

## **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:

### **Ziele**

Der Fachausschuss Fleisch und Fleischerzeugnisse hat am 16. und 17. April 2018 in seiner 64. Sitzung seine Arbeit an den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse fortgesetzt. Es wurden eine Vielzahl von Anregungen und Anträgen zur Verbesserung der Lesbarkeit bestehender Leitsätze beraten und dem Plenum zu Verabschiedung vorgelegt. Weiterhin befasst sich der Fachausschuss mit der inhaltlichen Fortschreibung der Leitsätze auf der Grundlage der aktuellen Anträge. In seiner 56. Sitzung hat das Präsidium am 12. Juni 2018 dem Fachausschuss weitere Änderungsanträge zur Fortschreibung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse überwiesen. Sie werden in das Arbeitsprogramm des Fachausschusses übernommen.

### **Ausgangssituation**

**In Einzelnen bearbeitet der Fachausschuss folgende Themenbereiche**

#### **Hinweise aus dem Portal [www.lebensmittelklarheit.de](http://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](http://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.

### **Überarbeitung bestehender Leitsätze**

Um die Verständlichkeit der Leitsätze zu verbessern und das Gewollte klarzustellen, hat der Fachausschuss dem Plenum eine Reihe von Änderungen der Leitsätze zur Beratung und Beschlussfassung vorgelegt. Am 13. Juni 2018 hat das Plenum der DLMBK diese beraten und die Leitsatzänderungen beschlossen.

Die Änderungen betreffen die Leitsatznummern 1.315 (Speisegelatine), 1.75 (Fremdeiweiß), 2.11.1 und 2.11.8 (Kennzeichnungshinweise), 2.12 (Auslobung der Spitzenqualität), 2.223.1 (*Bierkugel*), 2.2332.2 (*Corned beef mit Gelee*), 2.2332.3 (*Rindfleischsülze*), 2.341 (*Schinken*), 2.504 (*Kotelett*) und 2.506 (*Steak*). Die Leitsatznummer 2.15 sowie der Anhang wurden an die aktuelle Rechtsnorm angepasst, die Aufzählung im Anhang ergänzt und die Fußnote 17 um die Fundstelle der jeweils aktuellen Liste erweitert. Um den Begriff der „brätähnlichen Substanz“ zu konkretisieren, wurde in den Leitsatznummern 2.19, 2.341 und 2.507 eine Fußnote eingefügt.

### **Konkretisierung des „Fleisch“-Begriffs in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse**

In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse wird sowohl Fleisch im weiteren Sinne wie auch Fleisch zur Herstellung von Fleischerzeugnissen beschrieben. Diese Differenzierung der Beschreibung von Fleisch ist notwendig um die allgemeine Verkehrs-

auffassung zu beschreiben und Kennzeichnungsregeln abzuleiten. Für die Verständlichkeit der Leitsätze ist es notwendig, die Definitionen zu überarbeiten und systematisch zu gliedern.

### **Berücksichtigung 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, Rohwurstherstellung und Herstellung von Hackfleischzubereitungen beraten. Bei Bedarf resultieren daraus Vorschläge für Leitsatzänderungen.

### **Kentlichmachung 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.

### **Beschreibung der Verwendung von Innereien in Fleischerzeugnisse**

Der Fachausschuss hat festgestellt, dass die Beschreibung der Innereien in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse unvollständig und teilweise unverständlich sind. Insbesondere die Gliederung der Leitsatznummern und die Frage, was sind „sonstige Tierkörper Teile“, soll einer Klärung zugeführt werden.

### **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 ausei-

inander und wird unter anderem die Auslobung und Aufmachung von Spitzenqualität bei Pasteten wie auch bei Blut- und Presswürsten beraten.

### **Formfleischerzeugnisse**

In der Leitsatznummer 2.19 beschreiben die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse die allgemeine Verkehrsauffassung zu Formfleischerzeugnissen. Dem Fachausschuss wurde ein Antrag zugewiesen, der mit Hinweis auf den Anhang VI Teil A Ziffer 7 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung, LMIV) die Streichung des Signalworts „Formfleisch“ in der Bezeichnung von Formfleischerzeugnissen zum Ziel hat.

### **Mortadella und Jagdwurst**

In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse wird unter Nummer 2.222.1 die *Norddeutsche Mortadella*, unter Nummer 2.224.4 die *Süddeutsche Mortadella* genannt. Ersterer wird offenbar häufig auch als *Mortadella* in den Verkehr gebracht. Weiterhin wird unter Nummer 2.223.1 *Jagdwurst (süddeutsche Art)* und unter Nummer 2.223.2 *Jagdwurst (norddeutsche Art)*. Die allgemeine Verkehrsauffassung zu den genannten Produkten wird beraten und geprüft, ob sich für die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ein Anpassungsbedarf ergibt.

### **Differenzierte Beschreibung von Geflügelfleisch-Kochpökelerzeugnissen**

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. Darüber hinaus wurde beantragt Bezeichnungsspiele für Produkte aus Geflügelfleisch aufzunehmen und den Leitsatz auch auf Hähnchenfleisch anzuwenden.

### **Kenntlichmachung „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 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, dieser fand im Fachausschuss nicht die erforderliche Mehrheit. Dem Fachausschuss wurden nun zu dieser Problematik zwei weitere, gegenläufige Anträge zugewiesen. Der eine Antrag empfiehlt den Zusatz „aus Schinkenteilen zusammengefügt“ zu streichen, während der zweite Antrag empfiehlt, diesen Hinweis auch für vergleichbare Kochpökelerzeugnisse aus Geflügelfleisch vorzusehen. Der Fachausschuss wird sich wegen

der besonderen Bedeutung in seiner nächsten Sitzung erneut mit der Fragestellung befassen.

### **Verkehrsauffassung zu Schaschlik**

In einem Antrag an die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission wurde angeregt, die allgemeine Verkehrsauffassung zu Schaschlik hinsichtlich der Verwendung von Innereien und die Abgrenzung zu Fleischspießen zu beraten.

### **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 und Energie.

Die noch zur Beratung anstehenden Themen werden im Jahr 2019 vom Fachausschuss beraten.

**Stand:** 26.06.2018