisch, ohne Fremdgeruch
		Geschmack produkttypisch nach gewürztem Weißbrot und gegebenenfalls nach den geschmackgebenden Zutaten
		Textur knusprig, nicht matschig, nicht klebrig, nicht hart