

Sachstandsbericht: Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Das Präsidium der Deutschen Lebensmittelkommission hat sich darauf verständigt, über die Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse auf der Homepage des BMELV wie folgt zu berichten:

Der zuständige Fachausschuss "Fleisch und Fleischerzeugnisse" der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission hat im März 2011 begonnen, die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse einer Überprüfung zu unterziehen.

Mehrere Gründe machten das erforderlich:

Definition von Spitzenerzeugnissen

Die Verwendung von hervorhebenden Bezeichnungen auch bei Spitzenprodukten nimmt deutlich zu. Es ist oft nicht zu erkennen, ob eine hervorhebende Bezeichnung besagt, dass dieses speziell ausgelobte Fleischerzeugnis eine höhere Qualität besitzt. Der Umgang mit hervorhebenden Hinweisen wie Spitzenqualität, Delikatess, Feinkost, Gold, prima, extra, spezial, la, ff oder dgl. sowie besonders hervorhebende Aufmachungen bei Fleischerzeugnissen soll eindeutig beschrieben werden.

Ergänzung der Definitionen für Formfleischerzeugnisse

Die technologische Entwicklung (z.B. Gefrierbehandlung, Verwendung von Stoffen wie Enzyme, Salze oder andere Bindungssysteme) führt zu neuen Erzeugnissen. Um auch diese neuen Produkte zu erfassen und eine sachgerechte Information aller am Verkehr beteiligten Kreise zu gewährleisten, soll die Definition von Formfleisch angepasst und erweitert werden.

In der Herstellungspraxis werden Muskeln und Muskelgruppen, die auch isoliert als Fleischerzeugnisse angeboten werden, zu größeren Einheiten zusammengefügt. Hier ist beabsichtigt, künftig die für Kochpökelerzeugnisse bereits geltende Beschreibung auf alle Fleischerzeugnisse zu übertragen. Das bedeutet, dass derartig hergestellte Produkte nicht als Formfleisch gekennzeichnet werden.

Für Kochpökelerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen wird ein erhöhter Gehalt an bindewebsfreiem Fleischeiweiß (BEFFE-Gehalt) diskutiert.

Verständlichere Formulierung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Mit der Ergänzung der Begriffsbestimmung von bindegewebeisweißfreien Fleischisweiß (BEFFE) durch die Angaben der BEFFE-Werte von sehnen- und fettgewebsarmem Rind- und Schweinefleisch soll ein erster Schritt zur verständlicheren Formulierung der Leitsätze beschritten werden. Als nächster Schritt ist eine interaktive Gestaltung der Leitsätze mit erklärendem Bildmaterial geplant.

Schwarzwälder Schinken – geschützte geographische Angaben

Infolge der Aufnahme von „Schwarzwälder Schinken“ in das Verzeichnis der geschützten geographischen Angaben ist die Anpassung der Leitsätze notwendig.

Aufnahme einer Definition für Cheeseburger

Bei einem Cheeseburger handelt es sich um einen Hamburger mit aufgelegter Käsescheibe mit Rinderhackfleisch ohne stärkehaltige Bindemittel. Die Beschreibung von „Hamburger“ soll um „Cheeseburger“ ergänzt werden.

Verkehrsauffassung für Geflügelfleischerzeugnisse

Im Verlaufe der weiteren Anpassung der Leitsätze wird sich der Fachausschuss auch mit der Frage beschäftigen, in welcher Form bei Geflügelfleischerzeugnissen die Mitverwendung von Fleisch anderer Tierarten nach redlichem Handelsbrauch und berechtigter Verbrauchererwartung gekennzeichnet wird.

Bis zur Veröffentlichung von Änderungen der „Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ sind noch folgende Schritte erforderlich:

Die einzelnen Änderungsvorschläge des Fachausschusses werden jeweils den Ländern und Verbänden zur Stellungnahme zugeleitet. Wenn die Stellungnahmen vorliegen, wird sich der Fachausschuss mit den Einwendungen befassen und eine Beschlussvorlage für die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission vorbereiten, über die die Kommission auf ihrer nächsten Plenarsitzung beschließen wird. Nach dieser Beschlussfassung durch die Kommission erfolgt die Rechtsprüfung durch das BMELV sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem BMWi. Mit einer Veröffentlichung von Änderungen im Bundesanzeiger ist voraussichtlich im I. Quartal 2012 zu rechnen.