

Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Leitsätze vom 14.01.2021 (BANz AT 22.03.2021 B2, GMBI 2021 S. 524), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 19.09.2023 (BANz AT 09.10.2023 B1, GMBI 2023 S. 1003)

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	4
1.1	Begriffsbestimmungen.....	4
1.1.1	Krebstiere.....	4
1.1.2	Weichtiere.....	4
1.1.3	Krebstiere, Muscheln und Schnecken, lebend.....	4
1.1.4	Frische Krebs- und Weichtiere	4
1.1.5	Tiefgefrorene Krebs- und Weichtiere	4
1.1.6	Aufgetaute Krebs- und Weichtiere	4
1.1.7	Krebs- und Weichtiere zum Rohverzehr	4
1.1.8	Blanchierte Krebs- und Weichtiere.....	4
1.1.9	Krebs- und Weichtiererzeugnisse	4
1.2	Kategorien von Krebs- und Weichtierteilen und Erzeugnisse daraus.....	5
1.2.1	Krebstierteile.....	5
1.2.2	Weichtierteile.....	5
1.2.3	Krebs- und Weichtiererzeugnisse	5
1.3	Herstellung.....	6
1.3.1	Allgemeines.....	6
1.3.2	Zutaten anderer Lebensmittel	6
1.3.3	Garverfahren.....	7
1.4	Beschaffenheitsmerkmale	7
1.5	Bezeichnung und Aufmachung	8
1.5.1	Bezeichnung – allgemein	8
1.5.2	Bezeichnung - Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen.....	8
2	Besondere Beurteilungsmerkmale für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus	9
2.1	Lebende Muscheln.....	9
2.1.1	Miesmuscheln	9
2.1.2	Lebende Austern.....	10
2.2	Tiefgefrorene Krebs- und Weichtiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Krebs- und Weichtiererzeugnisse.....	11
2.2.1	Tiefgefrorene Krebstiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse.....	11
2.2.2	Tiefgefrorene Krebstiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse ohne weitere Lebensmittelzutaten.....	11
2.2.3	Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten.....	13
2.2.4	Tiefgefrorene Weichtiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse.....	15
2.2.5	Tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten.....	17
2.3	Gekochte Krebs- und Weichtiererzeugnisse.....	19

2.3.1	Gekochte Krebstiererzeugnisse	19
2.3.2	Gekochte Weichtiererzeugnisse	19
2.4	Krebs- und Weichtierdauerkonserven	20
2.4.1	Krebstierdauerkonserven.....	20
2.4.2	Weichtierdauerkonserven	20
Fußnoten	22

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Krebstiere

Krebstiere im Sinne dieser Leitsätze sind zum Verzehr bestimmte Krustaceen (Tiere des Unterstamms Crustacea). Sie stammen aus Meeres- oder Binnenfischerei beziehungsweise aus Aquakultur in Salz-, Brack- oder Süßwasser.

1.1.2 Weichtiere

Weichtiere im Sinne dieser Leitsätze sind zum Verzehr bestimmte Mollusken (Tiere des Stamms Mollusca). Dazu zählen Muscheln (Bivalvia), Schnecken (Gastropoda) und Kopffüßer (Cephalopoda), z. B. Tintenfische (Kalmare, Sepien, Oktopusse).

1.1.3 Krebstiere, Muscheln und Schnecken, lebend

Krebstierarten (wie z. B. Langusten, Hummer, Flusskrebse), Muschelarten (wie z. B. Miesmuscheln, Austern, Jacobsmuscheln) und Schneckenarten werden lebend, unter Beachtung einschlägiger rechtlicher Vorgaben^{1, 2}, in den Verkehr gebracht.

1.1.4 Frische Krebs- und Weichtiere

Rohe, nicht mehr lebende Krebs- und Weichtiere oder Teile davon, die nach dem Fang beziehungsweise der Entnahme so gekühlt werden, dass sie nicht gefrieren³.

1.1.5 Tiefgefrorene Krebs- und Weichtiere

Tiefgefrorene Krebs- und Weichtiere sind Tiere oder Tierteile davon, die durch Tiefgefrieren⁴ haltbar gemacht wurden. Sie können mit einer Schutzglasur aus Eis in den Verkehr gebracht werden.

1.1.6 Aufgetaute Krebs- und Weichtiere

Unter aufgetauten Krebs- und Weichtieren sind tiefgefrorene Tiere oder Tierteile zu verstehen, die unter angemessenen Bedingungen aufgetaut und an den Verbraucher abgegeben werden.

1.1.7 Krebs- und Weichtiere zum Rohverzehr

Krebs- und Weichtiere zum Rohverzehr sind rohe Krebs- und Weichtiere oder Teile davon aus frischen oder gefrierbehandelten⁵ aufgetauten Tieren, die keiner Hitzebehandlung oder sonstigen Verarbeitungen unterzogen werden.

Bestimmte Muschelarten (wie z. B. Austern) werden auch lebend verzehrt.

1.1.8 Blanchierte Krebs- und Weichtiere

Rohe Krebs- und Weichtiere oder Teile davon, die lediglich kurzzeitig oberflächlich mit feuchter Hitze behandelt sind.

1.1.9 Krebs- und Weichtiererzeugnisse

Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind aus Krebs- oder Weichtieren oder Teilen davon durch geeignete Verfahren (in der Regel Garverfahren) haltbar gemachte und/oder in Kombination mit anderen Lebensmitteln hergestellte Erzeugnisse, die einen Krebs- oder Weichtieranteil von mindestens 50 % aufweisen, sofern in diesen Leitsätzen nicht anders beschrieben.

1.2 Kategorien von Krebs- und Weichtierteilen und Erzeugnisse daraus

1.2.1 Krebstierteile

1.2.1.1 Krebstierfleisch

Aus dem Körper, dem Schwanz, den Beinen oder den Scheren gewonnenes Fleisch.

1.2.1.2 Krebstierschwanz

Der Hinterleib nach Entfernen des gesamten Kopf- und Brustsegmentes von Krebstieren (z. B. bei Garnelen). Er kann mit oder ohne Schale, teilgeschält (z. B. mit Schwanzsegment) sowie entdarmt oder nicht entdarmt sein.

1.2.1.3 Krebstierbeine

Die Gliedmaßen von Krebstieren (wie z. B. von der Schneekrabbe), in der Regel zusammenhängend, mit Schale.

1.2.1.4 Krebstierschere

Die Endglieder des vordersten Gliedmaßenpaares, mit Schale. Die Scheren vom Taschenkrebs werden als gesamtes vorderstes Beinpaar in den Verkehr gebracht.

1.2.2 Weichtierteile

1.2.2.1 Muschelfleisch

Der essbare, von den Schalen befreite gesamte Weichkörper oder Teile davon.

1.2.2.2 Tintenfischfleisch

Der Körper und die Tentakel der Kopffüßer ohne Eingeweide, Augen, Schnabel, Stützgerüst oder Teile davon, mit oder ohne Haut.

1.2.2.2.1 Tuben

Der röhrenförmige, zum Ende hin spitz zulaufende Körper von Kalmaren, ohne Kopf und Tentakel.

1.2.2.2.2 Ringe

Quergeschnittene Tuben.

1.2.2.2.3 Tentakel

Die Fang- und Greiforgane der Tintenfische, einzeln oder zusammenhängend.

1.2.2.2.4 Streifen, Scheiben und Stücke

Möglichst gleichmäßig zerteilte Tuben, und/oder Tentakel von Tintenfischen.

1.2.3 Krebs- und Weichtiererzeugnisse

1.2.3.1 Tiefgefrorene Krebs- und Weichtiererzeugnisse

Erzeugnisse, die tiefgefroren⁴ in den Verkehr gebracht werden.

1.2.3.2 Gekochte Krebs- und Weichtiererzeugnisse

Erzeugnisse, die durch feuchte Hitze gegart sind.

1.2.3.3 Pasteurisierte Weichtiererzeugnisse

Erzeugnisse, die in hermetisch geschlossenen Behältnissen, bei Temperaturen unter 100 °C erhitzt wurden und nur beschränkt haltbar sind.

1.2.3.4 Krebs- und Weichtierdauerkonserven

Erzeugnisse, die in hermetisch geschlossenen Behältnissen bei Temperaturen über 100 °C sterilisiert wurden und ohne Kühlung dauerhaft haltbar sind.

1.3 Herstellung

1.3.1 Allgemeines

1.3.1.1 Maßnahmen zum Schutz vor Parasiten

Krebs- und Weichtiere können in ihren essbaren Anteilen Parasiten enthalten, lebende Parasiten können Erkrankungen verursachen. Verfahren zur Abtötung von Parasitenstadien⁵ sowie zur Sichtkontrolle⁶ ergeben sich aus dem Hygienerecht.

1.3.1.2 Herstellung von Krebstiererzeugnissen

Krebstiere werden gegebenenfalls ohne Kopfschild und Innereien, zerteilt, nicht entschalt, entschalt, oder teilentschalt, nicht entdarmt oder entdarmt – der Darm wird aus dem gegebenenfalls auch aufgeschnittenen Hinterleib herausgezogen, gewaschen, gegebenenfalls auch blanchiert oder gekocht, gekühlt oder tiefgefroren und gegebenenfalls zu weiteren Erzeugnissen verarbeitet.

1.3.1.3 Herstellung von Muschelerzeugnissen

Muscheln werden erhitzt, gegebenenfalls wird der Weichkörper aus der geöffneten Schale entnommen und gegebenenfalls zu weiteren Erzeugnissen verarbeitet.

1.3.1.4 Herstellung von Tintenfischerzeugnissen

Tintenfische werden ausgenommen, gewaschen, gegebenenfalls werden Haut, Schnabel und Augen entfernt. Sie werden auch zerteilt, geschnitten, portioniert und gegebenenfalls zu weiteren Erzeugnissen verarbeitet.

Bei kleinen Tintenfischarten (z. B. *Uroteuthis duvaucelii*) können Augen und Schnabel im Erzeugnis enthalten sein.

1.3.1.5 Wasseraufnahme

Die Wasseraufnahme bei Krebs- und Weichtieren wird bei der Bearbeitung auf das technisch unvermeidbare Maß im Endprodukt begrenzt.

1.3.2 Zutaten anderer Lebensmittel

Bei der Herstellung von Krebs- oder Weichtiererzeugnissen werden unter anderem verwendet:

- **Aufgüsse / Marinaden / Dressings/ Laken:** Zubereitungen aus Trinkwasser, wahlweise pflanzlichem Speiseöl⁷, Essig⁸, Säuerungsmitteln⁹, Speisesalz und anderen Zutaten.
- **Soßen / Saucen / Dressings, gebunden:** gebundene Zubereitungen aus den unter Aufgüssen/Marinaden/Dressings genannten Zutaten.
- **Cremes:** Soßen/Saucen, die bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind, verwendet werden. Sie enthalten mindestens 20 % Fett.

- **Tomatensoßen und –cremes:** Tomatensoßen/-sauce und –cremes, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind; sie enthalten mindestens 20 % Tomatenmark mit einem Gehalt von 36 % kochsalzfreier Trockenmasse.
- **Soßen/Saucen und Cremes mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen¹⁰:** 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.
- **Pflanzliche Speiseöle⁷** auch als Zubereitung gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten (wie z. B. Kräutern, Knoblauch).

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.

1.3.3 Garverfahren

- **Braten/Frittieren**
Verfahren, bei denen unter Anwendung von hohen Temperaturen eine Wärmeübertragung durch heißes Speiseöl oder -fett erfolgt und zu einer typischen Bräunung und gegebenenfalls zur Garung führt.
- **Rösten/Grillen/Backen**
Verfahren, bei denen unter Anwendung von hohen Temperaturen eine Wärmeübertragung durch heiße Luft oder direktem Kontakt mit heißen Oberflächen erfolgt und zu einer typischen Bräunung führt.
- **Kochen/ Dämpfen/ Garen**
Garen durch feuchte Hitze.

1.4 Beschaffenheitsmerkmale

Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungs- und Hygienepaxis gefertigt. Sie entsprechen den sensorischen Eigenschaften der verwendeten Tierart. Sie sind frei von nicht unerheblichen Be- beziehungsweise Verarbeitungsfehlern.

Für die einzelnen Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind Beschaffenheitsmerkmale, typische sensorische Merkmale sowie Fehler beschrieben. Soweit in der Bezeichnung des Lebensmittels auf nicht zum Verzehr bestimmte Bestandteile (z. B. bei Muschelfleisch in Halbschalen, Garnelenschwänzen in Schale, halber Languste in der Schale) hingewiesen wird oder sich diese aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben, gelten diese nicht als Fehler. Bei der Bewertung sind die sensorischen Abweichungen/Fehler nach Art und Ausmaß angemessen zu gewichten.

Krebs- und Weichtiere zum Rohverzehr zeichnen sich durch sorgfältige Rohstoffauswahl, ansprechende Herrichtung und besondere Frische aus. Sie sind deshalb auch als Zutaten für bestimmte Lebensmittel (z. B. Sashimi, Tatar, Carpaccio, Sushi) geeignet.

Die quantitativen Merkmale werden auf Basis der in den Leitsätzen beschriebenen Probenmenge beziehungsweise der jeweils üblichen Probenmenge erfasst. Sie gelten, wenn nicht anders angegeben, ohne Toleranz.

Prozentangaben beziehen sich, soweit nicht anders vermerkt, auf das Gewicht.

1.5 Bezeichnung und Aufmachung

1.5.1 Bezeichnung – allgemein

Die **Bezeichnung des Lebensmittels** ist die in diesen Leitsätzen durch *Kursivdruck* hervorgehobene Bezeichnung (z. B. *Muscheln, Nordseekrabben*).

Krebs- und Weichtiere werden mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹ bezeichnet (z. B. *Garnele, Pazifische Felsenauster*).

Bei Krebs- und Weichtierteilen wird die Handelsbezeichnung mit der Bezeichnung des Teils (z. B. *Taschenkrebsscheren*) und gegebenenfalls der Angebotsform („...*entdarnt*“, „...*geschält*“) ergänzt.

Krebs- und Weichtiererzeugnisse werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung¹¹, gegebenenfalls dem Tierteil, gegebenenfalls der Angebotsform (z. B. *Garnelenschwänze geschält, gekocht, tiefgefroren; Garnelenschwänze, geschält, roh, entdarnt*) sowie nach ihrer Herstellung und Zusammensetzung bezeichnet (z. B. *Miesmuschelfleisch in Tomatensoße; Tintenfischringe, paniert, tiefgefroren*).

Wird bei einem Erzeugnis auf Zutaten hervorhebend hingewiesen (z. B. *Miesmuscheln in Knoblauchöl; Garnelenschwänze in Marinade mit Kräutern*), so sind diese Zutaten in einer den sensorischen Charakter des Lebensmittels prägender Menge vorhanden.

Mischungen aus Krebs- und Weichtieren und Teilen davon werden als *Meeresfrüchtemischung* oder sinngemäß bezeichnet. Werden Surimi-Erzeugnisse (Fischzubereitungen aus extrahiertem Fischmuskeleiweiß)¹² beigefügt, so wird in der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen („...*mit Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß*“).

1.5.2 Bezeichnung - Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen

Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen, wie „Premium-“, „Delikatess-“, „Spitzenqualität“ oder Ähnlichem, oder mit besonders hervorhebender Aufmachung unterscheiden sich nachvollziehbar von den unter der betreffenden Bezeichnung des Lebensmittels sonst üblichen Erzeugnissen durch eine besonders sorgfältige Rohwarenauswahl und ansprechende Beschaffenheit, besondere Frische sowie durch besonders gute sensorische Qualität. Bei der Bewertung der sensorischen Abweichung/Fehler gelten deutlich geringere Toleranzen.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

2.1 Lebende Muscheln

2.1.1 Miesmuscheln

2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Miesmuscheln werden geerntet, gesäubert, wenn erforderlich von anhaftendem Sand befreit, weitgehend befreit von z. B. Seepocken, Napfschnecken und Byssusfäden, lebend verpackt - auch in Schutzatmosphäre - ohne weitere Zusätze wie z. B. Wasser in den Verkehr gebracht. Die Miesmuscheln werden bei einer Temperatur, welche die Lebensfähigkeit der Miesmuscheln nicht beeinträchtigt, üblicherweise zwischen 2 °C bis 7 °C gelagert¹³. Eine Aufbewahrung bei Temperaturen von schmelzendem Eis beeinträchtigt die Lebensfähigkeit der Miesmuscheln.

Lebende Miesmuscheln werden auch mit dem ergänzenden Hinweis „*frisch*“ in den Verkehr gebracht.

2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Lebende Miesmuscheln sind gewaschen, weitgehend frei von Byssusfäden, Sand, Bewuchs sowie von Besiedlung (z. B. Seepocken).

Lebende Miesmuscheln können leicht geöffnete oder auch geschlossene Schalen aufweisen. Die lebenden Muscheln werden zum Garen in stark kochendes Wasser gegeben¹⁴. Nach dem Garen geschlossene Muscheln werden nicht verzehrt.

Lebende Miesmuscheln weisen Merkmale auf, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen¹⁵. Die Anzahl toter beziehungsweise beschädigter Miesmuscheln, bei denen die biologischen Funktionen so beeinträchtigt sind, dass die Lebensfähigkeit (z. B. durch Schalenbruch) nicht mehr länger gewährleistet ist, beträgt höchstens 5 %¹⁶. Tote Muscheln zeigen beim Klopfest¹⁷ keine Reaktion (wie z. B. sich ganz oder teilweise schließende Schalen).

Die Schalenlänge der Muscheln beträgt mindestens 40 mm. Werden Größensortierungen namentlich angegeben (z. B. Extra, Jumbo), werden diese erläutert.

2.1.1.3 Sensorische Merkmale

Miesmuscheln weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 1:

lebend	Aussehen/ Farbe	Aussehen und Form arttypisch Farbe der Schale außen: anthrazit, blauschwarz bis braunschwarz
	Geruch	nach Meer und Seetang, nicht faul, nicht nach Schwefelwasserstoff („faule Eier“), nicht sauer, nicht fäkal
gegart	Aussehen/ Farbe	Schalen geöffnet, Farbe des Fleisches von elfenbeinfarben, grau, orange bis bräunlich
	Geruch	frisch, rein, nach Seetang
	Geschmack	spezifischer Miesmuschelgeschmack
	Textur	Fleisch fest, elastisch, nicht zäh

2.1.1.4 Fehler

- Anzahl toter und/oder nicht lebensfähiger Muscheln über 5 %
- nicht unerhebliche Verschmutzung
- nicht unerheblicher Bewuchs
- nicht unerhebliche Besiedlung
- mehr als Reste von Bysussfäden vorhanden
- sensorisch wahrnehmbarer Sand im gegarten Erzeugnis

2.1.2 Lebende Austern

2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Austern werden geerntet, vereinzelt, grob gesäubert, in fest geschlossenen Körben oder Kisten, mit der flachen Seite nach oben, ohne weitere Zusätze wie z. B. Wasser lebend verpackt. Zum Schutz der Austern vor mechanischen Schäden werden in der Regel Algen oder Holzwolle in die Transportbehältnisse mit eingelegt. Die Austern werden bei einer Temperatur, welche die Lebensfähigkeit der Austern nicht beeinträchtigt, üblicherweise zwischen 2 °C bis 7 °C gelagert¹³. Eine Aufbewahrung bei Temperaturen von schmelzendem Eis beeinträchtigt die Lebensfähigkeit der Austern.

Die Bezeichnung lebender Austern erfolgt mit ihren Handelsbezeichnungen¹¹ (z. B. *Auster*, *Pazifische Felsenauster*).

2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Lebende Austern weisen unregelmäßig geformte, geschlossene Schalen mit lediglich geringem Bewuchs und geringer Besiedlung auf. Das Mindeststückgewicht beträgt 50 g. Die Auster enthält in ausreichender Menge klares Schalenwasser. Der Geschmack der Austern variiert nach Art, Zuchtmethode, Herkunft und Alter.

2.1.2.3 Sensorische Merkmale

Lebende Austern weisen im verzehrbaren Anteil folgende Attribute auf:

Tabelle 2:

Aussehen/ Farbe	farblos glasig, durchscheinend bis leicht grünlich, in Teilen cremefarben, beige, gelblich, opaque Organkonturen abgegrenzt
Geruch	nach Seetang und Meer
Geschmack	dezentes Geschmacksprofil: salzig, nussig, süßlich, sahnig, bitter
Textur	weich bis bissfest

2.1.2.4 Fehler

- offene Schalen
- Gonadenbildung zu weit fortgeschritten, erkennbar durch milchig weißen Weichkörper
- trübes Schalenwasser
- zu wenig Schalenwasser
- zerfließende Organkonturen

2.2 Tiefgefrorene Krebs- und Weichtiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Krebs- und Weichtiererzeugnisse

2.2.1 Tiefgefrorene Krebstiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse

2.2.1.1 Tiefgefrorene Krebstiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse ohne weitere Lebensmittelzutaten

2.2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Krebstiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse ohne weitere Lebensmittelzutaten werden aus frischen oder aufgetauten Krebstieren oder Teilen davon hergestellt. Sie sind roh, blanchiert oder gekocht, nicht entschalt, teilentschalt oder entschalt, gegebenenfalls zerteilt, auch entdarmt und sie werden tiefgefroren⁴ in den Verkehr gebracht. Es werden beispielsweise tropische Garnelen, Kaltwassergarnelen, Flusskrebse, Kaisergranat und Hummer zu diesen tiefgefrorenen Lebensmitteln verarbeitet.

Die Krebstiere und Krebstierteile sowie die Krebstiererzeugnisse können mit einer Schutzglasur aus Eis versehen (in der Regel 10 bis 20 Gewichtsprozent) in den Verkehr gebracht werden. Ganze Krebstiere wie z. B. Hummer oder Langusten, werden auch im Eisblock tiefgefroren. Die Glasur beziehungsweise der Eisblock schützt die Erzeugnisse während der Lagerung vor dem Austrocknen (Gefrierbrand) und der Oxidation. In der Bezeichnung des Lebensmittels wird auf die Glasur beziehungsweise den Eisblock hingewiesen („...glasiert“, „...mit Schutzglasur“, „...im Eisblock“).

Tiefgefrorene Krebstiere und Krebstiererzeugnisse werden mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹, bei Krebstierteilen ergänzt durch die Bezeichnung des Krebstierteils und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet, z. B. *Argentinische Rotgarnelenschwänze, roh, mit Schale, glasiert, tiefgefroren; Garnelenschwänze, gekocht, geschält, glasiert, tiefgefroren; Garnelenschwänze, roh, geschält, entdarmt, glasiert, tiefgefroren; Hummer, gekocht, im Eisblock, tiefgefroren.*

Tiefgefrorene Krebstiere und Krebstiererzeugnisse werden auch unter angemessenen Bedingungen aufgetaut und an den Verbraucher abgegeben. Bei aufgetauten Krebstieren und Krebstiererzeugnissen wird die Bezeichnung mit der Angabe „aufgetaut“ ergänzt. Diese Angabe ist nicht erforderlich, wenn eine der rechtlich definierten Ausnahmen vorliegt¹⁸Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.,¹⁹.

2.2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die tiefgefrorenen Krebstiere und Krebstierteile sowie die tiefgefrorenen Krebstiererzeugnisse weisen die arttypischen Merkmale der jeweiligen Krebstierart und Angebotsform auf, insbesondere entsprechen sie den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.2.1.1.3). Sie sind frei von nicht unerheblichen Bearbeitungsfehlern.

Entdarimte Krebstierschwänze weisen praktisch keine sichtbaren Därme/Darmreste auf. Kaltwassergarnelen, Nordseekrabben und tropische Garnelenarten kleiner Größe werden in der Regel nicht entdarmt in den Verkehr gebracht.

Die Farbe der Schale roher Krebstiere ist in der Regel grau-bläulich bis braun-schwarz, die Farbe der Schale gekochter Krebstiere ist rötlich bis rosa.

Die Krebstiere oder Teile davon werden üblicherweise sortiert und sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

2.2.1.1.3 Sensorische Merkmale

Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse weisen vorbehaltlich artspezifischer Besonderheiten folgende Attribute auf:

Tabelle 3:

tiefgefroren	Aussehen/ Farbe	der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen, Bearbeitungsfehlern. Leichter Gefrierbrand stellt keinen Mangel dar.
	Geruch	nicht fischig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, ohne Gefriergeruch ²⁰ , bei kleineren gekochten Warmwassergarnelen auch an Ammoniak erinnernd
aufgetaut	Aussehen/ Farbe	der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln; Farbe und Struktur sind arttypisch. rohes Fleisch leicht grau, glasig mit arttypischer Oberflächenzeichnung, blanchiertes und gegartes Fleisch weißlich mit rötlicher Oberfläche, blanchiertes Fleisch, innen noch glasig
	Geruch	frisch, nicht fischig
	Textur	Fleisch einheitlich fest, elastisch
gegart	Aussehen/ Farbe	gekrümmte Form bei Garnelenschwänzen, Fleisch weißlich hell bis rosafarben mit rötlicher Oberfläche, ohne deutliche Gelbtöne, nicht glasig nach Durchgaren
	Geruch	nicht fischig, ohne Fehl- und Fremdgeruch
	Geschmack	Fleisch frisch, arttypisch, leicht süßlich, nicht bitter, nicht metallisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
	Textur	Fleisch fest, saftig, zart, nicht trocken oder strohig, feinfaserig, nicht gummiartig, weich oder musig

2.2.1.1.4 Bearbeitungsfehler

- bei entdarmten (Entdarmung erfolgt bis auf das letzte Schwanzsegment) Garnelen: sichtbare, dunkle Darmreste bei mehr als 5 % der Garnelen, bezogen auf die Anzahl der Garnelen
- bei geschälten Krebstieren: nicht unerhebliche anhaftende Reste des Exoskeletts (Schale, Antennen und Beine)
- Schale beschädigt (z. B. Bruch)
- Krebstierfleisch zerrissen
- Bruch bei Garnelenschwänzen²¹
- schwerer Gefrierbrand
- Eine Schwarzfleckigkeit der Schale kann bei Garnelen oder Teilen davon vorkommen, eine erhebliche Schwarzfleckigkeit auf dem Garnelenfleisch ist jedoch nicht üblich.
- Modergeruch

2.2.1.2 Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten

2.2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Als tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten werden insbesondere hergestellt:

- Krebstiererzeugnisse paniert
- Krebstiererzeugnisse in Backteig
- Krebstiere in Kombination mit weiteren Lebensmitteln, wie z. B. Soßen

Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten werden aus frischen, aufgetauten, tiefgefrorenen, entschalten oder teilentschalten, in der Regel rohen Krebstierteilen (z. B. Garnelenschwänzen) hergestellt, mit Nass- und Trockenpanade oder Backteig umhüllt, gegebenenfalls vorgebacken, oder mit Soßen und weiteren Zutaten tiefgefroren⁴.

Die Krebstiererzeugnisse können auch mit Zubereitungen z. B. Dressings oder Soßen ummantelt werden.

Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse werden mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹, gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstückes und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet, z. B. *Garnelenschwänze, entschalt, in Kräutersoße, tiefgefroren; Garnelenschwänze, entschalt, in Backteig, tiefgefroren*.

Ist das Erzeugnis vorgebacken, erfolgt ein Hinweis in der Bezeichnung.

2.2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten weisen die arttypischen Merkmale der jeweiligen Krebstierart und Angebotsform auf. Sie entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften den nachfolgenden Anforderungen, sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Der Krebstieranteil der Erzeugnisse beträgt mindestens 50 %; bei panierten Garnelenschwänzen oder Garnelenschwänzen in Backteig mit einer Länge der Garnelenschwänze unter 25 mm mindestens 40 %.

2.2.1.2.3 Sensorische Merkmale

Die sensorische Eigenschaft des Krebstieranteiles entspricht der Beschreibung unter Leitsatznummer 2.2.1.1.3

Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse weisen folgende Attribute des Panade- beziehungsweise Backteiges auf:

Tabelle 4: Sensorische Eigenschaften des Panade-/Backanteils

tiefgefroren	Aussehen/ Farbe	der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von optischen Mängeln, mechanischen Beschädigungen, Be- und Verarbeitungsfehlern, verbrannten Anteilen, Panadefehlstellen. Bei Backteigerzeugnissen kommt Blasenbildung vor.
	Geruch	produkttypisch z. B. nach Weißbrot oder Weizenmehlteig, nach Röstaromen, nicht ranzig
zubereitet	Aussehen/ Farbe	keine Risse und/oder Ablösungen der Hülle, kein Austritt von Krebstiereiweiß, nicht fleckig Bei Backteigerzeugnissen kommt Blasenbildung vor.
	Geruch	produkttypisch, ohne Fremdgeruch
	Geschmack	produkttypisch nach geröstetem Weißbrot beziehungsweise anderen geschmackgebenden Zutaten
	Textur	knusprig, nicht matschig, nicht klebrig, nicht hart

2.2.1.2.4 Verarbeitungsfehler des Panade-/Backteiganteils

Die Fehlerbeschreibung des Krebstieranteiles entspricht der Beschreibung unter Leitsatznummer 2.2.1.1.4

Tabelle 5:

Fehlerbeschreibung	Erzeugnis	Zustand
Risse in der Panade	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren und zubereitet
ungleichmäßige Färbung	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
Fehlstellen	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
Panadenasen (Panadenüberschuss)	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren
Blasenbildung	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren und zubereitet
Panadeablösung	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren und zubereitet
mechanische Beschädigungen	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
verbrannte Anteile	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
aneinanderhaftende Stücke	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren

2.2.2 Tiefgefrorene Weichtiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse

2.2.2.1 Tiefgefrorene Weichtiere und Teile davon sowie tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse ohne weitere Lebensmittelzutaten

2.2.2.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Als tiefgefrorene Weichtiere oder Teile davon sowie tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse ohne weitere Lebensmittelzutaten werden insbesondere hergestellt:

Gekochtes Muschelfleisch

- a) Miesmuschelfleisch, auch in Schale
- b) Venus- und Teppichmuschelfleisch

Tintenfische

Tiefgefrorenes, gekochtes Muschelfleisch wird gekühlt, gegebenenfalls entschalt oder teilentschalt, und tiefgefroren⁴ in den Verkehr gebracht.

Tiefgefrorene Tintenfische oder Teile davon sowie tiefgefrorene Erzeugnisse aus Tintenfischen oder Teilen davon ohne weitere Lebensmittelzutaten werden aus frischen oder aufgetauten Tintenfischen hergestellt, die ausgenommen, gewaschen, sortiert, gegebenenfalls zerteilt, gegebenenfalls enthäutet, gegebenenfalls gekocht, auch in Stücke, Streifen oder Ringe geschnitten, und tiefgefroren⁴ in den Verkehr gebracht werden.

Die Weichtiere und Weichtierteile sowie die Weichtiererzeugnisse können mit einer Schutzglasur aus Eis versehen in den Verkehr gebracht werden. Die Glasur schützt die Lebensmittel während der Lagerung vor dem Austrocknen (Gefrierbrand) und vor Oxidation. In der Bezeichnung des Lebensmittels wird auf die Glasur hingewiesen („...*glasiert*“, „...*mit Schutzglasur*“).

Tiefgefrorene Weichtiere und Weichtiererzeugnisse werden mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹, bei Weichtierteilen ergänzt durch die Bezeichnung des Weichtierteils und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet, z. B. *Miesmuschelfleisch, gekocht, glasiert, tiefgefroren; Tintenfischringe, roh, glasiert, tiefgefroren; Tintenfischtuben, roh, ohne Haut, glasiert, tiefgefroren.*

2.2.2.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die tiefgefrorenen Weichtiere und Weichtierteile sowie die tiefgefrorenen Weichtiererzeugnisse weisen die arttypischen Merkmale der jeweiligen Weichtierart und Angebotsform auf, insbesondere entsprechen sie den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.2.2.1.3). Sie sind frei von nicht unerheblichen Bearbeitungsfehlern.

Die Weichtiere oder Teile davon werden üblicherweise sortiert und sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

2.2.2.1.3 Sensorische Merkmale

Tiefgefrorene Muschelfleischerzeugnisse beziehungsweise tiefgefrorene Tintenfische und Teile davon und Tintenfischerzeugnisse ohne weitere Lebensmittelzutaten weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 6:

		Muschelfleisch	Tintenfische und Teile davon
tiefgefroren	Aussehen/ Farbe	Artypisch, der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen. Farbe: grau, braun bis orange.	Artypisch, der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Organteilen, Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen. Teilstücke mit glatten Schnittkanten. Fleischfarbe weiß, zartrosa bis bläulich, Hautfarbe arttypisch.
	Geruch	nicht fischig, ohne Fehl- und Fremdgeruch	nicht fischig, ohne Fehl- und Fremdgeruch
aufgetaut	Aussehen/ Farbe	Der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln, Farbe und Struktur sind arttypisch. Miesmuscheln weißlich, gräulich über orange bis bräunlich. Kein Gefrierbrand	Der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln, Farbe und Struktur sind arttypisch. Teilstücke mit scharfen Schnittkanten. Fleischfarbe weiß, zartrosa bis bläulich, Hautfarbe arttypisch. Kein Gefrierbrand.
	Geruch	frisch, nicht fischig	frisch, neutral
	Textur	einheitlich fest, weich-elastisch	fest, elastisch, zäh
zubereitet	Geruch	nicht fischig, ohne Fehl- und Fremdgeruch	ohne Fehl- und Fremdgeruch
	Geschmack	arttypisch, nicht fischig, nicht bitter, ohne Fehl- und Fremdgeschmack	arttypisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack
	Textur	fest, elastisch	fest, elastisch, nicht zäh

2.2.2.1.4 Bearbeitungsfehler

- unsaubere Schnittführung
- mechanisch beschädigt (z. B. Druckstellen, Schalenbruch)
- ungleichmäßige Größensortierung
- Reste von Haut bei enthäuteten Tintenfischteilen
- Sand bei Muscheln
- Schalenreste²² bei Miesmuschelfleisch
- Reste von Stützskelett²³ und Organteilen (z. B. Eingeweiden) bei Tintenfischtuben

2.2.2.2 Tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten

2.2.2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Als tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten werden insbesondere hergestellt:

- Weichtiererzeugnisse paniert
- Weichtiererzeugnisse in Backteig
- Weichtiere in Kombination mit weiteren Lebensmitteln, wie z. B. Soßen

Tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten werden aus aufgetauten, tiefgefrorenen, geschälten oder teilentschalten, gekochten oder rohen Weichtierteilen (z. B. Tintenfischringen) hergestellt, mit Nass- und Trockenpanade oder Backteig umhüllt, gegebenenfalls vorgebacken, oder mit Soßen und weiteren Zutaten tiefgefroren⁴.

Tiefgefrorene Weichtiere werden mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹ gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstückes und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet, z. B. *Tintenfischringe in Backteig, tiefgefroren; Miesmuscheln, in Tomatensoße, gekocht, tiefgefroren; Miesmuschelfleisch, gekocht, gewürzt, mit Weißwein-Rahmsoße, tiefgefroren.*

Ist das Erzeugnis vorgebacken, erfolgt ein Hinweis in der Bezeichnung z. B. *Tintenfischringe, paniert, vorgebacken, tiefgefroren.*

2.2.2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse mit weiteren Lebensmittelzutaten weisen die arttypischen Merkmale der jeweiligen Weichtierart und Angebotsform auf. Sie entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften den nachfolgenden Anforderungen, sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Der Weichtieranteil der Erzeugnisse beträgt mindestens 50 %, bei Tintenfischringen mit einem äußeren Durchmesser von unter 40 mm sowie vergleichbar unregelmäßig geformten kleinmaßigen Erzeugnissen jedoch mindestens 40 %.

2.2.2.2.3 Sensorische Merkmale

Die sensorische Eigenschaft des Weichtieranteiles entspricht der Beschreibung unter Leitsatznummer 2.2.1.1.3

Tiefgefrorene, panierte Weichtiererzeugnisse oder Weichtiererzeugnisse in Backteig weisen folgende Attribute des Panade- beziehungsweise Backteiges auf:

Tabelle 7: Sensorische Eigenschaften des Panade-/Backanteils

tiefgefroren	Aussehen/ Farbe	der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von optischen Mängeln, mechanischen Beschädigungen, Be- und Verarbeitungsfehlern, verbrannten Anteilen, Panadefehlstellen, bei Backteigerzeugnissen mit Blasenbildung
	Geruch	produkttypisch z. B. nach Weißbrot oder Weizenmehlteig, nach Röstaromen, nicht ranzig
zubereitet	Aussehen/ Farbe	keine Risse und/oder Ablösungen der Hülle
	Geruch	produkttypisch, ohne Fremdgeruch
	Geschmack	produkttypisch nach geröstetem Weißbrot und den geschmackgebenden Zutaten
	Textur	knusprig, nicht matschig, nicht klebrig, nicht hart

2.2.2.2.4 Verarbeitungsfehler des Panade-/Backteiganteils:

Die Fehlerbeschreibung des Weichtieranteiles entspricht der Beschreibung unter Leitsatznummer 2.2.2.1.4

Tabelle 8:

Fehlerbeschreibung	Erzeugnis	Zustand
Risse in der Panade	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren und zubereitet
ungleichmäßige Färbung der Hülle	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
Fehlstellen	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
Panadenasen (Panadenüberschuss)	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren
zusammenklebende Stücke	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
Blasenbildung	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren und zubereitet
Panadeablösung	panierte Erzeugnisse	tiefgefroren und zubereitet
mechanische Beschädigungen	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
verbrannte Anteile	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren
aneinanderhaftende Stücke	panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig	tiefgefroren

2.3 Gekochte Krebs- und Weichtiererzeugnisse

2.3.1 Gekochte Krebstiererzeugnisse

2.3.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Als gekochte Krebstiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

- Garnelenschwänze, geschält, in Lake/Aufguss/Dressing
- Flusskrebsschwänze in Lake
- Nordseegarnelen, -fleisch
- Garnelen, Garnelenschwänze
- Hummer, -fleisch
- Garnelenschwänze, geschält, in Kräuteröl
- Flusskrebsschwänze, ohne Schale, in Kräuteröl

Frische oder tiefgefrorene Krebstiere und Teile davon werden gekocht, gegebenenfalls entschält, gegebenenfalls entdarmt, mit Lake, Aufgüssen, Soßen/Ölzubereitung, Dressing umgeben, verpackt auch unter Schutzatmosphäre und gekühlt.

Sie werden auch pasteurisiert in den Verkehr gebracht.

Werden gekochte Krebstiererzeugnisse in den Verkehr gebracht, werden sie mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹ gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Krebstierteils und der Angebotsform bezeichnet, z. B. *Nordseekrabbenfleisch, gekocht; Eismeergarnele, geschält, gekocht; Garnelenschwänze, geschält, gekocht; Garnele, gekocht, ohne Kopf, teilgeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, tiefgefroren; Garnelenschwänze geschält, mit Schwanzsegment, gekocht; Garnelen, geschält, gekocht, in Dillcreme; Garnelenschwänze, geschält, gekocht, in Lake; Eismeer garnelen, geschält, gekocht, in klarem Kräuter-Dressing.*

2.3.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Gekochte Krebstiererzeugnisse weisen die arttypischen Merkmale der jeweiligen Krebstierart, des Krebstierteils und der Angebotsform auf. Sie entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften den nachfolgenden Anforderungen.

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern. Sie werden üblicherweise sortiert und sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

2.3.1.3 Sensorische Merkmale

Die sensorischen Merkmale des Krebstieranteils entsprechen den in Leitsatznummer 2.2.1.1.3 beschriebenen Merkmalen für gegarte Erzeugnisse.

2.3.1.4 Bearbeitungsfehler

Die Bearbeitungsfehler des Krebstieranteils entsprechen den in Leitsatznummer 2.2.1.1.4 beschriebenen Bearbeitungsfehlern.

2.3.2 Gekochte Weichtiererzeugnisse

2.3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Als gekochte Weichtiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

- Muschelfleisch,

- Tintenfische und Teile davon

jeweils in Lake/Öl/Soße.

Bei Tintenfischen und Teilen davon wird das Stützgerüst entfernt. Die frischen und tiefgefrorenen Weichtiere und Teile davon werden gekocht, Schalen werden entfernt, auch mit Lake, Aufgüssen, Soßen/Ölzubereitung, Dressing umgeben, verpackt auch unter Schutzatmosphäre und gekühlt. Sie werden auch pasteurisiert in den Verkehr gebracht.

Werden gekochte Weichtiererzeugnisse in den Verkehr gebracht, werden sie mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹ gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Weichtierteils und der Angebotsform bezeichnet, z. B. *Miesmuschelfleisch, in Tomaten-Sauce; Sepia, gekocht, in Marinade; Riesenkalmarstücke, gekocht, in Rapsöl.*

2.3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Gekochte Weichtiererzeugnisse weisen die arttypischen Merkmale der jeweiligen Weichtierart, des Weichtierteils und der Angebotsform auf. Sie entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften den nachfolgenden Anforderungen.

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern. Sie sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Die Zutat Weichtiererzeugnis entspricht den Merkmalen der Leitsatznummern 2.3.2.3 und 2.3.2.4

2.3.2.3 Sensorische Merkmale

Die sensorischen Merkmale des Weichtieranteils entsprechen den in Leitsatznummer 2.2.2.1.3 beschriebenen Merkmalen für zubereitete Erzeugnisse.

2.3.2.4 Bearbeitungsfehler

Die Bearbeitungsfehler des Weichtieranteils entsprechen den in Leitsatznummer 2.2.2.1.4 beschriebenen Bearbeitungsfehlern.

2.4 Krebs- und Weichtierdauerkonserven

2.4.1 Krebstierdauerkonserven

2.4.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Krebstierdauerkonserven werden aus frischen oder tiefgefrorenen Krebstieren, gekocht, zerteilt, entschalt, gegebenenfalls entdarmt, mit Soßen oder Aufgüssen hergestellt und durch Sterilisation dauerhaft haltbar gemacht.

Krebstierdauerkonserven werden gemäß mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹ gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Krebstierteils und/oder der Angebotsform gekennzeichnet in den Verkehr gebracht, z. B. *Königskrabbenfleisch in Aufguss.*

2.4.2 Weichtierdauerkonserven

2.4.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Als Weichtierdauerkonserven werden insbesondere hergestellt:

- Muschelfleisch in Soße/Creme/Aufguss/Lake/Öl
- Tintenfischfleisch in Soße/Aufguss/Lake/Öl
- Austernfleisch, geräuchert, in Öl

Weichtierdauerkonserven werden aus frischen oder tiefgefrorenen Weichtieren, gekocht, zerteilt, entschalt/das Stützgerüst entfernt, mit Soße/Creme/Aufguss/Lake/Öl, gegebenenfalls in Kombination mit anderen Lebensmitteln hergestellt und durch Sterilisation dauerhaft haltbar gemacht.

Weichtierdauerkonserven werden mit ihrer Handelsbezeichnung¹¹ gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Weichtierteils und/oder der Angebotsform gekennzeichnet in den Verkehr gebracht, z. B. *Miesmuschelfleisch in Tomatensauce*.

2.4.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Weichtierdauerkonserven weisen die arttypischen Merkmale der jeweiligen Weichtierart, des Weichtierteils und der Angebotsform auf.

2.4.2.3 Sensorische Merkmale

Gekochte Weichtiererzeugnisse in Dauerkonserven weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 9:

	Muscheln	Tintenfische
Aussehen/Farbe	Der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln; Farbe und Struktur sind arttypisch. Farbe des Fleisches art-/erzeugnistypisch.	Der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln; Farbe und Struktur sind arttypisch. Tintenfischteile mit scharfen Schnittkanten. Fleischfarbe weiß bis zartrosa bis bläulich/bräunlich.
Geruch	erzeugnistypisch	erzeugnistypisch
Geschmack	erzeugnistypisch, arttypisch	erzeugnistypisch, arttypisch
Textur	fest, elastisch, nicht zäh	fest, elastisch, nicht zäh

2.4.2.4 Be- und Verarbeitungsfehler

- Schnittfehler bei Weichtierteilen (unregelmäßig)
- mechanisch beschädigt
- ungleiche Sortierung
- Reste von Eingeweiden/Organen/Stützskelett
- Reste von Haut
- Sand bei Muschelfleisch
- Schalenreste bei Muschelfleisch
- übersterilisiert

Fußnoten

¹ Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III, Abschnitt VII „Lebende Muscheln“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

² § 10 der Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982) in der jeweils geltenden Fassung.

³ Artikel 2 Absatz 1 Nummer 3 in Verbindung mit Anhang I Begriffsbestimmungen 3.5 „frische Fischereierzeugnisse“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ § 1 Absatz 1 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel vom 29. Oktober 1991 (BGBl. I S.2051) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe D „Vorschriften zum Schutz vor Parasiten“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V Buchstabe D „Parasiten“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

⁷ Leitsätze für Speisefette und Speiseöle in der jeweils geltenden Fassung.

⁸ Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732) in der jeweils geltenden Fassung.

⁹ Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang I Nummer 6 „Säuerungsmittel“ der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁰ Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade, Herausgeber: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (jetzt Lebensmittelverband Deutschland e.V.), Januar 2019.

¹¹ Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in der jeweils gültigen, im Bundesanzeiger bekannt gemachten Fassung.

¹² Leitsatznummer 2.3.9 der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse in der jeweils geltenden Fassung.

¹³ Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VII Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁴ § 12 Absatz 11 der Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁵ Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁶ Standard for live and raw bivalve molluscs des Codex Alimentarius International Food Standard, Codex Stan 292-2008 (in der Fassung der Überarbeitung 2015).

¹⁷ 79. Arbeitstagung des ALTS, Journal of Consumer Protection and Food Safety, Volume 12, Number 4, S. 379 bis 391.

¹⁸ Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁹ Artikel 17 Absatz 5 in Verbindung mit Anhang VI Teil A Nummer 2 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 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) in der jeweils geltenden Fassung.

²⁰ S. McMill, R. Hardy, J.R. Burt, F.D. Gunstone Hept-cis-4-enal and its contribution to the off-flavour in cold stored cod, Journal of the Science of Food and Agriculture Vol. 25, Issue 12, Dez. 1974, pp. 1477 bis 1489.

²¹ Die Anzahl der Garnelenschwanzteile mit weniger als vier Schwanzsegmenten ist größer als 5% bezogen auf die Anzahl der Garnelenschwänze/Garnelenschwanzteile. Bei kleinfallenden Garnelenarten (z. B. *Xyphopenaeus kroyeri*, *Parapenaeopsis stylifera*, *Metapenaeus dobsoni*) kann die Anzahl der Bruchstücke auch höher sein, es überwiegt jedoch der Anteil der ganzen Garnelenschwänze.

²² Pro kg Miesmuschelfleisch werden zwei Muscheln mit Schalenresten, die eine Länge von weniger als 1,5 cm aufweisen, und pro 10 kg Miesmuschelfleisch vier Muscheln mit Schalenresten, die eine Länge zwischen 1,5 und 2,5 cm aufweisen, toleriert.

²³ Stützskelettreste sind in maximal 10 % der Tintenfischtuben, bezogen auf eine Stichprobenmenge von 10 kg, vorhanden.