

Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus^{*)}

Neufassung vom 27. November 2002 (Beilage Nr. 46 b zum BAnz. vom 7. März 2003, GMBI. Nr. 8-10 S. 157 vom 20. Februar 2003), zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 30. Mai 2011 (Beilage zum BAnz. Nr. 111a vom 27. 07. 2011, GMBI Nr. 24 S. 480 ff vom 27. 07. 2011)

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen für Fische und Fischerzeugnisse

1. Süßwasserfische sind zum Verzehr bestimmte Fische aus Binnengewässern, wie Seen, Teichen, Flüssen und Bächen. Als Süßwasserfische gelten ebenfalls solche Fische, die sich zeitweilig auch im Meer aufhalten, wie Lachs, Forelle, Aal (Flußaal), Maifisch, Finte, Maräne, Schnäpel, Flußneunauge, Stint, Stör.
2. Seefische sind alle anderen zum Verzehr bestimmten Fische.
3. Frischfische sind Fische, die nach dem Fang unbehandelt bleiben oder nur gereinigt, ausgenommen, zerteilt oder so gekühlt werden, daß das Fischgewebe nicht gefriert.
4. Fischteile
 - a) Seiten sind in der Längsrichtung zerteilte, von der Rückengräte befreite Fischhälften ohne Kopf mit Haut in einem Stück wie gewachsen, auch mit Kiemenknochen/-knorpel und Schwanzknochen/-knorpel.
 - b) Fischfilet ist zusammenhängendes Fischfleisch wie gewachsen, das nach Entfernung der Bauchlappen parallel zur Rückengräte vom Rumpf abgetrennt, enthäutet und soweit wie technisch möglich entgrätet ist. Größere Filets werden gegebenenfalls geteilt in Portionen, Tafeln oder Schnitten, auch aus in Blöcken tiefgefrorenen Fischfilets; bei Thunfisch-Dauerkonserven auch verpackungsgerecht geteilt als „-*Filet, geschnitten*“ (im internationalen Handel - solid pack). Filets von größeren Süßwasserfischen wie Viktoriaseebarsch und Pangasius gelangen auch mit Bauchlappen, Filets von Heringen, Sprotten, Makrelen, Forellen und anderen Fischen vergleichbarer Größe gelangen auch an den Rückenteilen zusammenhängend und/oder mit Haut und Bauchlappen, jedoch ohne Bauchhaut, Schollenfilets auch mit weißer Haut in den Verkehr.
 - c) Koteletts, Karbonaden sind vertikal zur Wirbelsäule in gleichmäßig dicke Scheiben geschnittene Fischstücke. Derart aus Großfischen (z. B. Haie, Thune, Schwertfisch, weißer Heilbutt) oder Lachsarten zugeschnittene Fischeiben werden auch als „...-*Steak*“ bezeichnet. Sofern nicht ausdrücklich darauf hingewiesen wird, sind sie, ausgenommen Steaks von Lachsarten, von anhaftenden Haut- und Knorpel-/Knochenanteilen befreit.

^{*)} Die Leitsätze für tiefgefrorene Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus wurden integriert

- d) Stücke, Stückchen, Stremel, Streifen sind Teile von entgräteten oder nicht entgräteten ausgenommenen Fischen ohne Kopf und Schwanzflosse; bei Thunfisch-Dauerkonserven auch unregelmäßig geformte Teile von Filets, die beim verpackungsgerechten Schneiden anfallen und stückig zerteilt (im internationalen Handel: chunks) sind; bei Salaten auch als Würfel geschnitten.
 - e) Happen, Häppchen, Bissen sind mundgerechte Teile von Filets oder von entgräteten ausgenommenen Fischen ohne Kopf und Schwanzflosse.
 - f) Röllchen sind zylinderförmig bis rundlich geformte Erzeugnisse aus ganzen oder aus grobstückig zerteilten Filets, deren Einzelgewicht in der Regel 25 g nicht überschreitet.
 - g) Scheiben sind in gleichmäßiger Stärke dünn (scheibenförmig) zerteilte Filets ohne Haut.
 - h) Schnitzel (Flocken, im internationalen Handel: flakes) sind kleinstückig zerteiltes Fischfleisch zur Herstellung von Lachsschnitzeln in Öl, Seelachsschnitzeln Lachsersatz¹⁾ in Öl und Thunfischdauerkonserven.
 - i) Zerkleinertes Fischfleisch (im internationalen Handel: minced fish flesh) ist Hack, Farce, Mus ohne Haut und Gräten, jedoch mit histologisch nachweisbarer Faserstruktur.
 - j) Surimi ist zerkleinertes, mit Wasser gewaschenes Fischmuskelfleisch ohne Faserstruktur²⁾.
5. Fischerzeugnisse sind Lebensmittel aus Fischen oder Fischteilen, die durch geeignete Verfahren auch unter Verwendung von Zutaten gar gemacht, zum Verzehr zubereitet oder durch Trocknen haltbar gemacht sind.
6. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

B. Begriffsbestimmungen für Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

- 1. Krebstiere sind zum Verzehr bestimmte Tiere der Klasse der Crustacea (Krebse).
- 2. Teile von Krebstieren, gekocht oder ungekocht, sind Scheren mit Fleisch, Schwänze mit Fleisch und Fleisch von Scheren, Schwänzen oder anderen Körperteilen.
- 3. Entschalt sind Krebstiere und Krebstierteile, wenn deren Panzer oder Schale entfernt sind.
- 4. Erzeugnisse aus Krebstieren oder Krebstierteilen sind durch geeignete Verfahren haltbar gemacht oder, auch unter Verwendung von Zutaten, zum Verzehr vor- oder zubereitet.
- 5. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

C. Begriffsbestimmungen für Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

1. Weichtiere sind zum Verzehr bestimmte Mollusken, wie Muscheln, Schnecken, Tintenfische.
2. Ganze Weichtiere sind gekocht oder ungekocht.
3. Entschalt sind Weichtiere und Weichtierteile, wenn deren Schalen oder Gehäuse entfernt sind.
4. Teile von Weichtieren, gekocht oder ungekocht:
 - a) Muschelfleisch ist der eßbare, von den Schalen befreite Weichkörper oder Teile davon.
 - b) Schalen sind die Weichteile von Muscheln umhüllenden Schalenklappen.
 - c) Schneckenfleisch ist der eßbare, vom Gehäuse befreite Weichkörper oder Teile davon.
 - d) Schneckenfuß ist der muskulöse, der Fortbewegung dienende Teil des Schneckenkörpers.
 - e) Schneckenhaus ist das den Schneckenkörper umgebende Gehäuse.
 - f) Tintenfischfleisch:
 - aa) Tuben sind die röhrenförmige spitz zulaufende Körpermuskulatur vom Tintenfisch (Kalmare), ohne Kopf, ohne Haut, ohne Flügel und ohne Stützgerüst, frei von Innereien.
 - bb) Zylinder sind Tuben nach Abschneiden der Spitzen.
 - cc) Ringe sind Querschnitte der Tuben/Zylinder.
 - dd) Flügel sind flache seitliche Anhänge der Tuben.
 - ee) Filet ist die Rumpfmuskulatur des Tintenfisches (Sepia) ohne Haut.
 - ff) Arme, Tentakel sind die Fang- und Greifarme der Tintenfische; die Saugnäpfe sind in der Regel nicht entfernt.
 - gg) Streifen und Stücke sind möglichst gleichmäßig zerteilte Tuben, Zylinder, Filets und/oder Arme/Tentakel von Tintenfischen.
5. Erzeugnisse aus Weichtieren oder Weichtierteilen sind durch geeignete Verfahren haltbar gemacht oder, auch unter Verwendung von Zutaten, zum Verzehr vor- oder zubereitet.
6. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

D. Herstellung und Beschaffenheit

1. Zur Behandlung von Fischen werden verwendet:

- a) als Wasser ausschließlich Trinkwasser oder Meerwasser, das bakteriologisch dem Trinkwasser entspricht und frei ist von gesundheitlich bedenklichen Verunreinigungen;
 - b) als Eis ausschließlich Eis aus Wasser nach Buchstabe a) ohne weitere Zusätze;
 - c) als Salz ausschließlich Speisesalz;
 - d) als Essig ausschließlich Gärungsessig oder mit Trinkwasser verdünnte Essigsäure oder Essigessenz.
2. Zur Herstellung gewässerter Stockfische werden Calciumhydroxid und Natriumcarbonat verwendet³⁾.
3. Als Zutaten sind insbesondere üblich:
- a) Aufgüsse: Zubereitungen aus unterschiedlichen Mengen Trinkwasser und wahlweise Essig, Säuerungsmitteln³⁾, Salzen und anderen würzenden Stoffen.
 - b) Soßen (Saucen, Tunken): mehr oder minder gebundene Zubereitungen aus den unter Buchstabe a) genannten Zutaten, Fett, anderen den Genusswert erhöhenden Bestandteilen und ggf. Bindemitteln. Bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind, enthält die Soße mindestens 10 Prozent Fett.
 - c) Cremes: Soßen mit mindestens 20 Prozent Fett.
 - d) Tomatensoßen und -cremes enthalten mindestens 20 Prozent Tomatenmark mit einem Gehalt von 36 Prozent kochsalzfreier Trockenmasse.
 - e) Sahnesoßen und -cremes (Rahmsoßen, -cremes) enthalten mindestens 2 Prozent Milchfett. Wird das Wort „Sahne“ in der Verkehrsbezeichnung vorangestellt (z.B. „Sahne-Hering. . .“), sind in der Soße mindestens 4 Prozent Milchfett enthalten. Der Milchfettanteil stammt aus der Verwendung von Sahne (Rahm).
 - f) Buttersoßen und -cremes enthalten mindestens 5 Prozent Butterfett.
 - g) Weinsößen und -cremes enthalten mindestens 20 Prozent Wein.
 - h) Soßen und Cremes mit Mayonnaise oder mit mayonnaiseähnlichen Erzeugnissen enthalten mindestens 50 Prozent dieser Erzeugnisse.
 - i) Öle entsprechen den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle⁴⁾.
 - j) Andere Lebensmittel, die beigegeben werden, entsprechen den betreffenden Leitsätzen, ansonsten der allgemeinen Verkehrsauffassung.

E. Bezeichnung und Aufmachung

1. Die Verkehrsbezeichnung ist die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobene Bezeichnung. Die eingeklammerten Angaben sind Bestandteile der Verkehrsbezeichnung.
2. Fische werden nach ihrer Art bezeichnet. Soweit sie in dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur¹⁴⁾ aufgeführt sind, werden die dort angegebenen Bezeichnungen als Verkehrsbezeichnungen verwendet.
3. Bei zerlegten Fischen wird zusätzlich die Art der Fischteile (z.B. Seiten, Filets) angegeben. In zusammengesetzten Bezeichnungen steht der Name des Fisches vor der Art des Fischteiles (z. B. *Heringsfilet* und nicht „Filethering“). Die Angabe „Fischfilet“ wird als nicht ausreichend angesehen. Bei Steaks wird in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung auf vorhandene Haut- und Knochen-/Knorpelteile hingewiesen. Sind Röllchen aus grobstückig zerteilten Filets zusammengesetzt, so wird in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen, z. B. „geformt“, „zerkleinert und geformt“.

Abweichend hiervon werden Teile von Frischfischen auch wie folgt bezeichnet:

das Rückenstück des Dornhais als *Seeaal (Dornhai)*, Stücke vom Heringshai als *Kalbfisch (Heringshai)*, Stücke vom Grauhai und ähnlichen Arten als *Speckfisch (Grauhai)* und Filet des schwarzen Heilbutts als *Filet vom schwarzen Heilbutt*.

4. Fischerzeugnisse werden nach ihrer Art und Herstellung bezeichnet. Wird wörtlich oder durch bildliche Darstellung auf Zutaten hervorhebend hingewiesen (z. B. „Heringsfilet in Sahnesoße“ oder „Sahne-Heringsfilet“ aber nicht „Sahnefilet“), so sind die angegebenen oder dargestellten Zutaten in deutlich geschmackprägender Menge vorhanden.
5. Bei abgepackten Fischen und Fischerzeugnissen wird das Vorhandensein ganzer Fische oder von Fischfilets nur insoweit erwartet, als es die Form und die Abmessungen der Verpackung zulassen. Bei Thunfisch-Dauerkonserven wird das durch die Angabe „-*Filets, geschnitten*“ (im internationalen Handel: solid pack) kenntlich gemacht, bei auf Dosenformat automatisch abgefüllten Filets von Heringen und von Fischen vergleichbarer Größe wird das technisch unvermeidbare Vorkommen von Filetstücken auf der Packung entsprechend angegeben.
6. Krebstiere werden nach ihrer Art bezeichnet. Soweit sie in dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur¹⁴⁾ aufgeführt sind, werden die dort angegebenen Bezeichnungen als Verkehrsbezeichnungen verwendet.
7. Weichtiere werden nach ihrer Art bezeichnet. Soweit sie in dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur¹⁴⁾ aufgeführt sind, werden die dort angegebenen Bezeichnungen als Verkehrsbezeichnungen verwendet. Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken sind in der Anlage zu Abschnitt IV aufgeführt.

Werden Achatschnecken in Weinbergschneckenhäusern oder deren Nachbildungen in den Verkehr gebracht, wird dies ausreichend kenntlich gemacht.

8. Krebs- und Weichtiererzeugnisse werden nach ihrer Art und Herstellung bezeichnet.
9. Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen, wie Delikateß-, Feinkost-, extra-, fein oder dergleichen, oder in besonders hervorhebender Aufmachung unterscheiden sich von den unter der betreffenden Verkehrsbezeichnung sonst üblichen Erzeugnissen durch eine besonders sorgfältige Materialauswahl und Herrichtung, durch ansprechende Beschaffenheit sowie durch besonders gute sensorische Qualität.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale für Fischerzeugnisse

A. Tiefgefrorene Fische

1. Begriffsbestimmungen

Tiefgefrorene Fische sind Süßwasserfische, Seefische und Fischteile, die tiefgefroren⁵⁾ sind. Sie können zusätzlich auch mit Wassereis glasiert sein⁶⁾.

2. Herstellung

- a) Als tiefgefrorene Fische und Fischteile vorwiegend für die unmittelbare Verwendung werden insbesondere hergestellt:
 - aa) ganze Fische, auch ausgenommen, mit oder ohne Kopf;
 - bb) Fischfilets, große Filets auch portionsgerecht geteilt;
 - cc) Karbonaden, Koteletts;
 - dd) Steaks;
 - ee) Stücke, mit oder ohne Gräten.
- b) Als tiefgefrorene Fische und Fischteile in Form von Blöcken für die Weiterverarbeitung⁷⁾ werden insbesondere hergestellt:
 - aa) Fischfilets (mit Stehgräten), auch in Streifen geschnitten;
 - bb) praktisch grätenfreie Fischfilets, bei denen die längs der Seitenlinie in das Fleisch hineinragenden Stehgräten (pin bones), die beim Filetieren der Fische (Entgräten) technisch unvermeidbar im Filet verbleiben, durch einen besonderen Schnitt (z.B. V-Schnitt) zusätzlich entfernt sind, auch in Streifen geschnitten;
 - cc) praktisch grätenfreie Fischfilets, auch in Streifen geschnitten, mit bis zu 25 Prozent zerkleinertem Fischfleisch, das bei deren Herstellung unter Anwendung sachgerechter Verfahrenstechnik⁸⁾ angefallen ist;

- dd) anderes zusammenhängendes Fischfleisch, auch Mischungen von Filets/Filetteilen mit bis zu 50 Prozent zerkleinertem Fischfleisch;
- ee) zerkleinertes Fischfleisch⁸⁾⁹⁾.
- c) Als tiefgefrorene Fische und Fischteile werden aus tiefgefrorenen Blöcken von Fischfilets (mit Stehgräten) oder praktisch grätenfreien Fischfilets, beide auch in Streifen geschnitten, insbesondere hergestellt:
...-Portionen, ...-Tafeln, ...-Schnitten verschiedener Größe und Form, deren Einzelgewicht 50 g nicht unterschreitet.

3. Bezeichnung

- a) Allgemeine Angaben in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung sind
 - aa) „tiefgefroren“;
 - bb) gegebenenfalls „glasiert“, „mit Wassereisglasur“ oder gleichsinnig;
 - cc) gegebenenfalls „praktisch grätenfrei“.
- b) Tiefgefrorene Fische und Fischteile werden insbesondere bezeichnet:
 - aa) tiefgefrorene Fische nach ihrer Art gemäß den angegebenen Bezeichnungen im Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur¹⁴⁾, gegebenenfalls mit zusätzlichen Angaben wie „ausgenommen“, „ohne Kopf“, „ohne Schwanz“, „ohne Haut“;
 - bb) bei zerlegten Fischen zusätzlich mit der Art der Fischteile nach Abschnitt I A Nr. 4;
 - cc) bei aus tiefgefrorenen Blöcken geschnittenen Portionen
...-Portionen, ...-Tafeln, ...-Schnitten oder gleichsinnig. Bei Hinweis auf Filet wird die Zerteilung durch die Angabe *...filet, aus Blöcken geschnitten* oder gleichsinnig kenntlich gemacht.
Portionsfilet, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt
 - dd) Bei Portionen, die aus tiefgefrorenen Blöcken mit Anteilen von zerkleinertem Fischfleisch geschnitten sind, wird die Angabe „...filet“ nicht verwendet.

4. Gewichte

Das Abtropfgewicht von glasierten Fischen oder Fischteilen beträgt mindestens 80 Prozent der Nennfüllmenge, ausgenommen Erzeugnisse im Eisblock.

5. Beschaffenheitsmerkmale

- a) Bei Fischen oder Fischteilen für die unmittelbare Verwendung besteht der Inhalt einer Fertigpackung, soweit nichts anderes vermerkt, aus Fischen möglichst gleicher Größe.

- b) „Praktisch grätenfrei“ sind Fischfilets und Teile von Fischfilets, die höchstens zwei Gräten (Fehlergräten) je kg Filet enthalten.
Als Fehlergräten zählen alle Gräten und Grätenteile länger als 10 mm und mit über 1 mm Durchmesser; die knorpelige Grätenbasis bleibt bis zu einem Durchmesser von 2 mm oder, sofern sie sich mechanisch leicht abstreifen läßt, unberücksichtigt¹⁰⁾.
- c) „Enthäutet“, „ohne Haut“ sind Teile von Fischen, deren Haut einschließlich der Schuppen bis auf die - vielfach silbrige - innerste Schicht der Lederhaut entfernt ist.
- d) Aus Blöcken geschnittene Fischportionen sind in tiefgefrorenem Zustand glatt/-eben; sie sind weitgehend frei von Eis- und Luftlunkern, Blut- und Druckstellen und sonstigen Verfärbungen.
- e) Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack der Fische sind nach sachgerechter Zubereitung für die betreffende Tierart charakteristisch; die Konsistenz ist saftig und fest.

B. Tiefgefrorene Fischerzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Tiefgefrorene Fischerzeugnisse sind

- a) Erzeugnisse, die überwiegend aus frischen oder tiefgefrorenen Fischen oder Fischteilen hergestellt sind und in der Regel einer weiteren Zubereitung bedürfen, insbesondere auch aus tiefgefrorenen Blöcken geschnittene oder geformte Fischportionen, mit Panade oder Backteig, auch mit Soßen, Gewürzen und/oder anderen Lebensmitteln, die tiefgefroren⁵⁾ sind;
- b) fertige Erzeugnisse aus Fischen oder Fischteilen, die zusätzlich tiefgefroren⁵⁾ sind. Wenn die Verarbeitung von den sonst üblichen Verfahren abweicht, wird dies besonders beschrieben.

2. Herstellung

Als tiefgefrorene Fischerzeugnisse werden insbesondere hergestellt:
Fische und Fischteile (Fischfilets, Karbonaden, Koteletts, Steaks, Stücke) sowie Portionen, die aus Blöcken von Fischfilets (mit Stehgräten) oder praktisch grätenfreien Fischfilets (beide auch in Streifen geschnitten) geschnitten oder geformt sind

- paniert
- paniert und vorgebraten
- in Backteig
- mit Beigaben anderer Lebensmittel wie Soßen, Gewürzen, Gemüse.

- a) Fischstäbchen: panierte Fischportionen länglicher Form, in der Regel vorgebraten, aus Blöcken von praktisch grätenfreien Fischfilets (auch in Streifen geschnitten und/oder mit bis zu 25 Prozent zerkleinertem Fischfleisch), bei denen das Gewicht des einzelnen panierten Fischstäbchens in der Regel 30 g beträgt.

Nicht grätenfreie Fischstäbchen aus Blöcken von Fischfilets (auch geschnitten) mit Stehgräten enthalten kein zerkleinertes Fischfleisch.

- b) Fischfrikadellen, Fischburger und andere geformte Erzeugnisse aus Fischfleisch aus Blöcken von praktisch grätenfreien Fischfilets, von anderem zusammenhängendem Fischfleisch und von zerkleinertem Fischfleisch, auch mit Zusatz von Bindemitteln sowie würzenden Zutaten, auch mit Beigaben anderer Lebensmittel, in der Regel paniert oder in Backteig; sie unterscheiden sich in Form und Aufmachung deutlich von Fischstäbchen;
- c) Fischerzeugnisse, die verarbeitet, insbesondere geräuchert, gesalzen, mariniert, gebraten, gekocht und zusätzlich tiefgefroren sind.

3. Bezeichnung

- a) Allgemeine Angaben in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung sind
 - aa) „tiefgefroren“;
 - bb) gegebenenfalls „glasiert“, „mit Wassereisglasur“ oder gleichsinnig;
 - cc) gegebenenfalls „praktisch grätenfrei“;
 - dd) bei Fischstäbchen gegebenenfalls „nicht grätenfrei“.
- b) Tiefgefrorene Fischerzeugnisse in Panade oder Backteig oder mit sonstigen Zutaten erhalten, sofern zutreffend, folgende Angaben:
 - aa) „paniert“, „paniert und vorgebraten“, ausgenommen Fischstäbchen;
 - bb) „in Backteig“ oder gleichsinnig;
 - cc) Hinweis auf sonstige Beigaben wie Soßen, Gewürze, Gemüse;
 - dd) *Fischstäbchen*, gegebenenfalls „nicht vorgebraten“. Fischstäbchen aus Blöcken von Fischfilets mit Anteilen an zerkleinertem Fischfleisch enthalten in der Bezeichnung keinen Hinweis auf „... filet“.
 - ee) Erzeugnisse aus zerkleinertem Fischfleisch, sofern sie sich in der Form und Beschaffenheit von Fischfrikadellen, Fischburgern, Fischklößen und anderen Erzeugnissen im Sinne von Abschnitt 2 Buchstabe b) unterscheiden, zusätzlich mit der Angabe „aus zerkleinertem Fischfleisch“ oder gleichsinnig.

4. Gewichte

- a) Fischerzeugnisse in Panade
 - aa) Bei Fischfilets für die unmittelbare Verwendung, bei aus Blöcken geschnittenen Fischfiletportionen und bei Fischstäbchen beträgt der eingewogene Fischanteil

mindestens 65 Prozent der Nennfüllmenge.

- bb) Bei kleinen Fischfilets (z.B. Schollen) mit unregelmäßiger Oberfläche, die nicht aus dem Block geschnitten sind, kann die aufgenommene Panademenge und damit auch der Fischanteil variieren. Der Fischanteil beträgt mindestens 50 Prozent der Nennfüllmenge.
- b) Bei Fischerzeugnissen in Backteig bestimmen der Erzeugnistyp und die Art des Backteiges die Gewichtsverhältnisse. Das Gewicht des eingewogenen Fischfleisches beträgt mindestens 50 Prozent der Nennfüllmenge, bei unregelmäßig geformten kleinmaßigen Erzeugnissen jedoch mindestens 40 Prozent.
- c) Bei Fischerzeugnissen mit aus Blöcken geschnittenen Fischfiletportionen mit Beigaben anderer Lebensmittel (z.B. Kochfisch in Soße, Schlemmerfilets, panierte Fischfiletportionen mit Einlagen) bestimmen der Erzeugnistyp, die Größe der Portion und die Art der Beigaben den Anteil der eingewogenen Fischportionen. Er beträgt jedoch mindestens 50 Prozent der Nennfüllmenge.
- d) Bei Fischerzeugnissen aus zerkleinertem Fischfleisch beträgt der Fischanteil mindestens 50 Prozent.

5. Beschaffenheitsmerkmale

- a) „Praktisch grätenfrei“ sind Fischfilets, Teile von Fischfilets und Fischstäbchen, die höchstens zwei Gräten (Fehlergräten) je kg Filet enthalten.
Als Fehlergräten zählen alle Gräten und Grätenteile länger 10 mm und mit über 1 mm Durchmesser; die knorpelige Grätenbasis bleibt bis zu einem Durchmesser von 2 mm oder, sofern sie sich mechanisch leicht abstreifen läßt, unberücksichtigt¹⁰⁾.
- b) Zerkleinertes Fischfleisch enthält keine Fremdgewebe wie Eingeweide, Kiemen.
- c) Fischerzeugnisse in Panade oder in Backteig, auch mit Beigaben anderer Lebensmittel:
 - aa) Die aus Blöcken geschnittenen Portionen sind unbeschädigt und in der Form weitgehend einheitlich.
 - bb) Die Panade bzw. der Backteig umschließen die Portion möglichst vollständig und gleichmäßig, sind in der Farbe möglichst einheitlich und zeigen möglichst keine Risse oder sonstigen Beschädigungen. Sie weisen nach sachgerechter Zubereitung praktisch keine übermäßigen Verfärbungen und Risse auf, bei Panade auch keine Ablösungen und Blasen.

C. Getrocknete Fische

1. Begriffsbestimmung

Getrocknete Fische sind Fische, die in freier Luft oder in Anlagen getrocknet und dadurch haltbar gemacht worden sind.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als getrocknete Fische werden insbesondere hergestellt:

a) *Stockfisch*

aus geköpftem, ausgenommenem und nicht gesalzenem Kabeljau, Schellfisch, Seelachs, Lengfisch oder Lumb (Brosme). Die Fische sind ungespalten oder in ihrer ganzen Länge so gespalten, daß die Hälften nur noch am Schwanz miteinander verbunden bleiben. Die alleinigen Bezeichnungen „Titling“ für ungespaltenen Stockfisch und „Rotscheer“ für gespaltenen Stockfisch sind bei Abgabe an den Verbraucher nicht üblich.

Gewässerter *Stockfisch*

ist Stockfisch, der durch Behandlung mit Trinkwasser unter Zusatz von Soda (Natriumkarbonat) und gelöschtem Kalk (Calciumhydroxid) und anschließendem nochmaligen Wässern für die Abgabe an den Verbraucher vorbereitet wird.

b) *Klippfisch*

aus geköpftem, ausgenommenem Kabeljau, Schellfisch, Seelachs, Lengfisch oder Lumb (Brosme), der in der ganzen Länge von der Bauchseite her so aufgeschnitten ist, daß die Hälften nur noch am Rücken miteinander verbunden bleiben, wobei die Rückengräte bis auf Teile im Schwanzende entfernt ist, gegebenenfalls auch aus Seiten der genannten Fische. Klippfisch ist naß oder trocken gesalzen und nach Erlangen der Salzgarung durch Trocknen haltbar gemacht.

3. Beschaffenheitsmerkmale

Die fertigen Erzeugnisse sind praktisch frei von Verunreinigungen. Sie weisen keine Blut- oder andere Flecken auf.

a) Stockfisch

- Struktur: trocken und hart, insbesondere keine weichen Stellen in der Bauchhöhle und an der Rückengräte
- Wassergehalt: nicht mehr als 18 Prozent

Gewässerter Stockfisch

- Aussehen: Enthäutete Stücke von 4 bis 5 cm Stärke, die in ihrer Größe denjenigen von Stücken Frischfisch gleicher Art entsprechen
- Struktur: fest, nicht weich und schmierig, fast geruchlos
- Farbe des Fleisches: hell, jedoch nicht rötlich
- pH-Wert des Preßwassers geringer als 11,0.

b) Klippfisch

- Struktur: fest, ohne weiche Stellen
- Farbe des Fleisches: einheitlich hellgelb oder weißlich, keine roten Stellen
- Wassergehalt: bis zu 42 Prozent: Handelsbezeichnung „1/1 trocken“
bis zu 48 Prozent: Handelsbezeichnung „3/4 trocken“.

D. Räucherfische

1. Begriffsbestimmungen

Räucherfische sind Erzeugnisse aus verschiedenen vorbereiteten Frischfischen, tiefgefrorenen Fischen oder Fischteilen, gesalzenen oder zur Geschmacksgebung vorgesalzenen Fischen oder Fischteilen, die durch Behandeln mit frisch entwickeltem Rauch hergestellt werden ³⁾.

2. Herstellung und Bezeichnung

Heißgeräucherte Fische werden mit frisch entwickeltem Rauch und einer Wärmeeinwirkung von über 60 °C im Kern hergestellt.

Kaltgeräucherte Fische werden mit frisch entwickeltem Rauch bei einer Wärmeeinwirkung von unter 30 °C hergestellt.

a) Durch Heißräucherung werden insbesondere hergestellt:

aa) aus Heringen:

Bückling, örtlich auch *Bücking* genannt: aus nicht ausgenommenem oder aus ausgenommenem Hering mit Kopf;

Bücklingsfilet, *geräuchertes Heringsfilet*: aus Heringsfilet;

Fleckhering: aus auseinandergeklapptem, „geflecktem“¹¹⁾ Hering mit Kopf;

Kipper auf nordische Art: aus auseinandergeklapptem, „geflecktem“¹¹⁾ Hering ohne Kopf mit oder ohne Mittelgräte;

Räucherrollmops: aus gerolltem Heringsfilet mit pflanzlichen Beigaben, die 20 Prozent des Rollmopsgewichts nicht übersteigen;

bb) aus Sprotten:

Geräucherte Sprotten, *Räuchersprotten*, *Sprotten*: aus nicht ausgenommenen Sprotten mit Kopf;

cc) aus Makrelen:

geräucherte Makrele, *Räuchermakrele*: aus ausgenommener Makrele mit Kopf;

Fleckmakrele: aus auseinandergeklappter, „gefleckter“¹¹⁾ Makrele mit Kopf;

dd) aus Aalen:

Räucheraal: aus ausgenommenem Aal mit Kopf;

ee) aus Forellen:

Geräucherte Forelle, *Räucher-Forelle*, *Räucherlachsforelle*: aus ausgenommener Forelle mit Kopf;

geräuchertes Forellenfilet;

- ff) aus Lachsarten oder Lachsforellen:
Stremellachs, Stremellachsforelle, Räucherlachsforelle: aus Stücken oder Streifen von Lachsarten oder Lachsforellen;
- gg) aus Dornhai:
Seeaal (Dornhai): aus Rückenstücken von enthäutetem Dornhai;
Schillerlocken: aus enthäuteten, in Streifen geschnittenen Bauchlappen vom Dornhai;
- hh) aus Heringshai:
Kalbfisch (Heringshai): aus (meist scheibenförmigen) Stücken vom Heringshai;
- ii) aus Grauhai und ähnlichen Arten:
Speckfisch (Grauhai): aus knorpelfreien Stücken vom Grauhai und ähnlichen Arten
- kk) aus Stör:
Geräucherter Stör: aus Stücken oder Streifen vom Stör;
- ll) aus dem noch in der unverletzten Hülle befindlichen Rogen von Seelachs und Kabeljau einschließlich Dorsch: *Geräucherter Rogen*;
- mm) aus anderen ganzen oder geteilten Fischen:
Räucher . . . oder *Geräucherter . . .* oder . . . *geräuchert* in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Fischart.

In der Verkehrsbezeichnung des Fisches wird die Bezeichnung der Fischteile entsprechend Abschnitt I A Nr. 4 angegeben, z. B. Filet, Stück, Stremel, gegebenenfalls auch die weitergehende Zubereitung (z. B. *Geräuchertes Pfeffer-Makrelenfilet*).

b) Durch Kalträucherung werden insbesondere hergestellt:

aa) aus Heringen

Geräucherter Salzhering: aus gekehltem oder ungekehltem, nicht ausgenommenem oder aus ausgenommenem Salzhering mit oder ohne Kopf;

Lachshering: auch aus vorgesalzenem Hering mit einem Fettgehalt im eßbaren Teil von mindestens 12 Prozent;

Bratbückling: aus nicht ausgenommenem oder aus ausgenommenem Hering mit Kopf; Bratbücklinge sind noch nicht genußfertig, sondern werden vor dem Verzehr gebraten oder anderweitig unter Erhitzung zubereitet;

Kipper: aus auseinandergeklapptem „geflecktem“¹¹⁾ Hering ohne Kopf, mit oder ohne Mittelgräte. Kipper sind noch nicht genußfertig, sondern werden vor dem Verzehr gebraten oder anderweitig unter Erhitzung zubereitet;

wird zur Erzielung eines gleichmäßigen Farbtons Zuckerkulör zugesetzt, so wird dies kenntlich gemacht;

bb) aus Makrelen:

Geräucherte Salzmakrele: aus ausgenommener gesalzener Makrele;

Lachsmakrele: auch aus vorgesalzener Makrele mit einem Fettgehalt im eßbaren Teil von mindestens 15 Prozent;

cc) aus Lachsarten:

Räucherlachs, geräucherter Lachs: aus Seiten oder Stücken von vorgesalzenen oder von gesalzenen Lachsarten;

dd) aus anderen ganzen oder geteilten, gesalzenen Fischen:

Kaltrauch . . . oder Kaltgeräucherter . . . oder . . . kaltgeräuchert in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Fischart.

In der Verkehrsbezeichnung des Fisches wird die Bezeichnung der Fischteile entsprechend Abschnitt I A Nr. 4 angegeben, z. B. Seite, Filet, Stück, Scheiben, Schnitzel.

3. Beschaffenheitsmerkmale

a) Heißgeräucherte Fischerzeugnisse

- Aussehen: je nach Fischart möglichst gleichmäßig goldgelbe bis braune Farbe der Oberfläche;
bei Räucheraal möglichst gleichmäßige dunkelbraune bis schwarze Farbe, an der Bauchseite heller; Haut möglichst unbeschädigt, durchscheinend oder seidig schimmernd, glänzend
- Farbe des Fleisches: je nach Fischart, möglichst hell; Thunfisch: rötlich bis dunkelrot; Lachs und Lachsforelle: hellzartrosa, orange bis rot
- Struktur: je nach Fischart, fest
- Geruch, Geschmack: je nach Fischart spezifisch aromatisch, saftig, milde, nach Rauch.

b) Kaltgeräucherte Fischerzeugnisse:

- Aussehen: je nach Fischart möglichst gleichmäßig gelbe bis braune Farbe der Oberfläche; Haut möglichst unbeschädigt
- Farbe: Fischfleisch je nach Fischart hell bis bräunlich; Lachs und Lachsforelle: hell-zartrosa, orange bis rot
- Struktur: je nach Fischart, fest; bei Lachs und Lachsforelle zart, schnittfähig
- Geruch, Geschmack: je nach Fischart spezifisch, nach Rauch, leicht bis deutlich salzig; Lachs und Lachsforelle: mild bis leicht salzig.

E. Gesalzene Fische

1. Begriffsbestimmung

Gesalzene Fische und Fischteile gem. a) und b) sind Erzeugnisse, die durch Salzen von Frischfischen, tiefgefrorenen Fischen und Fischteilen gar und/oder zeitlich begrenzt haltbar gemacht worden sind.

- a) Hartgesalzen sind Fische und Fischteile mit einem Salzgehalt von mehr als 20 g in 100 g Fischgewebewasser.
- b) Mildgesalzen sind Fische und Fischteile mit einem Salzgehalt von mindestens 6 g, jedoch höchstens 20 g in 100 g Fischgewebewasser.

Vorgesalzen sind Fische und Fischteile mit einem Salzgehalt von weniger als 6 g in 100 g Fischgewebewasser.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als gesalzene Fische werden insbesondere hergestellt:

- a) aus Heringen:

Salzheringe, die gekehlt oder ungekehlt und unterschiedlich stark gesalzen sind. Sie werden auch ohne Kopf hergestellt und entsprechend bezeichnet. Gekehlt sind Heringe, die unterhalb des Kopfes eingeschnitten und deren Kiemen und Innereien teilweise entfernt sind.

Seegekehlt sind Heringe, die zum Entbluten an Bord gekehlt sind.

Es werden unterschieden:

Matjeshering: aus frischen oder tiefgefrorenen (see- oder landgekehrten) Heringen, ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Roggen, deren Fettgehalt im eßbaren Teil mindestens 12 Prozent beträgt. Der Hering ist mildgesalzen und durch körpereigene Enzyme gereift.

Fetthering: aus frischem fettem Hering, ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Roggen; der Hering ist seegekehlt oder an Land zum Entbluten gekehlt und hartgesalzen.

Milder Vollhering: aus frischem fettem Hering, der äußerlich erkennbar Milch oder Roggen enthält; der Hering ist seegekehlt oder an Land zum Entbluten gekehlt und mildgesalzen.

Vollhering: aus Hering, der äußerlich erkennbar Milch oder Roggen enthält; der Hering ist ungekehlt oder gekehlt und hartgesalzen.

Yhlenhering: aus abgelaichtem Hering; der Hering ist ungekehlt oder gekehlt und hartgesalzen.

Wrackhering: ist ein beschädigter Salzhering.

- b) aus Sardellen:

Sardellen, Salzsardellen:

aus Sardellen, die durch Einlegen in körniges Salz hartgesalzen und enzymatisch gereift sind.

c) aus sonstigen Fischen:

Salzfisch: aus geköpftem, ausgenommenem Kabeljau, Lengfisch, Lumb (Brosme), Seelachs, Pollack oder anderen Gadidenarten, der entweder in seiner ganzen Länge so gespalten ist, dass die Hälften nur noch am Schwanz miteinander verbunden bleiben (gespalten) oder der in der ganzen Länge von der Bauchseite her so aufgeschnitten ist, dass die Hälften nur noch am Rücken miteinander verbunden bleiben und dabei die Rückengräte bis auf Teile im Schwanzende entfernt ist (geklippt); der Salzfisch ist hartgesalzen (Wassergehalt unter 54 Prozent).

Salzfischfilet: aus Filet von Salzfisch mit oder ohne Haut, bei besonderer Schnittführung auch mit Kiemenknochen.

Gesalzenes Fischfilet: in Verbindung mit der handelsüblichen Bezeichnung der Fischart; aus Filet von Frischfisch, hartgesalzen, mit oder ohne Haut.

Gesalzene Lachsseiten, gesalzene Lachsforellenseiten: aus ausgenommenen in der Längsrichtung zerteilten, von der Rückengräte befreiten, hart gesalzenen oder mildgesalzenen Lachsarten oder Lachsforellen, mit oder ohne Kiemenknochen.

3. Beschaffenheitsmerkmale

a) Heringe (ausgenommen Wrackheringe):

- Aussehen: unbeschädigt, höchstens leichte Hautabschürfungen, vereinzelte Druckstellen können vorhanden sein
- Struktur: je nach Fettgehalt zart, mittelfest bis fest im Fleisch
Matjes: besonders zart im Fleisch durch den Fettgehalt und enzymatische Reifung
- Geruch, Geschmack: arteigen, nicht süßlich oder tranig
Matjes: rein und aromatisch
- Farbe des Fleisches: arteigen, höchstens vereinzelt Druckstellen; leichte Verfärbungen können vorhanden sein, jedoch keine Gelbfärbung
Matjes: hellfleischig, frei von geronnenem Blut
Fetthering und Milder Vollhering: hellfleischig, frei von geronnenem Blut.

b) Sardellen:

- Struktur: fest und zart
- Geruch, Geschmack: arteigen, würzig
- Farbe des Fleisches: rötlich bis bräunlich, vereinzelt auftretende dunkelrote Streifen an der Mittelgräte können vorhanden sein.

c) Sonstige Fische:

- Farbe des Fleisches: je nach Fischart arteigen, gleichmäßig hell, leichte Verfärbungen können vorhanden sein; bei Lachs und Lachsforelle hell-zartrosa, orange bis rot
- Struktur: fest – elastisch
- Geruch und Geschmack: arteigen.

F. Erzeugnisse aus gesalzenen Fischen

1. Herstellung und Bezeichnung

Als Erzeugnisse aus gesalzenen Fischen werden insbesondere hergestellt, auch unter Verwendung von Konservierungsstoffen³⁾:

a) aus in Abschnitt II E 2 a aufgeführten Salzheringen:

Entgräteter . . . Hering:

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nach Abschnitt II E 2a aus Salzhering, entgrätet, ohne Kopf, mit Schwanz, auch in Salzlake. Bei Vollhering auch mit Zugabe von bis zu 20 Prozent Heringsmilch oder -rogen. Auf die Zugabe wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung hingewiesen;

Entgräteter und Enthäteter . . . Hering oder Entgräteter . . . Hering ohne Haut:

in Verbindung mit der Bezeichnung nach Abschnitt II E 2 a aus Salzhering, entgrätet und enthätet, ohne Kopf, mit Schwanz, auch in Salzlake;

Filet aus . . . Hering (z. B. Matjeshering) oder . . . Heringsfilet:

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nach Abschnitt II E 2 a aus enthätetem oder nicht enthätetem Filet von Salzheringen, auch in Aufguß oder in Öl.

b) aus Salzsardellen:

Sardellenfilet:

aus nicht enthätetem, weitgehend entschupptem Filet von Salzsardellen, eingelegt in Salz, Aufguß oder Öl;

Sardellenringe:

aus gerollten Sardellenfilets, auch mit eingerollter Kaper, Olive, Paprika, Tomate u. dgl., eingelegt in Aufguß oder Öl;

Sardellenpaste:

aus Salzsardellen, zu einer streichfähigen Masse feinerkleinert; mit oder ohne Zusatz von Fett; auch mit einem Zusatz von weniger als 0,5 Prozent Bindemitteln, Salzgehalt der Paste weniger als 20 v. H.;

Anchovispaste:

aus Salzsardellen, auch aus Kräutersprossen ohne Kopf und Schwanz, zu einer streichfähigen Masse feinerkleinert; mit oder ohne Zusatz von Fett; mit würzenden Stoffen, unter Zusatz von Zucker, auch rötlich gefärbt³⁾; Salzgehalt der Paste weniger als 20 Prozent;

Sardellenbutter, gesalzen:

ausschließlich aus zerkleinerten Salzsardellen – in geschmacklich hervortretender Menge – und Butter;

c) aus gesalzenem Lachs:

Lachsscheiben in Öl oder Lachs in Scheiben in Öl:

auch in Verbindung mit den Worten „*Räucher . . .*“ oder „*. . . Geräuchert*“:

aus Räucherlachs oder aus gesalzenen, kalt geräucherten Lachsseiten, in Scheiben geschnitten, in Öl;

Lachsschnitzel in Öl oder Lachs in Schnitzeln in Öl:

auch in Verbindung mit den Worten „*Räucher. . .*“ oder „. . . *Geräuchert*“: aus Räucherlachs oder aus gesalzene, kalt geräucherte Lachsseiten, in grätenfreie Schnitzel zerkleinert, in Öl;

Lachspaste:

aus Räucherlachs oder aus gesalzene, kalt geräucherte Lachsseiten oder aus Lachsschnitzeln, zu einer streichfähigen Masse feinzerkleinert; mit oder ohne Zusatz von Fett, würzenden Stoffen, auch mit einem Zusatz von weniger als 5 Prozent Bindemitteln aus Eiweiß, Stärkearten, Gelatine, Mono- und Diglyceriden und Gelierstoffen³⁾; der Salzgehalt der Lachspaste beträgt weniger als 15 Prozent;

d) aus Salzfisch:

Seelachsscheiben Lachersatz¹⁾ in Öl oder

Seelachs in Scheiben Lachersatz¹⁾ in Öl:

aus Salzfisch in Scheiben geschnitten, lachsähnlich gefärbt³⁾, kaltgeräuchert, in Öl;

Seelachsschnitzel Lachersatz¹⁾ in Öl oder

Seelachs in Schnitzeln Lachersatz¹⁾ in Öl:

aus Salzfisch in grätenfreie Schnitzel zerkleinert, lachsähnlich gefärbt³⁾, kaltgeräuchert, in Öl;

Seelachspaste Lachersatz¹⁾

aus Seelachsschnitzeln zu einer streichfähigen Masse zerkleinert, mit Zusatz von Fett, würzenden Stoffen, auch mit einem Zusatz von weniger als 5 Prozent Bindemitteln aus Eiweiß, Stärkearten, Gelatine, Mono- und Diglyceriden und Gelierstoffen³⁾; der Salzgehalt der Seelachspaste beträgt weniger als 10 Prozent;

e) aus Rogen von frischen und gesalzene Fischen:

aa) aus verschiedenen Störarten:

Echter Kaviar, Kaviar

aus Rogen verschiedener Störarten

Malossol Salzgehalt weniger als 6 Prozent

Beluga – Korngröße 1–2 mm^{*)}

(Glasware üblicherweise mit blauem Deckel)

Osietra – Korngröße um 1 mm^{*)}

(Glasware üblicherweise mit gelbem Deckel)

Sevruga – Korngröße unter 1 mm^{*)}

(Glasware üblicherweise mit rotem oder orangefarbigem Deckel)

Preßkaviar:

^{*)} Größenangaben werden derzeit überprüft

aus allen Sorten

bb) aus Lachsfischen:

Lachskaviar, Ketakaviar:
aus Lachsarten

Forellenkaviar:
aus Forellenarten
Salzgehalt weniger als 8,5 Prozent

cc) aus Rogen anderer Fische:

„*Deutscher Kaviar*“ aus . . . Rogen:
in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Fischart.

Ausländische Erzeugnisse dieser Art werden unter Angabe der Rogenart in Verbindung mit dem Namen *Kaviar*, z. B. *Seehasenkaviar*, bezeichnet.

Auch unter Zufügung von Zutaten zum Binden und Würzen, auch kaviarähnlich gefärbt³⁾.
Salzgehalt weniger als 8,5 Prozent.

2. Beschaffenheitsmerkmale

a) Erzeugnisse aus Salzheringen:

- Aussehen: hellfleischig, im Bereich der Rückengräte auch hellrostfarben
- Struktur: je nach Fettgehalt zart, mittelfest bis fest im Fleisch
Matjeserzeugnisse: besonders zart im Fleisch
- Geruch, Geschmack: arteigen, nicht süßlich oder tranig
Matjeserzeugnisse: rein und aromatisch

b) Erzeugnisse aus Salzsardellen: (ausgenommen Pasten)

- Aussehen: rötlich bis bräunlich
- Struktur: fest und zart
- Geruch, Geschmack: arteigen würzig, rein, nicht vertrant

c) Erzeugnisse aus gesalzenem Lachs: (ausgenommen Pasten)

- Aussehen: hellrosa bis rot
- Struktur: je nach Fettgehalt zart bis mittelfest
- Geruch, Geschmack: arteigen, aromatisch, nach Rauch

d) Erzeugnisse aus Salzfisch (Lachsersatz): (ausgenommen Pasten)

- Aussehen: hellrot bis rot, lachsähnlich
- Struktur: fest
- Geruch, Geschmack: angenehm würzig, nach Rauch
- Der Wassergehalt im Fischanteil des Erzeugnisses beträgt höchstens 72 Prozent

e) Erzeugnisse aus Rogen

- Aussehen:
 - Kaviar: meist grau oder braun bis schwarz, aber auch andersfarbig
 - Preßkaviar: meist schwarz
 - Lachskaviar: gelblich – orangerot bis rot
 - Forellenkaviar: bernsteingelb bis orangerot
 - Deutscher Kaviar und vergleichbare Erzeugnisse: meist schwarz gefärbt³⁾
- Struktur:
 - zartschalig, nicht zäh
 - Kaviar: körnig, weich, geschmeidig
 - Preßkaviar: pastenartig
 - Lachskaviar: großkörnig
 - Forellenkaviar: mittel- bis großkörnig
 - Deutscher Kaviar (. . . – Kaviar): körnig
- Geruch, Geschmack:
 - Kaviar: arteigen, angenehm
 - Preßkaviar: arteigen, kräftig
 - Lachs- und Forellenkaviar: arteigen, würzig
 - Deutscher Kaviar (. . . – Kaviar): würzig.

G. Anchosen

1. Begriffsbestimmung

Anchosen sind Erzeugnisse aus frischen, oder tiefgefrorenen Sprotten, Heringen oder anderen Fischen, die unter Verwendung von Zucker, auch Erzeugnissen der Stärkeverzuckerung, und mit Kochsalz, auch mit Gewürzen, auch mit Salpeter biologisch gereift, auch sonst auf verschiedene Weise schmackhaft, z. B. süß-sauer, zubereitet sind.

Sie sind mit Aufgüssen, Soßen (Saucen, Tunken), Cremes oder Öl, auch mit pflanzlichen Zutaten, versehen, auch unter Verwendung von Konservierungsstoffen³⁾ und Glucono-delta-lacton³⁾.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als Anchosen werden insbesondere hergestellt:

a) aus Sprotten, die mit Gewürzen gereift sind:

Anchovis (Kräutersprotten):

unausgenommene oder ausgenommene Sprotten mit oder ohne Kopf, mit oder ohne Schwanz;

Anchovis (Kräutersprotten) süß-sauer:

unausgenommene oder ausgenommene Sprotten mit oder ohne Kopf, mit oder ohne Schwanz, süß-sauer zubereitet;

Appetitsild:

ausgenommene, der Länge nach parallel zur Rückengräte geteilte, enthäutete und, soweit wie technisch möglich, entgrätete Anchovis (Kräutersprossen);

b) aus Hering, dessen Fettgehalt im verzehrbaren Anteil mindestens 12 Prozent beträgt:

aa) aus mit Gewürzen gereiftem Hering:

Kräuterhering, Gewürzhering:

unausgenommener oder ausgenommener Hering mit oder ohne Kopf;

Kräuterheringsfilet, Gewürzheringsfilet:

ausgenommener, der Länge nach parallel zur Rückengräte geteilter, enthäuteter und, soweit wie technisch möglich, entgräteter Kräuterhering ohne Schwanz;

Kräuterheringsfilet, Gewürzheringsfilet, süß-sauer:

ausgenommener, der Länge nach parallel zur Rückengräte geteilter, enthäuteter und, soweit wie technisch möglich, entgräteter Kräuterhering ohne Schwanz, süß-sauer zubereitet;

Gabelbissen, Kräuterbissen, Kräuterhappen:

enthäutetes, in Happen zerteiltes Kräuterheringsfilet;

Gabelbissen, Kräuterbissen, Kräuterhappen, süß-sauer:

enthäutetes, in Happen zerteiltes Kräuterheringsfilet, süß-sauer zubereitet;

bb) aus mit oder ohne Gewürzen gereiftem Heringsfilet:

Matjesfilet . . .

in Verbindung mit einem zusätzlichen Hinweis auf die Reifung, z. B. *nach schwedischer Art, auf nordische Art*, oder einem gleichsinnigen Hinweis:

ausgenommener, der Länge nach parallel zur Rückengräte geteilter, enthäuteter und, soweit wie technisch möglich, entgräteter fetter Hering ohne Schwanz.

c) aus Heringsfilets mit einem Fettgehalt im verzehrbaren Anteil von mindestens 10 Prozent, die nach einem besonderen Verfahren unter Zusatz von Säuerungsmitteln und anderen Zutaten hergestellt sind:

Heringsfilet, matjesartig gesalzen, Heringsfilet, nach Matjesart gesalzen.

d) aus anderen Fischen, die anchosenartig hergestellt sind: aus Fischen, die mit Salz, Zucker und Kräutern gereift sind:

Graved . . . (z. B. *Graved Lachs, Graved Makrele* oder gleichsinnig bezeichnet).

3. Beschaffenheitsmerkmale

Die Erzeugnisse stehen auch nach dem Einlegen in die Packungen oder Behältnisse mit den Laken, den Aufgüssen, den Soßen (Saucen, Tunken), Cremes oder dem Öl in Wechselwirkung, die eine fortschreitende Reifung bewirken kann.

- Farbe des Fleisches: rötlich;
süß-saure oder matjesartige Zubereitungen auch heller;
- Struktur: besonders zart;
süß-saure und matjesartige Zubereitungen können etwas fester sein;
- Geruch, Geschmack: gekräuterte und süß-saure Zubereitungen: angenehm und produkttypisch gewürzt;
Matjesfilet. . . : aromatisch, mild;
Heringsfilet, matjesartig gesalzen: mild, matjesähnlich;
Filets anderer Fische, anchosenartig gesalzen: mild, anchosenähnlich;
- Salzgehalt: weniger als 20 Prozent im Fischgewebewasser (weniger als 14 Prozent im Fischfleisch).

H. Marinaden

1. Begriffsbestimmungen

Marinaden sind Erzeugnisse aus Frischfischen, tiefgefrorenen Fischen oder Fischteilen, oder gesalzenen Fischen oder Fischteilen, die ohne Wärmeeinwirkung durch Behandlung mit Essig, Säuerungsmitteln und Salz auch unter Zufügung sonstiger Zutaten zum Würzen gar gemacht sind. Sie sind mit oder ohne pflanzliche Beigaben in Aufgüssen, Soßen (Saucen, Tunken), Cremes, Mayonnaise, mayonnaiseähnlichen Zubereitungen oder Öl eingelegt, auch unter Verwendung zugelassener Konservierungsstoffe³⁾.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als Marinaden werden insbesondere hergestellt:

a) Aus Heringen:

Gesäuertes Heringsfleisch, Saure Heringslappen: aus ausgenommenen, entgräteten, nicht vollständig hergerichteten Heringen ohne Kopf, nur in saurer Lake;

Saure Heringe: aus ausgenommenen, nicht entgräteten Heringen mit Kopf;

Marinierte Heringe: aus ausgenommenen, nicht entgräteten Heringen ohne Kopf;

Delikateßheringe: aus ausgenommenen, nicht entgräteten kleineren zarten Heringen ohne Kopf;

Kronsild: aus kleinen ausgenommenen, nicht entgräteten Heringen ohne Kopf;

Bismarckheringe: aus ausgenommenen, entgräteten Heringen ohne Kopf, mit oder ohne Schwanzflosse;

Marinierte Heringsfilets: aus Filets von Heringen mit oder ohne Haut;

Marinierte Heringshappen: aus Happen von marinierten Heringsfilets mit oder ohne Haut;

Rollmops: aus ausgenommenem, entgrätetem Hering ohne Kopf und Schwanzflosse, mit darin eingerollten Gewürzen und sonstigen pflanzlichen Beigaben. Die Füllung übersteigt nicht 20 Prozent des Rollmopsgewichtes. Die zum Durchspießen verwendeten Stäbchen bestehen aus gesundem, sauberem Holz oder aus Kunststoff;

Gabelrollmops: kleiner mundgerechter Rollmops mit oder ohne Haut, hergestellt aus einer Heringshälfte oder einem Heringsstreifen oder einem Filet eines Kleinherings;

Eingelegte Heringe: aus ausgenommenen, auch entgräteten Heringen ohne Kopf in Heringsmilch-Soße oder anderen Soßen oder Aufgüssen;

Heringsstip: aus mindestens 50 Prozent gesäuertem oder gesalzenem, filetiertem, mundgerecht zerteiltem Heringsfleisch und bis zu 10 Prozent Zwiebeln, Gurken und/oder Sellerie wahlweise zur Würzung und Garnierung, im übrigen aus Mayonnaise oder mayonnaiseähnlichen Zubereitungen, der bis zu 3 Prozent Heringsmilch in fein zerriebener Form beigefügt sein können;

andere Zubereitungen

aus mindestens 35 Prozent gesäuertem oder gesalzenem Heringsfilet, auch mundgerecht zerteilt, mit einem Anteil anderer wertbestimmender stückiger Beilagen wie Gurken, Zwiebeln, Äpfeln, Nüsse; bei Hinweis auf Sahne in der Verkehrsbezeichnung siehe Abschnitt I D 3 e);

b) aus anderen ganzen oder geteilten Fischen:

Marinierter . . . oder *. . . mariniert* in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des Fisches.

In der Verkehrsbezeichnung des Fisches wird die Bezeichnung der Fischteile entsprechend Abschnitt I A 4 angegeben, z. B. Filet, Happen, Bissen, bei eingelegten Erzeugnissen wird die Art der Zutaten entsprechend Abschnitt I D 3 angegeben, z. B. . . . *in Weinaufguß*, . . . *in Mayonnaise*.

3. Fischgewicht

Das Gewicht des bei a) aus dem Fertigerzeugnis abgetropften⁶⁾, bei b) und c) eingewogenen Fisches oder Fischerzeugnisses beträgt, bezogen auf die Nennfüllmenge:

a) bei Marinaden in Aufgüssen mindestens 50 Prozent

b) bei Marinaden in Soßen, Mayonnaisen und mayonnaiseähnlichen Zubereitungen mindestens 50 Prozent

c) bei Zubereitungen mit einem Anteil an stückigen Beilagen anderer Lebensmittel mindestens 35 Prozent, es übersteigt den Gesamtgehalt aller anderen stückigen Beilagen.

4. Beschaffenheitsmerkmale

- Farbe des Fleisches: hell
- Struktur: saftig, fest im Fleisch, nicht zäh
- Geruch, Geschmack: frisch, angenehm würzig
- pH-Wert: kleiner als 4,8.

I. Brat- und Backfischwaren

1. Begriffsbestimmungen

Bratfischwaren sind Erzeugnisse aus verschiedenen vorbereiteten Frischfischen, tiefgefrorenen Fischen oder Fischteilen, die mit oder ohne Panierung durch Braten, Backen, Rösten oder Grillen gar gemacht sind. Sie werden auch mit oder ohne pflanzliche Beigaben in Essigaufguß, Soßen (Saucen, Tunken) oder Öl eingelegt, auch unter Verwendung von Konservierungsstoffen³⁾.

2. Herstellung und Bezeichnung

- a) Braten und Backen sind Verfahren, bei denen unter Anwendung von hohen Temperaturen eine Wärmeübertragung durch heißes Speiseöl oder –fett erfolgt. Braten und Backen sind hier gleichbedeutende Begriffe.
- b) Rösten und Grillen sind Verfahren, bei denen unter Anwendung von hohen Temperaturen eine Wärmeübertragung durch heiße Luft erfolgt. Rösten und Grillen sind hier gleichbedeutende Begriffe.
- c) Panieren ist das Umhüllen des Fisches mit einer Schicht aus Bratmehl, Paniermehl, Semmelbrösel oder Teigen daraus vor dem Braten.
- d) Als Bratfischwaren werden insbesondere hergestellt:

- aa) aus Heringen:

Brathering: aus ausgenommenem Hering ohne Kopf;

Bratheringsfilets: aus Heringsfilets;

Bratheringsstücke, Bratheringsstückchen: aus Stücken von Heringen;

Bratheringshappen, Bratheringshäppchen: aus Happen von Heringen;

Bratrollmops: aus ausgenommenem, entgrätetem Hering ohne Kopf und Schwanzflosse, mit darin eingerollten Gewürzen und sonstigen pflanzlichen Beigaben. Die Füllung übersteigt nicht 20 Prozent des Rollmopsgewichtes. Die zum Durchspießen verwendeten Stäbchen bestehen aus gesundem, sauberem Holz oder aus Kunststoff;

Heringsröllchen: aus geformten Heringsfilets entsprechend I A 4 f bzw. I E 3; sie

enthalten höchstens 0,2 Prozent Bindemittel und nicht mehr als 2 Prozent würzende Zutaten;

bb) aus Aalen:

Aalbricken: aus kleinen Aalen ohne Kopf;

cc) aus anderen ganzen oder geteilten Fischen:

Brat . . . oder . . . *gebraten*

Back . . . oder . . . *gebacken*

Röst . . . oder . . . *geröstet*

Grill . . . oder . . . *gegrillt*

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des Fisches oder des Fischerzeugnisses.

In der Verkehrsbezeichnung des Fisches wird die Bezeichnung etwaiger Fischteile entsprechend Abschnitt I A 4 angegeben, z. B. Filet, Happen, Röllchen. Bei eingelegten Erzeugnissen wird die Art der Zutaten entsprechend Abschnitt I D 3 angegeben, z. B. . . . *in würzigem Aufguß*, . . . *in Weinaufguß*, . . . *in Gewürzsoße*, . . . *in Öl*.

3. Fischgewicht

Das Gewicht des aus dem Fertigerzeugnis abgetropften⁶⁾ Fisches oder Fischerzeugnisses beträgt, bezogen auf die Nennfüllmenge:

a) bei Erzeugnissen in Aufguß: mindestens 50 Prozent

b) bei Erzeugnissen in Soßen (Saucen, Tunken) auch mit Beilagen anderer Lebensmittel: mindestens 50 Prozent

4. Beschaffenheitsmerkmale

- Farbe: hellfleischig, möglichst gleichmäßig braune Bratkruste
- Struktur: saftig, fest, nicht strohig
- Geruch, Geschmack: angenehm würzig
- pH-Wert bei Erzeugnissen in Essigaufguß: kleiner als 4,8.

J. Kochfischwaren, Fischerzeugnisse in Gelee

1. Begriffsbestimmungen

- a) Kochfischwaren sind Erzeugnisse aus verschiedenen vorbereiteten Frischfischen, tiefgefrorenen Fischen oder Fischteilen, die durch Kochen oder Dämpfen gar gemacht werden, auch unter Mitverwendung von Essig, Säuerungsmitteln, Salz und Konservierungsstoffen³⁾. Sie sind mit oder ohne pflanzliche Beigaben vollständig von Gelee umschlossen oder mit Aufguß oder Soßen (Saucen, Tunken) versehen.

- b) Kochen bedeutet hier das Garmachen des Fisches in nicht aufwallendem Wasser von mindestens 80 °C.
- c) Fischerzeugnisse in Gelee (außer Kochfischwaren) sind Erzeugnisse, die entsprechend einem in Abschnitt II beschriebenen Verfahren hergestellt (z. B. gebraten) und anschließend in Gelee eingelegt sind.
- d) Gelee ist die erstarrte Mischung aus Wasser, Geliermittel pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, Essig oder Säuerungsmitteln sowie Salz und anderen geschmackgebenden Zutaten. Besonders schmackhaftes Gelee wird auch als Aspik bezeichnet.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als Kochfischwaren und Fischerzeugnisse in Gelee werden insbesondere hergestellt:

- a) aus Heringen:

Hering in Gelee: aus ausgenommenem, entgrätetem oder nicht entgrätetem, auch zerteiltem Hering ohne Kopf und Schwanzflosse;

Rollmops in Gelee: aus Heringsfilet, mit darin eingerollten Gewürzen und sonstigen pflanzlichen Beigaben. Die Füllung übersteigt nicht 20 Prozent des Rollmopsgewichtes. Zum Durchspießen verwendete Stäbchen bestehen aus gesundem, sauberem Holz oder aus Kunststoff;

Speckrollmops in Gelee: wie Rollmops in Gelee. Ein Teil der Einlage ist durch Speck ersetzt.

- b) aus Dornhai:

Seeaal (Dornhai) in Gelee: aus Rückenstücken von enthäutetem Dornhai.

- c) aus anderen ganzen Fischen, Fischteilen oder Fischerzeugnissen:
. . . *in Gelee* oder . . . *in Soße* in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Fischart und gegebenenfalls der Fischteile entsprechend Abschnitt I A 4 oder des Fischerzeugnisses und gegebenenfalls der Soße oder anderer Zutaten entsprechend Abschnitt I D 3.

- d) aus zerkleinertem Fischfleisch:

. . . *Sülze* in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Fischart.

3. Fischgewicht

Das Gewicht des vom Gelee umschlossenen gekochten Fisches oder anderweitig zubereiteten Fischerzeugnisses beträgt, bezogen auf die Nennfüllmenge:

- a) bei Kochfischwaren und Fischerzeugnissen in Gelee oder Aspik: mindestens 50 Prozent

b) bei Fischsülzen: mindestens 60 Prozent

c) bei unverpackten Kochfischwaren in Halbkugelform: mindestens 30 Prozent

4. Beschaffenheitsmerkmale

- Farbe des Fleisches: je nach Erzeugnisart gleichmäßig hell
- Geruch, Geschmack: arteigen, säuerlich würzig, Fleisch nicht trocken schmeckend
- Gelee: möglichst klar, schnittfest, säuerlich würzig, nicht leimig
- pH-Wert des Gelees: kleiner als 4,8.

K. Pasteurisierte Fischerzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Pasteurisierte Fischerzeugnisse sind Erzeugnisse aus Frischfischen, oder tiefgefrorenen Fischen oder Fischteilen, deren Haltbarkeit ohne besondere Kühllhaltung für mindestens 6 Monate durch ausreichende Hitzebehandlung bei Temperaturen unter 100 °C, jedoch mindestens 60 °C Kerntemperatur, in gasdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erreicht wird. Sie sind vor der Erhitzung mit Säuren und/oder Salz zubereitet.

2. Bezeichnung

Pasteurisierte Fischerzeugnisse werden bezeichnet:

- mit der Verkehrsbezeichnung der Fischart, es sei denn, daß sich die verwendete Fischart aus der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses ergibt; Kleinheringe auch mit *Sild*;
- mit dem Namen des Fischteiles entsprechend Abschnitt I A 4; Happen (abweichend von I A 4 e) auch mit Gräten, die durch die Behandlung weich geworden sind;
- falls beigegeben, mit dem Namen des Aufgusses;
- bei Erzeugnissen, deren Zubereitung in den besonderen Beurteilungsmerkmalen dieser Leitsätze beschrieben ist, mit der dafür vorgesehenen Verkehrsbezeichnung, z. B. „*Brat . . .*“, „*. . . gebraten*“;
- mit dem Wort „pasteurisiert“ vor oder hinter der Verkehrsbezeichnung.

3. Beschaffenheitsmerkmale

- Aussehen: Die Packungen oder Behältnisse sind gut, sorgfältig und ansprechend gefüllt;
gebratene Fische: in der Farbe gleichmäßig
- Gräte: weich

- Geruch, Geschmack: arteigen, angenehm würzig, den angegebenen Zutaten entsprechend.

L. Fischdauerkonserven

1. Begriffsbestimmung

Fischdauerkonserven sind Erzeugnisse aus Frischfischen oder tiefgefrorenen Fischen oder Fischteilen, deren Haltbarkeit ohne besondere Kühlhaltung für mindestens 1 Jahr durch ausreichende Hitzebehandlung in gasdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erreicht wird.

Thunfisch und Bonitokonserven werden in der Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 des Rates vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven geregelt¹⁵⁾.

2. Herstellung

Als Fischdauerkonserven werden insbesondere hergestellt:

- a) Fischerzeugnisse in eigenem Saft;
- b) Fischerzeugnisse in eigenem Saft und Aufguß;
- c) Fischerzeugnisse in Aufguß;
- d) Fischerzeugnisse in Öl;
- e) Fischerzeugnisse in Öl und eigenem Saft;
die Fischeinwaage beträgt bei a) bis e) in der Regel mindestens 75 Prozent;
- f) Fischerzeugnisse in Soßen (Saucen, Tunken) oder Cremes; die Fischeinwaage beträgt mindestens 60 Prozent;
- g) Fischerzeugnisse mit einem Anteil wertbestimmender stückiger Beilagen anderer Lebensmittel, die zusammen mit dem Fisch 65 Prozent nicht unterschreiten: die Fischeinwaage beträgt mindestens 50 Prozent;
- h) Fischpasten: streichfähige Massen aus fein zerkleinerten, weitgehend von Gräten befreiten Fischteilen, mit oder ohne Zusatz von Fett, Bindemitteln und würzenden Stoffen;
- i) Fischpasteten: Zubereitungen aus Feinfischen (z.B. Aal, Lachs, Forellen) und feinen Zutaten
- j) Fischklöße, Fischklopse, Fischbällchen, Fischfrikadellen: aus zerkleinerten, weitgehend von Gräten befreiten Fischteilen, mit Zusatz von Milch Milcherzeugnissen, Binde- und Dickungsmitteln sowie würzenden Stoffen, geformt.

Fischklöße, Fischklopse und Fischbällchen sind in der Regel gekocht, Fischfrikadellen

in der Regel gebraten; der Fischanteil (Rezeptur) beträgt mindestens 50 Prozent;

- k) Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fisch, wie Vorgerichte oder Hors d'oeuvre:
Erzeugnisse aus Fischen unter Mitverwendung von Fischerzeugnissen und Feinfischen (wie Ölsardine, Lachs, Aal) mit Feingemüsen, Pilzen, Früchten oder anderen Beigaben in Öl, Aufgüssen, Soßen (Saucen, Tunken) oder Cremes: die Fischeinwaage beträgt mindestens 40 Prozent;

3. Bezeichnung

Fischdauerkonserven werden bezeichnet:

- mit der Verkehrsbezeichnung der Fischart, es sei denn, daß sich die verwendete Fischart aus der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses ergibt; Kleinheringe auch als *Sild*;
- mit dem Namen des Fischteiles entsprechend Abschnitt I A 4; Happen (abweichend von I A 4 e) auch mit Gräten, die durch die Behandlung weich geworden sind;
- mit der Angabe der wesentlichen Zutaten entsprechend Abschnitt I D 3, z. B. „... in Tomatencreme mit Gewürzen, Früchten, Pilzen und Zwiebeln“;
- bei Erzeugnissen, deren Zubereitung in den besonderen Beurteilungsmerkmalen dieser Leitsätze beschrieben ist, mit der dafür vorgesehenen Bezeichnung, z. B. „*Brat . . .*“, „... *gebraten*“;
- im Falle der Nummer 2 Buchstabe j mit:

Fischklöße, Fischklopse, Fischbällchen, Fischfrikadellen, sofern der Fischanteil bei diesen Erzeugnissen ausschließlich aus Kabeljau, Schellfisch, Seelachs und anderen Gadidenarten oder Seehecht besteht; die Verwendung oder die Mitverwendung anderer Fischarten wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben;

- Erzeugnisse der Nummer 2 Buchstabe k werden unter Angaben bezeichnet, welchen zu entnehmen ist, dass die Zubereitung aus mehreren Teilen (Fisch, Fischerzeugnis, wesentliche Beilagen) zusammengesetzt ist, z. B. „*Fischvorgericht aus Lachs, Sardine, Paprika, Zwiebeln, Pilzen und Öl*“;

4. Fischgewicht

Das Gewicht des aus dem Fertigerzeugnis abgetropften⁶⁾ Fisches beträgt, bezogen auf die Nennfüllmenge:

- a) bei Heringen, Kleinheringen (Sild), Sprotten, Sardinen, Pilchard und Makrelen in Öl:
mindestens 70 Prozent

in eigenem Saft und Aufguß, in Aufguß, in Öl und eigenem Saft: mindestens 65 Prozent

in Soßen (Saucen, Tunken), in Cremes: mindestens 50 Prozent

bei einem Anteil wertbestimmender stückiger Beilagen anderer Lebensmittel, die zusammen mit dem Fisch 55 Prozent nicht unterschreiten: mindestens 45 Prozent

- b) bei gebratenen Heringen, Sardinen, Pilchards und Makrelen in Aufguß: 60 Prozent
- c) bei Lachs in Öl und in Aufguß: mindestens 70 Prozent
naturell, in eigenem Saft, in eigenem Saft und Aufguß (nur Roheindosung):
mindestens 65 Prozent
in Soßen (Saucen, Tunken), in Cremes, auch mit einem Anteil wertbestimmender stückiger Beilagen anderer Lebensmittel: mindestens 50 Prozent
- d) bei Vorgerichten oder Hors d'oeuvre: mindestens 35 Prozent

5. Beschaffenheitsmerkmale

- a) Erzeugnisse aus Sardinen, Sprotten, Kleinheringen (Sild) und Fischen vergleichbarer Größe
 - Aussehen und Herrichtung: Die Packungen oder Behältnisse sind gut, sorgfältig und ansprechend gefüllt mit ausgenommenen Fischen möglichst einheitlicher Größe, ohne Kopf, mit oder ohne Haut, auch ohne Gräten;

gebratene und geräucherte Fische: in der Farbe gleichmäßig
 - Farbe: hellfleischig, mit Ausnahme partieller Rotverfärbungen im Bereich der Rückengräte
 - Struktur: zartfleischig; Gräten weich
 - Geruch und Geschmack: arteigen
 - in Öl: der Saftanteil im Ölaufguß beträgt höchstens 10 Prozent des eingewogenen Fischgewichtes
 - in Öl und eigenem Saft (außer Sardinen): der Saftanteil beträgt höchstens 15 Prozent des eingewogenen Fischgewichtes
- b) Erzeugnisse aus Heringen, Pilchards, Makrelen und Fischen vergleichbarer Größe (meist als Filets)
 - Aussehen und Herrichtung: Die Packungen und Behältnisse sind gut, sorgfältig und ansprechend gefüllt;

gebratene und geräucherte Fische: in der Farbe gleichmäßig
 - Struktur: arteigen; Gräten: weich

- Geruch und Geschmack: arteigen
- in Öl: der Saftanteil im Ölaufguß beträgt höchstens 10 Prozent des eingewogenen Fischgewichtes
- in Öl und eigenem Saft: der Saftanteil beträgt höchstens 15 Prozent des eingewogenen Fischgewichtes.

c) Erzeugnisse aus Lachs:

- Aussehen: Die Packungen oder Behältnisse sind gut, sorgfältig und ansprechend gefüllt. Der Inhalt mit Ausnahme von Happen, Bissen und Schnitzeln, besteht aus Abschnitten quergeteilter Fische, die in die Behältnisse mit den Schnittflächen so eingelegt sind, daß die Schnittflächen parallel zu den Öffnungen der Behältnisse verlaufen. Der Inhalt ist praktisch frei von kreuzweise gepackten Abschnitten und von Hautstücken.
- Farbe des Fleisches: hellrosa bis rot, ohne wesentliche Blutflecken, Druckstellen oder braune Ränder
- Struktur: arteigen, nicht wabenartig (honey combing); Gräten weich
- Geruch und Geschmack: arteigen
- in Öl, auch in Lachsöl: der Saftanteil im Ölaufguß beträgt höchstens 10 Prozent des eingewogenen Fischgewichtes.

M. Fischsalate

Salate mit Fleisch von Fischen werden in den Leitsätzen für Feinkostsalate¹²⁾ beschrieben.

N. Erzeugnisse aus Surimi

1. Begriffsbestimmung

Aus Surimi (I A Nr. 4 j) werden unter Verwendung von Bindemitteln, Zucker, Aromastoffen, auch anderer Zutaten einschließlich Zusatzstoffen, durch Formung oder faserige Strukturierung Fischzubereitungen (z.B. Stäbchen, Stücke/Stückchen oder Imitate von Krebstier- oder Weichtiererzeugnissen) hergestellt. Sie werden in Packungen tiefgefroren, auch durch Erhitzen haltbar gemacht.

2. Bezeichnung

Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß.

Werden Krebstier- oder Weichtiererzeugnisse nachgemacht, lautet die Verkehrsbezeichnung *Surimi, ...-Imitat* (z. B. *Krebsfleisch-, Crabmeat-, Garnelen-, Shrimps-, Tintenfisch-*) *aus Fischmuskeleiweiß geformt*. Erfolgt eine weitergehende Zubereitung, werden die Beurteilungsmerkmale bei den entsprechenden Fisch-, Krebstier- und Weichtiererzeugnissen beachtet.

3. Beschaffenheitsmerkmale

- Aussehen: sauber und sorgfältig hergerichtet, Farbe und Beschaffenheit dem angegebenen Fisch-, Krebstier- oder Weichtiererzeugnis ähnlich
- Struktur: fest, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack: rein, dem angegebenen Fisch-, Krebstier- oder Weichtiererzeugnis vergleichbar.

III. Besondere Beurteilungsmerkmale für Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

A. Tiefgefrorene Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Tiefgefrorene Krebstiere sind ganze und entschaltete Krebstiere und Teile von Krebstieren (gekocht oder ungekocht), die tiefgefroren⁵⁾ sind. Sie können zusätzlich auch mit Wassereis glasiert sein⁶⁾.

Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse sind

- a) Erzeugnisse, die überwiegend aus frischen oder tiefgefrorenen Krebstieren oder Teilen von Krebstieren hergestellt sind und in der Regel einer weiteren Zubereitung bedürfen;
- b) fertige Erzeugnisse aus Krebstieren oder Teilen von Krebstieren, die zusätzlich tiefgefroren⁵⁾ sind.

2. Herstellung

Als tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:
Krebstiere und Teile von Krebstieren

- paniert
- paniert und vorgebraten
- im Backteig
- mit Beigabe anderer Lebensmittel wie Soßen, Gewürze, Gemüse.

3. Bezeichnung

- a) Allgemeine Angaben in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung sind
 - aa) „tiefgefroren“;
 - bb) gegebenenfalls „glasiert“, „mit Wassereisglasur“ oder gleichsinnig.
- b) Tiefgefrorene Krebstiere, Teile von Krebstieren und Erzeugnisse daraus werden insbesondere bezeichnet nach ihrer Art gemäß den angegebenen Bezeichnungen im

Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur¹⁴⁾.

- c) Tiefgefrorene Krebstiererzeugnisse in Panade oder Backteig oder mit sonstigen Zutaten erhalten folgende Angaben:
 - aa) „paniert“, „paniert und vorgebraten“;
 - bb) „in Backteig“ oder gleichsinnig;
 - cc) Hinweis auf sonstige Beigaben wie Soßen, Gewürze, Gemüse.

4. Gewichte

- a) Das Abtropfgewicht von glasierten Krebstieren oder Teilen von Krebstieren beträgt mindestens 80 Prozent der Nennfüllmenge, ausgenommen Erzeugnisse im Eisblock.
- b) Bei panierten unregelmäßig geformten Teilen von Krebstieren beträgt das Gewicht des eingewogenen in der Regel tiefgefrorenen Fleischanteiles mindestens 50 Prozent der Nennfüllmenge.
- c) Bei Krebstiererzeugnissen in Backteig bestimmen der Erzeugnistyp und die Art des Backteiges die Gewichtsverhältnisse. Das Gewicht des eingewogenen Fleisches beträgt mindestens 50 Prozent der Nennfüllmenge, bei Garnelenschwänzen unter 25 mm Länge sowie vergleichbar unregelmäßig geformten kleinmaßigen Erzeugnissen jedoch mindestens 40 Prozent.

5. Beschaffenheitsmerkmale

- a) Bei Krebstieren, Teilen von Krebstieren und Erzeugnissen daraus besteht der Inhalt einer Fertigpackung aus einer annähernd gleichmäßigen Größensortierung.
- b) Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack der Krebstiere sind nach sachgerechter Zubereitung für die betreffende Tierart charakteristisch; die Konsistenz ist saftig und fest.
- c) Bei Krebstiererzeugnissen in Panade oder in Backteig, auch mit Beigaben anderer Lebensmittel, umschließen die Panade bzw. der Backteig die Portion möglichst vollständig und gleichmäßig, sind in der Farbe möglichst einheitlich und zeigen möglichst keine Risse oder sonstige Beschädigungen. Sie weisen nach sachgerechter Zubereitung praktisch keine übermäßigen Verfärbungen und Risse auf, die Panade auch keine Ablösungen und Blasen.

B. Getrocknete Krebstiererzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Getrocknete Krebstiererzeugnisse sind Krebstiere, die roh oder gekocht, auch unter Anwendung der Gefriertrocknungstechnik, getrocknet und dadurch haltbar gemacht sind.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als getrocknete Krebstiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

Getrocknete Krebstiere, getrocknete Krebstierteile, Krebspulver, Krebsmehl: aus getrockneten Krebstieren oder Krebstierteilen. Krebsmehl auch aus getrockneten gemahlenden Schalen oder Panzern von Süß- oder Salzwasserkrebsen (nur zur Extraktion des Krebsaromas, nicht zum direkten Verzehr bestimmt).

C. Gesalzene Krebstiererzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Gesalzene Krebstiererzeugnisse sind Krebstiere oder Teile von Krebstieren, die durch Salzen von rohen oder gekochten Krebstieren oder -teilen gar und begrenzt haltbar gemacht sind.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als gesalzene Krebstiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

Salzgarnelen: aus frischen entschalten oder nichtentschalten Garnelen, die in salzhaltigem Wasser gekocht sind, auch unter Verwendung von Konservierungsstoffen

Gesalzene Krebschwänze: aus entschalten oder nichtentschalten Krebsen in Salzlake gekocht und darin eingelegt

Gesalzene Krebstiererzeugnisse: aus entschalten oder nichtentschalten Krebsen, in Salzlake gekocht und darin eingelegt

Gesalzene Krebschalen: aus gesalzene zerleinerten Schalen oder Panzern von Süßwasserkrebsen.

3. Beschaffenheitsmerkmale

Salzgarnelen

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet
Krümmung: Schwanz am Kopf
Farbe der Schale: braun-rot
Farbe des Fleisches: rötlich bis rosa
- Struktur, praktisch frei von Sand:
Schale hart, Fleisch fest, fleischig, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack:
rein und charakteristisch für die Garnelenart, nicht ranzig oder fremdartig
- Salzgehalt: mindestens 7 Prozent

Entschalte Salzgarnelen

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet, gekrümmt, nicht gestreckt,
Farbe: rötlich bis rosa
- Struktur, praktisch frei von Sand:
fest, fleischig, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack:
rein und charakteristisch für die Garnelenart, nicht ranzig oder fremdartig
- Salzgehalt: mindestens 7 Prozent

Gesalzene Krebschwänze

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet, ganz, nicht zerteilt, leicht gekrümmt,
Farbe: rötlich bis rosa
- Struktur, praktisch frei von Sand:
fest, fleischig, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack:
rein und charakteristisch für die Krebstierart, nicht ranzig oder fremdartig
- Salzgehalt: höchstens 12 Prozent

D. Gekochte Krebstiererzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Gekochte Krebstiererzeugnisse sind Erzeugnisse, die durch Kochen oder Dämpfen mit Salz, mit oder ohne Verwendung von Essig, Säuerungsmitteln, Würzen und Gewürzen gar gemacht sind.

Gekochte, entschaltete Krebstiererzeugnisse sind mit oder ohne pflanzliche Beigaben in Aufgüsse, Soßen oder Öl eingelegt oder vollständig von Gelee umschlossen, auch unter Verwendung von Konservierungsstoffen³⁾.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als Krebstiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

... (Verkehrsbezeichnung gemäß Spalte 2 des Verzeichnisses der Krebstiere)

aus gekochten, nicht entschalteten Krebstieren. Der Verkehrsbezeichnung des Krebstieres wird die Verkehrsbezeichnung der Art etwaiger Teile hinzugefügt.

... (*fleisch*), ... (*schwänze*) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Krebstierart:

aus entschalteten Krebstieren oder Krebstierteilen, die durch Behandeln mit Kochsalz haltbar gemacht sind.

... *in Mayonnaise*, mayonnaiseähnlichen Erzeugnissen oder in *Soßen*

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung des Krebstieres und gegebenenfalls der Soße:

aus mindestens 50 Prozent Krebstierfleisch (Einwaage) mit Mayonnaise, mayonnaiseähnlichen Erzeugnissen oder Soßen.

Erzeugnisse mit 40 Prozent Krebstierfleisch werden als ... *salat* bezeichnet.

... *in Gelee*

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Krebstierart mit einem Anteil ...

3. Beschaffenheitsmerkmale

Gekochte, nicht entschalte Garnelen

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet
Krümmung: Schwanz am Kopf
Farbe der Schale: rötlich bis rosa, das Vorhandensein von Verfärbungen am Kopfschild ist bei Garnelen bestimmter Fanggründe nicht immer zu vermeiden
Farbe des Fleisches: rötlich bis rosa
- Struktur, praktisch frei von Sand:
Schale fest, Fleisch fest, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack:
rein und charakteristisch für die Garnelenart, nicht ranzig oder fremdartig

Garnelenfleisch (auch soweit Krabben in Mayonnaise oder Gelee enthalten)

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet, gekrümmt, nicht gestreckt
- Struktur, praktisch frei von Sand:
fest, nicht zäh, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack:
rein und charakteristisch für die Garnelenart, nicht ranzig oder fremdartig

Krebsschwänze (nur von Süßwasserkrebsen)

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet, gekrümmt, nicht gestreckt,
Farbe: rötlich bis rosa
- Struktur, praktisch frei von Sand:
fest, nicht schmierig

- Geruch, Geschmack:
rein und charakteristisch für die Krebstierart, nicht ranzig oder fremdartig

E. Pasteurisierte Krebstiererzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Pasteurisierte Krebstiererzeugnisse sind Erzeugnisse, deren Haltbarkeit für längere Zeit durch ausreichende Hitzebehandlung bei Temperaturen unter 100 °C, mit einer Kerntemperatur nicht unter 60 °C, in gasdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erreicht wird.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als pasteurisierte Krebstiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

aus Garnelen:

Garnelenfleisch mit oder ohne Aufguß, auch unter Verwendung von Konservierungsstoffen³⁾ und Farbstoff^{ff3)};

Aus sonstigen Krebstierteilen:

Krebsschwänze: von gekochten Süßwasserkrebsen abgelöste, entschalte und vom Darm befreite Schwänze mit einem Aufguß eingelegt, auch unter Verwendung von Konservierungsstoffen.

3. Beschaffenheitsmerkmale

Garnelen:

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet, gekrümmt, nicht gestreckt
Farbe des Fleisches: rosa bis rötlich mit einer durch die Erhitzung bedingten Entfärbung bis orange
- Struktur, praktisch frei von Sand:
fest, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack:
rein, mit einer durch die Erhitzung bedingten Veränderung des für die Garnelenart charakteristischen Aromas

F. Anderweitig vorbehandelte Krebstiererzeugnisse

1. Herstellung und Bezeichnung

Als anderweitig vorbehandelte Krebstiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt: *Krebsbutter*, *Krebsbutter, gewürzt*: aus Auszügen von gekochten Süß- oder Salzwasserkrebsen, ihren Teilen oder Krebsmehl, gelöst in Butter¹⁶⁾, ggf. unter Zusatz von Gewürzen.

Nicht als Brotaufstrich bestimmt, sondern als Würzmittel zur Herstellung von

Krebssuppen, -soßen und anderen Zubereitungen.

Krebssuppenpaste: aus mindestens 45 Prozent Speisefetten, mit denen die Geruchs- und Geschmacksstoffe aus gemahlenden Krebschalen oder Krebssmehl extrahiert sind, sowie Weizenmehl, Gewürzen und Salz.

2. Beschaffenheitsmerkmale

Krebsbutter

- Aussehen: orange
- Geruch, Geschmack: rein, vorherrschend nach Krebsen und Butter

Krebssuppenpaste

- Aussehen: orange
- Konsistenz: schnittfest
- Geruch, Geschmack: nach Krebsen

G. Krebsdauerkonserven

1. Begriffsbestimmung

Krebsdauerkonserven sind Erzeugnisse aus frischen oder tiefgefrorenen Krebstieren oder ihren Teilen, deren Haltbarkeit ohne besondere Kühllhaltung für mindestens 1 Jahr durch ausreichende Hitzebehandlung in gasdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erreicht wird.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als Krebsdauerkonserven werden insbesondere hergestellt: aus Krebstieren oder Krebstierteilen:

... (Verkehrsbezeichnung der Krebstierart und gegebenenfalls der Krebstierteile) in

... (Verkehrsbezeichnung der Aufgüsse, Soßen, Cremes entsprechend Abschnitt I D)

aus den genannten gekochten, entschalten Krebstierarten oder Krebstierteilen mit oder ohne Aufgüsse, Soßen oder Cremes; *Garnelen (Krabben)* und *Tiefseekrebs*, *Kaisergranat*, *Scampi* (*Nephrops norvegicus*).

Fleisch von *Steinkrabben* und Kurzschwanzkrebsen – auch unter den Verkehrsbezeichnungen *Crabmeat*, *Krebsfleisch*, gegebenenfalls auch *King crabmeat*, *Königskrebsfleisch* – aus dem Fleisch von gekochten, entschalten Mittel- und Kurzschwanzkrebsen der im Verzeichnis der Krebstiere angegebenen Arten.

Krebsschwänze: von gekochten, vom Darm befreiten Schwänzen von Süßwasserkrebsen

mit oder ohne Aufguß.

3. Beschaffenheitsmerkmale

Erzeugnisse aus Garnelen:

Krabben, Garnelen

- Form:
ganz, höchstens 50 Prozent Stücke, die aus weniger als 4 Segmenten bestehen (Krabbenbruch)
- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet, gekrümmt, nicht gestreckt
Farbe des Fleisches: für Gattung und Fanggebiete charakteristisch rosa bis rötlich, mit einer durch die Erhitzung bedingten Veränderung der Farbe bis orange
- Struktur, praktisch frei von Sand:
fest, aber nicht zäh, nicht musig
- Geruch, Geschmack:
rein und charakteristisch für die Garnelenart, nicht ranzig oder in anderer Weise abweichend.

Erzeugnisse aus anderen Krebstieren

Hummer, Langusten, Tiefseekrebse, Taschenkrebse:

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet
Farbe des Fleisches: weiß bis rötlich, unter dem Ansatz des Körperpanzers teilweise bläulich
- Struktur, praktisch frei von Sand:
fest, aber nicht zäh, nicht musig
- Geruch, Geschmack:
rein und charakteristisch für die Krebstierart

Krebsschwänze (nur von Süßwasserkrebsen)

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet, leicht gekrümmt, nicht gestreckt, Farbe rötlich bis rosa
- Struktur, praktisch frei von Sand:
fest, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack:
charakteristisch für die Krebstierart, nicht ranzig oder fremdartig.

Crab meat weist folgende durchschnittliche Beschaffenheit auf:

- Aussehen:
sauber und sorgfältig hergerichtet, gut gefüllt; Farbe typisch für die Beschaffenheit der verwendeten Krebsart; praktisch frei von geronnenem, blauem oder braunem Fleisch sowie von Kristallen, praktisch frei von Schalenteilen
- Geruch:
rein und charakteristisch für die Art
- Geschmack:
typisch und rein
- Konsistenz:
verhältnismäßig fest und fleischig, nicht musig

Bei einem Hinweis auf das Vorhandensein von Beinflisch beträgt der Anteil an zusammenhängendem Beinflisch mindestens 20 Prozent der angegebenen Krabbenfleischeinwaage. Bei einem Hinweis auf einen hohen Beinflischanteil beträgt der Anteil mindestens 50 Prozent der angegebenen Krabbenfleischeinwaage.

H. Garnelenerzeugnisse

Entschalte *Garnelen, Krabben, Shrimps, Prawns*, Arten der Familien Crangonidae, Pandalidae, Penaeidae und Palaemonidae, sind nicht entdarnt, wenn dies nicht besonders gekennzeichnet ist. Sie sind praktisch frei von Sand. Die Garnelen können als „ausgenommen“, „entdarnt“ (im internationalen Handel: „deveined“) oder gleichsinnig bezeichnet werden, wenn der Rücken der Garnelen aufgeschnitten und der darin befindliche Darm entfernt wurde.

IV. Besondere Beurteilungsmerkmale für Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

A. Lebende Weichtiere

1. Lebende Miesmuscheln in Schale

sind sauber gewaschen und geschlossen; geöffnete Schalen müssen sich auf Schlag weitgehend schließen (Anteil mindestens 90 Prozent).

Kochfertig gesäuberte Muscheln

sind zusätzlich einzeln getrennt, weitgehend frei von Bewuchs und Beschädigungen, ggf. auch von Byssusfäden.

- Größe von Miesmuscheln mindestens 40 mm
- Fleischanteil mindestens 18 Prozent

Weichkörper (Fleisch):

- praktisch frei von Sand und anderen Meeresbodenbestandteilen
- Farbe: arttypisch

- Geruch, Geschmack: frisch, rein, arttypisch

2. Lebende Austern in Schale

- sind sauber gewaschen und geschlossen, fest anhaftender Bewuchs ist zulässig
- Gewicht der Auster in Schale mindestens 50 g (bei geringem Bewuchs)

Weichkörper (Fleisch):

- praktisch frei von Sand und anderen Meeresbodenbestandteilen
- Farbe: arttypisch
- Geruch, Geschmack: frisch, rein, arttypisch

3. Andere lebende Muscheln in Schale

entsprechen in ihren Merkmalen - ausgenommen arttypische Unterscheidungen – den unter a) und b) genannten lebenden Muscheln.

Die beschriebenen Beurteilungsmerkmale gelten auch für zur Weiterverarbeitung bestimmte Muscheln.

B. Frische rohe ggf. tiefgefrorene/aufgetaute und (ohne weitere Zubereitung) gekochte Weichtiere

1. Muschelfleisch

- a) Miesmuschelfleisch, gekocht auch in Schale
 - Aussehen: sauber und sorgfältig hergerichtet
 - Farbe: arttypisch
 - Struktur: fest, nicht zäh, nicht schmierig
 - Geruch, Geschmack: rein und charakteristisch
- b) Austernfleisch
 - sauber geputzt und sorgfältig hergerichtet
 - Farbe: hell, arttypisch
 - Struktur: fest, nicht zäh, nicht schmierig
 - Geruch, Geschmack: rein und charakteristisch
- c) Kammuschelfleisch
 - Aussehen: sauber geputzt, gleichmäßig sortiert, ohne Mantel und Eingeweide
 - Darmreste können anhaften – mit oder ohne Gonaden
 - Farbe: weiß bis creme, Gonaden ggf. hellgrau – gelblich bis kräftig rot
 - Struktur: prall-elastisch, Gonaden weich, aber fest anliegend
 - Geruch, Geschmack: rein, arttypisch
- d) Fleisch anderer Muscheln
Merkmale wie a) und b).

2. Schneckenfleisch

- Aussehen: arttypisch, sauber
- Farbe: bei Weinberg- und Achatschnecken hellbraun, graubraun bis anthrazit-schwärzlich, bei Meeresschnecken überwiegend hellbeige-gelblich

- Geruch, Geschmack: rein, arttypisch; bei Weinberg- und Achatschnecken auch leicht erdig, modrig
- Schneckenfußanteil nicht unter 60 Prozent des Schneckenfleischgewichtes, bei Weinberg- und Achatschnecken nicht unter 40 Prozent.

3. Tintenfische (Kalmare, Sepia, Octopus)

- Aussehen/Herrichtung: ganz – gewaschen oder ungewaschen – , mit oder ohne Eingeweide und Tintensack; auch als Teile; sorgfältig hergerichtet und sortiert; Ringe, Streifen und Stücke sind gleichmäßig geschnitten.
 - – Kalmare mit Kopf und Armen – auch in die Tube gestopft –, auch ohne Haut, auch ohne Flügel, auch ohne Schulp, auch ohne Eingeweide.
 - – Sepia mit Kopf und Armen, auch ohne Haut, mit oder ohne Schulp (Knorpel); Augen und Eingeweide sind entfernt.
 - – Octopus i. d. R. mit Haut, mit Kopf und Armen, auch ohne Schnabel, Augen, Eingeweide
- Farbe des Fleisches: weiß bis zartrosa; Haut arttypisch gefärbt
- Struktur: fest, elastisch
- Geruch, Geschmack: rein, arttypisch

C. Tiefgefrorene Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

1. Begriffsbestimmungen

Tiefgefrorene Weichtiere sind ganze und entschaltete Weichtiere und Teile von Weichtieren (beide gekocht oder ungekocht), die tiefgefroren⁵⁾ sind. Sie können zusätzlich auch mit Wassereis glasiert sein⁶⁾.

Tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse sind

- a) Erzeugnisse, die überwiegend aus frischen oder tiefgefrorenen Weichtieren oder Teilen von Weichtieren hergestellt sind und in der Regel einer weiteren Zubereitung bedürfen;
- b) fertige Erzeugnisse aus Weichtieren oder Teilen von Weichtieren, die zusätzlich tiefgefroren⁵⁾ sind.

2. Herstellung

Als tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:
Weichtiere und Teile von Weichtieren

- paniert
- paniert und vorgebraten
- in Backteig
- mit Beigaben anderer Lebensmittel wie Soßen, Gewürze, Gemüse.

3. Bezeichnung

- a) Allgemeine Angaben in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung sind:

- aa) „tiefgefroren“;
- bb) gegebenenfalls „glasiert“, „mit Wassereisglasur“ oder gleichsinnig.
- b) Tiefgefrorene Weichtiere, Teile von Weichtieren und Erzeugnisse daraus werden insbesondere bezeichnet nach ihrer Art gemäß den Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken (siehe Anlage zu Abschnitt IV), sonst siehe Abschnitt I, Buchstabe E, Nummer 7.
- c) Tiefgefrorene Weichtiererzeugnisse in Panade oder Backteig oder mit sonstigen Zutaten erhalten folgende Angaben:
 - aa) „paniert“, „paniert und vorgebraten“;
 - bb) „in Backteig“ oder gleichsinnig;
 - cc) Hinweis auf sonstige Beigaben wie Soßen, Gewürze, Gemüse.

4. Gewichte

- a) Das Abtropfgewicht von glasierten Weichtieren oder Teilen von Weichtieren beträgt mindestens 80 Prozent der Nennfüllmenge, ausgenommen Erzeugnisse im Eisblock.
- b) Bei panierten unregelmäßig geformten Teilen von Weichtieren beträgt das Gewicht des eingewogenen in der Regel tiefgefrorenen Fleischanteiles mindestens 50 Prozent der Nennfüllmenge.
- c) Bei Weichtiererzeugnissen in Backteig bestimmen der Erzeugnistyp und die Art des Backteiges die Gewichtsverhältnisse. Das Gewicht des eingewogenen Fleisches beträgt mindestens 50 Prozent der Nennfüllmenge, bei Tintenfischringen unter 40 mm Durchmesser sowie vergleichbar unregelmäßig geformten kleinmaßigen Erzeugnissen jedoch mindestens 40 Prozent.

5. Beschaffenheitsmerkmale

- a) Bei Weichtieren, Teilen von Weichtieren und Erzeugnissen daraus besteht der Inhalt einer Fertigpackung aus einer annähernd gleichmäßigen Sortierung.
- b) Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack der Weichtiere sind nach sachgerechter Zubereitung für die betreffende Tierart charakteristisch; die Konsistenz ist saftig und fest.
- c) Bei Weichtiererzeugnissen in Panade oder in Backteig, auch mit Beigaben anderer Lebensmittel, umschließen die Panade bzw. der Backteig die Portion möglichst vollständig und gleichmäßig, sind in der Farbe möglichst einheitlich und zeigen möglichst keine Risse oder sonstige Beschädigungen. Sie weisen nach sachgerechter Zubereitung praktisch keine übermäßigen Verfärbungen und Risse auf, die Panade auch keine Ablösungen und Blasen.

D. Gekochte Weichtiererzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Gekochte Weichtiererzeugnisse sind Erzeugnisse aus frischen oder tiefgefrorenen Weichtieren, die durch Kochen oder Dämpfen mit oder ohne Verwendung von Salz, Essig, Säuerungsmitteln, Gewürzen und anderen Zutaten gar gemacht und mit oder ohne Zutaten in Aufgüsse, Gelee, Soßen oder Speisefette eingelegt sind.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als gekochte Weichtiererzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

. . . (Verkehrsbezeichnung gemäß den Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken (siehe Anlage zu Abschnitt IV), sonst siehe Abschnitt I, Buchstabe E, Nummer 7):
aus gekochten, nicht entschalten Weichtieren

. . . (*fleisch*)

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Weichtierart:

aus ggf. entschalten Weichtieren oder Weichtierteilen, die durch Behandeln mit Kochsalz haltbar gemacht sind.

. . . (*fleisch*), *in Aufguß und eigenem Saft*

auch *mit Öl*, auch *in Öl*

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Weichtierart:

aus gegebenenfalls entschalten Weichtieren oder Weichtierteilen, die in kochsalzhaltige Aufgüsse, auch mit Beigabe von Öl oder in Öl eingelegt sind.

. . . (*fleisch*), *mariniert*

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Weichtierart:

aus gekochten, gegebenenfalls entschalten Weichtieren oder Weichtierteilen, die in saure Aufgüsse eingelegt sind; pH-Wert: kleiner als 4,8.

. . . (*Fleisch*) *in Gelee*

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Weichtierart. Das Gewicht des vom Gelee umschlossenen Weichtierfleisches beträgt zum Zeitpunkt der Füllung, bezogen auf die Nennfüllmenge, mindestens 35 Prozent. Das Gelee kann auch Garnierungen enthalten; pH-Wert: kleiner als 4,8.

. . . (*fleisch*), *in Mayonnaise*, mayonnaiseähnlichen Erzeugnissen oder *in Tunken, Soßen, Cremes*

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung der Weichtierart und gegebenenfalls der Tunken, Soßen und Cremes: aus mindestens 50 Prozent Weichtierfleisch mit Mayonnaise, mayonnaiseähnlichen Erzeugnissen, Soßen oder Cremes.

Bei Weichtierzubereitungen mit einem Anteil an stückigen Beilagen anderer Lebensmittel mindestens 35 Prozent Weichtierfleisch, es übersteigt den Gesamtgehalt aller anderen stückigen Beilagen.

3. Beschaffenheitsmerkmale

Gekochte, nicht entschalte Weichtiere

- Aussehen: sauber und sorgfältig hergerichtet. Farbe des Fleisches typisch für die behandelte Weichtierart
- Struktur: Fleisch fest, nicht zäh, nicht schmierig
- Geruch, Geschmack: rein und charakteristisch für die Weichtierart

Weichtierfleisch

- Aussehen: sauber und sorgfältig hergerichtet. Farbe des Fleisches typisch für die behandelte Weichtierart
- Struktur: fest, nicht zäh, nicht schmierig, gegebenenfalls frei von Sand
- Geruch, Geschmack: rein und charakteristisch für die Weichtierart

Weichtierfleisch in Gelee

- Gelee: möglichst klar, schnittfest, säuerlich würzig, nicht leimig; pH-Wert: kleiner als 4,8.

E. Pasteurisierte Weichtiererzeugnisse

1. Begriffsbestimmung

Pasteurisierte Weichtiererzeugnisse sind Erzeugnisse aus frischen oder tiefgefrorenen Weichtieren oder Weichtierteilen, deren Haltbarkeit durch ausreichende Hitzebehandlung bei Temperaturen unter 100 °C, jedoch mindestens 60 °C Kerntemperatur, in gasdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erreicht wird.

2. Bezeichnung

Pasteurisierte Weichtiererzeugnisse werden bezeichnet:

- mit der Verkehrsbezeichnung der Weichtierart gemäß den Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken (siehe Anlage zu Abschnitt IV), sonst siehe Abschnitt I, Buchstabe E, Nummer 7
- mit der Verkehrsbezeichnung des Weichtierteils gemäß Abschnitt I C 4
- mit der Angabe der wesentlichen Zutaten gemäß Abschnitt I D 3
- Falls anderweitig zubereitet, mit der in Abschnitt II „Besondere Beurteilungsmerkmale für Fischerzeugnisse“ jeweils dafür vorgesehenen Angabe, z. B. *Räucher . . .* oder *Geräucherte . . .* oder *geräuchert*.
- mit dem Wort *pasteurisiert* vor oder hinter der Verkehrsbezeichnung.

3. Beschaffenheitsmerkmale

- Aussehen: die Packungen oder Behältnisse sind gut, sorgfältig und ansprechend gefüllt
- Geruch, Geschmack: arttypisch, ggf. angenehm würzig, den angegebenen Zutaten entsprechend.

F. Weichtierdauerkonserven

1. Begriffsbestimmung

Weichtierdauerkonserven sind Erzeugnisse aus frischen oder tiefgefrorenen Weichtieren oder Weichtierteilen, deren Haltbarkeit ohne besondere Kühllhaltung für mindestens 1 Jahr durch ausreichende Hitzebehandlung in gasdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erreicht wird.

2. Herstellung und Bezeichnung

Als Weichtierdauerkonserven werden insbesondere hergestellt:

aus Weichtieren oder Weichtierteilen:

. . . (Verkehrsbezeichnung der Weichtierart gemäß den Verkehrsbezeichnungen für Lungenschnecken (siehe Anlage zu Abschnitt IV), sonst siehe Abschnitt I, Buchstabe E, Nummer 7 und gegebenenfalls der Weichtierteile gemäß Abschnitt I C 4) in

. . . (Verkehrsbezeichnung der Aufgüsse, Tunken, Soßen oder Cremes und anderer Zutaten gemäß Abschnitt I D 3); sie entsprechen den in Abschnitt II L 2 a bis g aufgeführten Fischdauerkonserven.

- Falls anderweitig zubereitet, wird die in Abschnitt II „Besondere Beurteilungsmerkmale für Fischerzeugnisse“ jeweils dafür vorgesehene Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. „*Räucher*. . . oder *Geräucherte* . . . oder . . . *geräuchert*“.

Weichtierpasten und *-pasteten*: mehr oder minder streichfähige Zubereitungen aus dem Fleisch von fein zerkleinerten Weichtieren, mit oder ohne Zusatz von Fett, Binde- und Dickungsmitteln und würzenden Stoffen.

3. Beschaffenheitsmerkmale

- Weichtierfleischgewicht: sofern zutreffend, entsprechend den in Abschnitt II L 4 aufgeführten vergleichbaren Fischdauerkonserven
- Aussehen: sauber und sorgfältig hergerichtet
- Farbe des Fleisches: charakteristisch für die Weichtierart
- Struktur: charakteristisch für die Weichtierart; z. B. Muscheln: zart, nicht musig, praktisch frei von Sand; Schnecken und Tintenfisch: fest, nicht zäh
- Geruch, Geschmack: rein und charakteristisch für die Weichtierart und die Art ihrer Behandlung.

Verzeichnis der Lungenschnecken

(Anlage zu Abschnitt IV)

	Wissenschaftlicher Name	Verkehrsbezeichnung ^{*)} [internationale Bezeichnung] ¹³⁾	Hauptvorkommen	Länge bis cm
1.	<i>Pulmonata</i> (Lungenschnecken)			
1.1 .	<i>Helicidae</i> (Schnirkelschnecken)			
1.1.1.	<i>Helix pomatia</i>	echte Weinbergschnecke, Burgunderschnecke [frz.: escargot de Bourgogne] [engl.: Bourgogne type snail]	Europa	1–5
1.1.2.	<i>Helix lucorum</i>	Weinbergschnecke	Europa/Kleinasien	1–5
1.1.3.	<i>Helix aspersa</i> s. <i>Cryptomphalus aspersus</i>	Weinbergschnecke [frz.: escargot petit gris]	Europa	1–5
1.2.	<i>Achatinidae</i> (Achatschnecken)			
1.2.1.	<i>Achatina</i> sp.	Achatschnecke [frz.: escargot achatine; engl.: agate type snail]	Afrika, SO-Asien Florida	3–10

^{*)} Handelsübliche örtliche Sonderbezeichnungen bleiben unberührt.

- 1) Auf den Erlaß des Reichsministers des Innern vom 14. Juni 1938 (Reichsgesundheitsblatt S. 549) über die Bezeichnung von Seelachs (Lachsersatz) wird hingewiesen.
- 2) *Tiefgefrorenes SURIMI* ist die übliche oder gebräuchliche Bezeichnung des Fischeiweißerzeugnisses zur weiteren Verarbeitung, das durch Köpfen, Kehlen und Reinigen des frischen Fisches sowie mechanisches Abtrennen des eßbaren Muskels von Haut und Gräten entstanden ist. Der zerkleinerte Fischmuskel wird dann gewaschen, ausgepreßt, entwässert, mit zur Gefrierstabilisierung dienenden Zusatzstoffen vermischt und anschließend tiefgefroren.
- 3) Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung.
- 4) Leitsätze für Speisefette und Speiseöle in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. Oktober 1997 (BAnz. Nr. 239a vom 20. 12. 1997, GMBI. Nr. 45 S. 864 vom 19. 12. 1997), geändert am 2. 10. 2001 (BAnz. Nr. 199 vom 24. 10. 2001, GMBI. Nr. 38 S. 755 vom 30. 10. 2001).
- 5) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel vom 29. Oktober 1991 (BGBl. I S. 2051) in der jeweils geltenden Fassung.
- 6) § 11 der Fertigpackungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, 1307) in der jeweils geltenden Fassung. Eine Wassereisglasur bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist einer Aufgußflüssigkeit gleichzustellen.
- 7) Bei der Bemessung der Einwaage bleibt eine im Zuge sachgerechter Bearbeitung (Schlachten, Waschen, Filitieren) unvermeidliche Fremdwasseraufnahme im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464) in der jeweils geltenden Fassung ohne Anrechnung.
- 8) Fischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juni 2000 (BGBl. I S. 819) in der jeweils geltenden Fassung.
- 9) Beurteilungsmerkmale für Sägemehl, das beim Zerteilen tiefgefrorener Blöcke anfällt und als Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird, müssen noch erarbeitet werden.
- 10) Codex Standard for quick frozen blocks of fish, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced fish flesh. Dokument ALINORM 93/18, Appendix XII Nr. 8.4.
- 11) „Flecken“ ist in der Fachsprache das Spalten der Fische vom Rücken aus, so dass die Hälften an der Bauchseite miteinander verbunden bleiben. Der Fisch behält Rückengräte und Schwanzflosse.
- 12) Leitsätze für Feinkostsalate vom 26. Januar 1999 (BAnz. Nr. 66a vom 9. 4. 1999, GMBI. Nr. 11 S. 223 vom 26. 4. 1999).
- 13) Die in eckigen Klammern angeführten internationalen Bezeichnungen dienen der Information, sie ersetzen nicht die Verkehrsbezeichnungen.
- 14) Das Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur wird von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung im Bundesanzeiger bekannt gemacht.

- ¹⁵⁾ Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 des Rates vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven (ABl. Nr. L 163 vom 17.06.1992, S. 1-4)
- ¹⁶⁾ Verordnung (EG) Nr. 445/2007 der Kommission vom 23. April 2007 mit bestimmten Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates mit Normen für Streichfette und zur Verordnung (EWG) Nr. 1898/87 des Rates über den Schutz der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse bei ihrer Vermarktung