



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung der Änderung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 22. Februar 2024

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 48. Plenarsitzung am 16. November 2023 die Änderung folgender Leitsätze beschlossen:

– Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Diese Änderung der Leitsätze wird hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253; 2022 I S. 28) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz veröffentlicht.

Bonn, den 22. Februar 2024

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
E. Bell



Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14. April 2022 (BAAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29 – 30/2022 S. 657 – 703), die zuletzt durch die Bekanntmachung vom 13. September 2022 (BAAnz AT 04.10.2022 B3, GMBI 36/2022 S. 825) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

Abschnitt 1.4 „Bezeichnung und Aufmachung“ wird wie folgt gefasst:

In Nummer 1.4.1.1 „Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch“ wird der vierte Absatz wie folgt gefasst:

Die teilweise Verwendung von Teilen anderer Tiere (Leitsatznummer 1.1.1) als vom Rind (einschließlich Kalb und Jungrind) und Schwein wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, gegebenenfalls ergänzt um den prozentualen Anteil, z. B. „Salami mit Lammfleisch¹⁶“, „Salami mit 5 % Lammfleisch¹⁶“, „Wiener Würstchen mit Hähnchenfleisch“, „Wiener Würstchen mit 10 % Hähnchenfleisch“, „Leberwurst mit Putenfleisch“, „Leberwurst mit 20 % Putenfleisch“, „Lyoner mit Straußenfleisch“, „Lyoner mit 5 % Straußenfleisch^{17(a)}“ usw.

Abschnitt 2.1 „Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte“ wird wie folgt gefasst:

1. In Nummer 2.1.3.3 „Kotelett“ wird der vierte Absatz wie folgt gefasst:

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Kotelett vom Schwein (*Schweinekotelett*, *Schweinskotelett*). Koteletts von anderen Tierarten werden entsprechend gekennzeichnet, z. B. *Kalbskotelett*, *Rindskotelett*, *Lammkotelett¹⁶*, *Hirschkotelett*, *Rinderlendenkotelett* (siehe auch Leitsatznummer 2.1.3.2).

2. Nummer 2.1.4.1 „Fleischspieße“ wird wie folgt gefasst:

Fleischspieße enthalten Stücke grob entsehten Rindfleisches (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder entfetteten Schweinefleisches (Leitsatznummer 1.2.1.2.2) sowie weitere stückige Zutaten (z. B. Zwiebeln, Paprikaschoten, Gurken) und gegebenenfalls anhaftende Marinade bzw. Würzung. In rohem Zustand bestehen die Spieße zu mindestens zwei Dritteln aus Fleisch. Für den Fleischanteil von *Filetspießen* werden nur Teile aus dem Filet (Leitsatznummer 2.1.1.1) verwendet.

Hähnchenfleisch- bzw. *Putenfleischspieße* mit weiteren stückigen Zutaten enthalten Stücke von sehnen- und fettgewebsarmem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1) oder grob entsehtem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) sowie gegebenenfalls anhaftende Marinade bzw. Würzung. In rohem Zustand bestehen die Spieße zu mindestens zwei Dritteln aus Fleisch.

Hähnchenfleisch- bzw. *Putenfleischspieße* ohne weitere stückige Zutaten enthalten Stücke von sehnen- und fettgewebsarmem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1) oder grob entsehtem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) sowie gegebenenfalls anhaftende Marinade bzw. Würzung. In rohem Zustand bestehen die Spieße zu mindestens 90 % aus Fleisch.

Wildfleischspieße bestehen in rohem Zustand mindestens zu zwei Dritteln aus Wildfleisch, im Übrigen aus Speck, weiteren stückigen Zutaten und gegebenenfalls anhaftender Marinade bzw. Würzung.

Schaschlik enthält neben Stücken grob entsehten Rindfleisches (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder grob entfetteten Schweinefleisches (Leitsatznummer 1.2.1.2.2) auch fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) oder Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) (meist umgerötet), würzende Beigaben, zum Teil auch Leber und Nieren. Sofern Nieren enthalten sind, wird in der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen.

In rohem Zustand enthält Schaschlik einen Anteil an grob entsehtem Rindfleisch und/oder grob entfettetem Schweinefleisch von mindestens 30 %, Speck sowie stückige Zutaten (z. B. Zwiebeln, Paprikaschoten, Gurken), gegebenenfalls Leber und/oder Nieren und/oder anhaftende Marinade bzw. Würzung.

Grillfackeln bestehen aus in dünne Streifen geschnittenem, gegebenenfalls gewürztem Schweinebauch (Bauchspeck gemäß Leitsatznummer 1.1.1.2.2), der üblicherweise spiralförmig um Holzspieße gewickelt wird.

Abschnitt 2.2 „Rohe Pökelfleischerzeugnisse“ wird wie folgt gefasst:

Nummer 2.2.1 „Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelerde“ wird wie folgt gefasst:

Rohschinken, *Rauchfleisch*, *Dörrfleisch*, süddeutsch auch *Speck*, *Geräuchertes*, *Geselchtes* sind durch Pökeln (Salzen mit oder ohne Nitritpökelsalz und/oder Salpeter) haltbar gemachte, rohe, abgetrocknete, geräucherte oder ungeräucherte Fleischstücke von stabiler Farbe, typischem Aroma und von einer Konsistenz, die das Anfertigen dünner Scheiben ermöglicht.

Die Fußnoten werden wie folgt gefasst:

1. Fußnote 8 wird wie folgt gefasst:

Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen), gelten nicht als Eiweißhydrolysate, sofern sie nicht mehr als 4,5 % Gesamtstickstoff, davon mindestens ein Drittel Aminosäurestickstoff, enthalten.



2. Es wird eine neue Fußnote 16 eingeführt, die wie folgt gefasst wird:

Gemäß Artikel 10 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang IV Teil C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

3. Die Fußnoten 16 bis 32 werden die Fußnoten 17 bis 33.
