

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Allgemeine Begriffsbestimmungen und Beurteilungsmerkmale	I.	
Fleisch (allgemeine Definition)	1. 1ster Absatz	1.1.1
Fleisch (allgemeine Definition)	1. Absatz 2ff	1.4.13
Fleisch (Definition im Sinne der Skelettmuskulatur)	1.1 1 Absatz	1.1.1.1
	1.1. 2. Absatz	1.4.2
	1.1 3ter Absatz	1.3.1
Entbeinen	-	1.2.2
Separatorenfleisch	2.11.5	1.2.3.1 1.4.3
Knochenputz	-	1.2.3.2
Rindfleisch (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch)	1.11	1.2.1.1
Sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch	1.111	1.2.1.1.1
Grob entsehntes Rindfleisch	1.112	1.2.1.1.2
Sehnenreiches Rindfleisch	1.113	1.2.1.1.3
Schweinefleisch	1.12	1.2.1.2
Fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch	1.121	1.2.1.2.1
Grob entfettetes Schweinefleisch	1.122	1.2.1.2.2
Fettgewebereiches Schweinefleisch	1.123	1.2.1.2.3
Geflügelfleisch	1.13	1.2.1.3
Sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch	1.131	1.2.1.3.1
Grob entsehntes Geflügelfleisch	1.132	1.2.1.3.2
Sehnenreiches Geflügelfleisch	1.133	1.2.1.3.3
Fettgewebe	1.21	1.1.1.2
Flomen	1.211	1.1.1.2.1
Speck	1.212	1.1.1.2.2
Rinderfleischfett	1.213	1.1.1.2.3
Fett	1.22	1.1.1.2.4
Bindegewebe	1.31	1.1.1.3
Sehnen	1.311	1.1.1.3.1
Schwarten	1.312	1.1.1.4
Schwartenzug	1.313	1.1.1.4
Grieben	1.314	1.1.1.3.2
Speisegelatine	1.315	1.1.1.5
Eisbeine (Schweinschaxen)	1.32	2.1.1.5
Schweinemasken	1.33	1.1.1.4
Blut	1.41	1.1.1.7
Blutplasma	1.42	1.1.1.7
Blutserum	1.43	1.1.1.7
Innereien	1.51	1.1.1.6
nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitete Tierkörper Teile	1.61	1.2.7
Hüllen für Fleischerzeugnisse	1.62	1.1.1.8 1.2.5
Gesamteiweiß	1.7	1.1.3.1
Fleischeiweiß	1.71	1.1.3.2
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß (BEFFE)	1.72	1.1.3.3
Muskel-Trockensubstanz	1.73	1.1.3.4
Bindegewebsweiß	1.74	1.1.3.5
Fremdeiweiß	1.75	1.1.3.6
Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen	1.76	1.1.3.7
Eiweißhydrolysate	-	1.1.2.3
Zusätze	1.8	1.1.2

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Fleischerzeugnisse	2	Anwendungsbereich
Bezeichnung und Aufmachung	2.1	1.4
Tierartangabe	2.11	1.4.1
Tierartangabe	2.11.1	1.4.1.1
Tierartangabe	2.11.2	1.4.1.2
Tierartangabe	2.11.3	1.4.1.3
Tierartangabe	2.11.4	1.4.1.4
Separatorenfleisch	2.11.5	1.4.3
Zusatz weiterer Lebensmittel	2.11.6	1.4.4
Ersatz von Fleisch	2.11.7	1.4.5
Zusatz von Fremdeiweißen	2.11.8	1.4.6
Tierartangabe	2.11.9	1.4.1.5
Hervorhebende Hinweise	2.12	1.4.7
Hinweis auf die Zerkleinerung	2.13	1.4.8
Hinweis auf einfache Qualitäten	2.14	1.4.9
Geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen	2.15	1.4.10
Hinweise auf eine bestimmte Herstellung	2.16	1.4.11
Fantasiebezeichnungen	2.17	1.4.12
Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeugnissen	2.18	1.2.6
Formfleisch	2.19	1.2.4
Wurstwaren	2.2	1.3.2
Rohwürste	2.21	1.3.2.1
Brühwürste	2.22	1.3.2.2
Kochwürste	2.23	1.3.2.3
Kochstreichwürste	2.231	1.3.2.3
Blutwürste	2.232	1.3.2.3
Sülzwürste	2.233	1.3.2.3
Bratwürste	2.24	1.3.2.4
Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse Abs. 1 und 2	II	2
Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse Abs. 3 und 4	II	1.3.1
Wurstwaren	-----	2.4
Rohwürste	-----	2.4.1
Schnittfeste Rohwürste	2.211	2.4.1.1
gestrichen	2.211.01	
gestrichen	2.211.02	
Schinkenplockwurst, Rohe Schinkenwurst	2.211.03	2.4.1.1.1
gestrichen	2.211.04	
Salami, Katenrauchwurst, Mettwurst, Salametti, Katenkeule, Pfefferkeule, Rinderwurst, Rindswurst, Rindersalami	2.211.05	2.4.1.1.2
Schlackwurst	2.211.06	2.4.1.1.3
gestrichen	2.211.07	
Cervelatwurst	2.211.08	2.4.1.1.4
Schinkenmettwurst, Feldkieker (Feldgicker)	2.211.09	2.4.1.1.5
Westfälische grobe Mettwurst	2.211.10	2.4.1.1.6
Luftgetrocknete Mettwurst	2.211.11	2.4.1.1.7
Aalrauchmettwurst	2.211.12	2.4.1.1.8
Plockwurst	2.211.13	2.4.1.1.9
Plockwurst einfach	2.211.14	2.4.1.1.10
Rohe Knoblauchwurst, Rohe Krakauer, Touristenwurst, Mettwurst in Enden (Mettenden), Räucherenden, Colbassa, Kabanossi, Kiolbasse	2.211.15	2.4.1.1.11

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Knoblauchwurst einfach, Touristenwurst einfach, Räucherenden einfach, Mettwurst in Enden einfach (Mettenden einfach)	2.211.16	2.4.1.1.12
Polnische, Berliner Knacker, Bauernbratwurst, Bauernseufzer, Geräucherte Bratwurst, Debreziner, roh, Ahle Wurst, Rote Wurst, Dürre Runde, Thüringer Knackwurst, Peitschenstecken, Pfefferbeißer	2.211.17	2.4.1.1.13
Landjäger, Peperoni, Kaminwurzen, Bauernschübling, Rauchpeitschen	2.211.18	2.4.1.1.14
Streichfähige Rohwürste	2.212	2.4.1.2
Teewurst, Teewurst Rügenwalder Art, Grobe Teewurst, Rindswurst	2.212.1	2.4.1.2.1
Mettwurst, Streichmettwurst, Braunschweiger Mettwurst, Braunschweiger, Pfeffersäckchen	2.212.2	2.4.1.2.2
Grobe Mettwurst, Zwiebelmettwurst, Zwiebelwurst, Frische Mettwurst, Vesperwurst, Pfeffersäckchen grob, Frühstückswurst	2.212.3	2.4.1.2.3
Schmierwurst, fette Mettwurst	2.212.4	2.4.1.2.4
Mettwurst einfach, Streichmettwurst einfach	2.212.5	2.4.1.2.5
Brühwürste	-----	2.4.2
Brühwürstchen	2.221	2.4.2.1
Würstchen nach Frankfurter Art, Schinkenwürstchen	2.221.01	2.4.2.1.1
gestrichen	2.221.02	
Wiener, Wiener Würstchen, Bockwurst, Würstchen, Saftwürstchen, Cocktailwürstchen, Dünne, Münchner Dampfwurst, Saitenwürstchen, Bouillonwürstchen, Fleischwürstchen, Jauersche, Knobländer	2.221.03	2.4.2.1.2
Pfälzer, Augsburg, Regensburger, Debreziner, Jagdwurstchen, Brühpolnische, Bauernwürstchen, Bauernwurst, Bauernseufzer, Krainer, Schützenwurst, Peitschenstecken	2.221.04	2.4.2.1.3
Dicke, Knackwurst, Rote, Servela, Klöpfer, Knacker, Rindswurst, Schüblinge	2.221.05	2.4.2.1.4
Knacker einfach, Schüblinge einfach, Servela einfach, Klöpfer einfach, Rote einfach	2.221.06	2.4.2.1.5
Kalbsbratwurst, Weißwurst	2.221.07	2.4.2.1.6
Wollwurst, Geschwollene	2.221.08	2.4.2.1.7
Münchner Weißwurst	2.221.09	2.4.2.1.8
Stockwurst, Weißwurst einfach, Lungenwurst, Berliner Dampfwurst, Kümmelwurst	2.221.10	2.4.2.1.9
Grobe Bratwurst, Schweinsbratwürstchen, Schweinswürstchen, Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische Bratwurst, grob	2.221.11	2.4.2.1.10
Bratwurst, Rheinische Bratwurst, Schlesische Bratwurst, Rostbratwurst, fein zerkleinert	2.221.12	2.4.2.1.11
Brühwürste, fein zerkleinert	2.222	2.4.2.2
Lyoner, Schinkenwurst, Norddeutsche Mortadella, Pariser Fleischwurst, Rheinische Fleischwurst, Frankfurter Fleischwurst, Kalbfleischwurst, Kalbfleischkäse, Breslauer, Sardellenwurst	2.222.1	2.4.2.2.1
Fleischwurst, Stadtwurst, Bremer Gekochte, Fleischkäse, Leberkäs(e), Schnittfeste Leberwurst, Leberrolle, Bayerischer Leberkäs(e), Knoblauchwurst, Kasseler Kochwurst	2.222.2	2.4.2.2.2
Fleischwurst einfach, Stadtwurst einfach, Fleischkäse einfach	2.222.3	2.4.2.2.3

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Mosaikpastete, Schachbrettpastete, schnittfeste Leberpastete und andere Brühwurstpasteten und –rouladen ohne grobe Fleischeinlagen sowie fein zerkleinerte Grundmasse für Brühwurstpasteten und –rouladen mit groben Fleischeinlagen ²⁰) (z. B. Zungenpastete, Filetpastete)	2.222.4	2.4.2.2.4
Fleischsalatgrundlage	2.222.5	2.4.2.2.5
Gelbwurst, Kalbskäse, Weißer Fleischkäse	2.222.6	2.4.2.2.6
Weißer im Ring, Weiße Lyoner	2.222.7	2.4.2.2.7
Grobe Brühwürste	2.223	2.4.2.3
Bayerische Bierwurst, Göttinger, Blasenwurst, Kochsalami, Tiroler, Krakauer, Jagdwurst (süddeutsche Art), Celler Gekochte	2.223.1	2.4.2.3.1
Jagdwurst norddeutsche Art, Grobe Schinkenwurst, Gefüllte Schweinsbrust, Gefüllter Schweinsfuß, Gefüllter Schweinskopf, Grobe Lyoner, Stuttgarter, Bierwurst, Hildesheimer, Grobe Stadtwurst, Nürnberger Stadtwurst, Frühstücksfleisch, Stuttgarter Leberkäs(e), Römerbraten, Wienerbraten, Bierkugel, Senatorenwurst	2.223.2	2.4.2.3.2
Grober Leberkäs(e), Grober Fleischkäse, Roter Fleischkäse, Grobe Fleischwurst, Schweinskäse	2.223.3	2.4.2.3.3
Gebrühte Knoblauchwurst, Gebrühte Krakauer, Cabanossi, Gebrühte Touristenwurst	2.223.4	2.4.2.3.4
Gebrühte Touristenwurst einfach, Gebrühte Krakauer einfach	2.223.5	2.4.2.3.5
Schweinskopfwurst	2.223.6	2.4.2.3.6
Weißer Schweinskäse, Weiße grobe Lyoner	2.223.7	2.4.2.3.7
Brühwürste mit Einlagen	2.224	2.4.2.4
Bierschinken, Rinder-Bierschinken, Geflügel-Bierschinken, Schinkenpastete	2.224.1	2.4.2.4.1
Filetpastete, Imitierte Wildschweinpastete und andere Brühwurstpasteten und –rouladen mit bindegewebsarmen Fleischeinlagen	2.224.2	2.4.2.4.2
Presskopf, Ansbacher, Eisbeinpastete und andere Brühwurstpasteten und –rouladen mit deklarierten bindegewebsreichen Fleischeinlagen, Saure Rolle	2.224.3	2.4.2.4.3
Süddeutsche Mortadella, Zungenwurst, Zungenpastete, Zungenroulade, Herzwurst	2.224.4	2.4.2.4.4
gestrichen	2.224.5	
Zigeunerwurst, Paprikaspeckwurst	2.224.6	2.4.2.4.5
Milzwurst	2.224.7	2.4.2.4.6
Kochwürste	-----	2.4.3
Kochstreichwürste Leberanteil	2.231 - 1. Absatz	1.3.2.3.- 3. Absatz
Kochstreichwürste -Tierart	2.231- 2. Absatz	1.4.1.1
Pasteten	2.2311	2.4.3.1
Leberpastete, Leberparfait	2.2311.1	2.4.3.1.1
Gänseleberpastete	2.2311.2	2.4.3.1.2
Geflügelleberpastete	2.2311.3	2.4.3.1.3
Geflügelpastete, Wildpastete	2.2311.4	2.4.3.1.4
Filetpastete, Zungenpastete und andere Kochstreichwurstpasteten	2.2311.5	2.4.3.1.5
Leberwürste	2.2312	2.4.3.2
Kalbsleberwurst , Kalbfleisch-Leberwurst, Trüffel-leberwurst, Champignonleberwurst, Hildesheimer Leberwurst	2.2312.1	2.4.3.2.1

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Aachener Leberwurst, Berliner Leberwurst, Kölner Leberwurst	2.2312.2	2.4.3.2.2
Fleisch-Leberwurst, Schinken-Leberwurst, Kassler Leberwurst	2.2312.3	2.4.3.2.3
Gänseleberwurst, Pommersche Gänseleberwurst	2.2312.4	2.4.3.2.4
Leberwurst, Gutsleberwurst, grobe Leberwurst, Streichleberwurst, Braunschweiger Leberwurst, Frankfurter Leberwurst, Fränkische Leberwurst, Hallesche Leberwurst, Hamburger Leberwurst, Hamburger Hausmacherleberwurst, Hamburger Landleberwurst, Hannoversche Leberwurst, Hessische Leberwurst, Holsteiner Leberwurst, Kasseler Leberwurst, Pommersche Leberwurst, Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst, Rheinische Leberwurst, Sächsische Leberwurst, Schlesische Leberwurst, Schwäbische Leberwurst, Schwarzwälder Leberwurst, Westfälische Leberwurst, Kräuterleberwurst, Sahneleberwurst, Sardellenleberwurst, Schalottenleberwurst, Tomatenleberwurst	2.2312.5	2.4.3.2.5
Hausmacherleberwurst, Bauernleberwurst, Landleberwurst, Griebenleberwurst, Zwiebelleberwurst	2.2312.6	2.4.3.2.6
Geflügelleberwurst, Putenleberwurst	2.2312.7	2.4.3.2.7
Lebercreme	2.2312.8	2.4.3.2.8
Leberwurst einfach, Lippische Leberwurst	2.2312.9	2.4.3.2.9
Leberwürstchen, frische Leberwürstchen, Schlachtschüssel-Leberwurst, Siedleberwurst	2.2312.10	2.4.3.2.10
Berliner Frische Leberwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, weiße Schlesische Wellwurst, Semmelleberwurst, Semmelwurst, Grützeleberwurst, Grützwurst, Krautleberwurst, Mehleberwurst (Mehlpiepen)	2.2312.11	2.4.3.2.11
Kochmettwürste	2.2313	2.4.3.3
Schinkencreme	2.2313.1	2.4.3.3.1
Gekochte Mettwurst, Westfälische gekochte Mettwurst, Kochmettwurst, Hamburger Gekochte, Hessische Kartoffelwurst	2.2313.2	2.4.3.3.2
Gekochte Mettwurst mit Schnauze	2.2313.3	2.4.3.3.3
Gekochte Zwiebelmettwurst, Zwiebelmettwurst, Kohlwurst, Schmorwurst	2.2313.4	2.4.3.3.4
Pfälzer Saumagen	2.2313.5	2.4.3.3.5
Gekochte Zwiebelwurst, Zwiebelwurst	2.2313.7	2.4.3.3.6
Rinderwurst	2.2313.8	2.4.3.3.7
Schmalzfleisch	2.2313.9	2.4.3.3.8
Norddeutsche Fleischwurst	2.2313.10	2.4.3.3.9
Knappwurst, Knackwurst	2.2313.11	2.4.3.3.10
Weißer Graupenwurst, Westfälische Grützwurst, Kartoffelwurst, Knipp, Pfannenschlag, Semmelwürstchen, Semmelwurst, Weckwerk, Wurstebrei	2.2313.12	2.4.3.3.11
Hannoversche Weißwurst, Hannoversche Weiße, Hannoversche Weißgekochte, Harzer Weiße	2.2313.13	2.4.3.3.12
Pinkel	2.2313.14	2.4.3.3.13
Blutwürste	2.232	2.4.3.4
Filet-Rotwurst, Böhmisches Rotwurst, Schlegelwurst, Blutwurst mit Einlagen	2.232.1	2.4.3.4.1
Zungenrotwurst, Zungenblutwurst, Zungenwurst, Berliner Zungenwurst, Zungenpastete	2.232.2	2.4.3.4.2
Leberrotwurst, Schinkenrotwurst	2.232.3	2.4.3.4.3

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Gutsrotwurst, Gutsfleischwurst, Fleischrotwurst, Berliner Fleischwurst, Pariser Blutwurst, Fleischmagen, Fleischblutmagen	2.232.4	2.4.3.4.4
Fränkischer Rotgelegter, Würzburger Rotgelegter	2.232.5	2.4.3.4.5
Thüringer Blutwurst, Dresdner Blutwurst, Schlesische Blutwurst	2.232.6	2.4.3.4.6
Rotwurst, Calenberger Rotwurst, Bauernrotwurst, Hausmacher Rotwurst, Landrotwurst	2.232.7	2.4.3.4.7
Roter Schwartemagen, Blutpresssack, Roter Presssack, Schwarzer Presssack, Blutpresskopf, Roter Presskopf, Presswurst, Berliner Presswurst	2.232.8	2.4.3.4.8
Blutwurst, Rheinische Blutwurst, Sächsische Blutwurst, Bauernblutwurst, Landblutwurst, Speckwurst, Speckblutwurst frisch, Touristenwurst, Griebenwurst, Pfefferwurst, Blunzen, Plunzen, Flönz, Schwarzwurst	2.232.9	2.4.3.4.9
Hausmacher Blutwurst	2.232.10	2.4.3.4.10
Frische Blutwürstchen, frische Blutwurst	2.232.11	2.4.3.4.11
Berliner frische Blutwurst, frische Blutwurst mit Semmeln, Beutelwurst, Boudin, Schwarze Graupenwürstchen, Grützblutwurst, rote Grützwurst, Möpkenbrot, Panhas, Tiegelblutwurst, Tollatschen, Rote Wellwurst, Wurstebrot	2.232.12	2.4.3.4.12
Mengwurst, Mischwurst	2.232.13	2.4.3.4.13
Sülzwürste	2.233	2.4.3.5
Sülzen	2.2331	2.4.3.5.1
Schinkensülze, gewürfelter Schinken in Aspik (Gelee)	2.2331.1	2.4.3.5.1.1
Berliner Schinkensülze, Schinkentorte, Bratensülze (Spießbratensülze), Karbonadensülze, Sülztörtchen, Schinkensülzwurst	2.2331.2	2.4.3.5.1.2
Kalbfeischsülze, Schwedische Kalbfeischsülze, Kalbfeisch-Sülzpastete, Kalbfeisch, gewürfelt in Aspik, gewürfeltes Rindfleisch in Aspik	2.2331.3	2.4.3.5.1.3
Geflügelsülze, Geflügelsülzwurst	2.2331.4	2.4.3.5.1.4
Gewürfeltes Geflügelfleisch in Aspik (Gelee)	2.2331.5	2.4.3.5.1.5
Zungensülze, Zunge gewürfelt in Aspik, Zunge in Scheiben in Aspik	2.2331.6	2.4.3.5.1.6
Fleischsülze, Fleisch-Sülzwurst, Eisbeinsülze, Sülz-Fleischwurst	2.2331.7	2.4.3.5.1.7
Gelegter Schweinskopf, Schweinskopf in Aspik	2.2331.8	2.4.3.5.1.8
Hannoversche Sülzwurst, Weinsülze	2.2331.9	2.4.3.5.1.9
Sülze, Bauernsülze, Hausmachersülze, Schweinskopfsülze, Sülzwurst, Bauern-sülzwurst, Hausmacher Sülzwurst, Fränkische Fleisch-Sülzwurst, Schweinskopfsülzwurst, gewürfelter Schweinskopf, Sülzpresssack, weißer Presssack, Hausmacher Presssack	2.2331.10	2.4.3.5.1.10
Sülze einfach, Rindssülze einfach, Sülzwurst einfach, Innereien-Sülze	2.2331.11	2.4.3.5.1.11
Knöchelsülze, Knöchersülze, Spitzbeinsülze, Ohrensülze, Rüsselsülze, Ochsenmaulsülze	2.2331.12	2.4.3.5.1.12
Wurstsülze, Aufschnittsülze, Blutwurst-Sülze	2.2331.13	2.4.3.5.1.13
Corned meat	2.2332	2.4.3.5.2
Corned beef	2.2332.1	2.4.3.5.2.1
Corned beef mit Gelee, Deutsches Corned beef, Kraftfleisch vom Rind	2.2332.2	2.4.3.5.2.2
Rindfeischsülze, Rindfleisch in Aspik, fein zerkleinert	2.2332.3	2.4.3.5.2.3
Presswürste	2.2333	2.4.3.5.3

Gelöscht: -

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Weißer Fleischmagen, Kümmelmagen, Schinkenmagen, Schinkenpresskopf, Wiener Presskopf, Schinken-Presswurst, Weiße Rollwurst, Fleisch-Sülzwurst, Schinkensülzwurst, Weißgelegter	2.2333.1	2.4.3.5.3.1
Hessischer Presskopf, Mannheimer Presskopf, Presswurst, Kasseler Schwartenmagen, Pfälzer Hausmacher Schwartenmagen, Gothaer grobe Sülze, Presssülze, Sülzwurst, Presssülzwurst, Presskopf weiß	2.2333.2	2.4.3.5.3.2
Fleischpresssack, Salvenatwurst, Fränkische Fleischsülze, Schweinskopfsülzwurst, Zungenpresskopf	2.2333.3	2.4.3.5.3.3
Rüssel-Pressmagen, Presssack einfach, Fränkischer Schwartenmagen, Schwartenwurst, Schwärtchenwurst	2.2333.4	2.4.3.5.3.4
Presskopf, Presssack, Presssäckl, Hausmacher Presssack, Ansbacher Presssack, Hessischer Presssack, Leberpresssack, Hausmacher Leberpresssack, Oberfränkischer Presssack, Weißer Presssack, Weißer Magen, Schwartenmagen, Rheinischer Schwartenmagen, Fuldaer Schwartenmagen, Hamburger Dauerschwartenmagen, Hausmacher Schwartenmagen, Oberhessischer Schwartenmagen, Göttinger Schwartenmagen, Bauernsülze, Hausmacher Sülze, Kopfsülze, Rheinische Sülze, Bauernsülzwurst, Hausmacher Sülzwurst, Weiße Zungenwurst	2.2333.5	2.4.3.5.3.5
Gegarte Pökelfleischerzeugnisse	2.3	2.3
Gekochtes Pökelfleisch	2.30	2.3.1
Hinweise auf die Tierart bei gekochtem Pökelfleisch, z. B. Schinken, Geräuchertes (gegart), Geselchtes (gegart), Schwarzgeräuchertes, Pökelfleisch, gegart, Gekochtes Surfleisch, Pökelbraten, Gekochter Rinderschinken, Gekochtes Rinderpökelfleisch, Gekochter Kalbsschinken, Gekochte Kalbskarbonade, Gekochtes Rauchfleisch	2.31	2.3.1.1
Putenschinken (Truthahnschinken)	2.31	2.3.10
Von Knochen, Schwarte und etwaiger Gallerte sowie aufliegendem Fettgewebe befreite Kochpökelwaren von Schweinen enthalten im fettfreien Anteil mindestens 19,0 % Fleischeiweiß, Kochpökelwaren von Rindern und Kälbern im fettfreien Anteil mindestens 18,5 % Fleischeiweiß.	2.321	2.3.1.2
Rohes gepökeltetes Fleisch, das für ein Einfüllen in Behältnisse vorgesehen oder erkennbar für ein Erhitzen im Haushalt bestimmt ist, also Halbfabrikat einer Kochpökelware ist (z. B. Rohkasseler zum Selbstkochen oder Surfleisch), enthält nach Präparation gem. 2.321 im fettfreien Anteil mindestens 17 % Fleischeiweiß.	2.322	2.3.1.3
Bei Kochpökelwaren am Stück oder in Scheiben, die in Gallerte in den Verkehr kommen, ist die Bezeichnung der Lebensmittel entsprechend ergänzt (z. B. Eisbein in Gelee, Schinken in Aspik, Sülzkotelett). Die Zugehörigkeit zur Gruppe der Sülzen wird durch Bezeichnungen wie ... -Sülze oder mit Hinweisen auf den Zerkleinerungsgrad (z. B. Schweinskopf gewürfelt in Aspik, Eisbein gewürfelt in Aspik, Schinken gewürfelt in Aspik, Putenfleisch gewürfelt in Aspik) ausgewiesen.	2.33	2.3.1.4
Die Bezeichnung Schinken	2.341	2.3.2
Bei Bezeichnungen der Lebensmittel ohne Hinweis auf den Tierkörperanteil handelt es sich – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – um Teile der Hin terextremität (Hinterschinken, Schlegel, Keule).	2.341.1	2.3.2.1

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Vorderschinken	2.341.2	2.3.2.2
Schäufele am Stück	2.341.3	2.3.2.3
Bei Kochpökelwaren, die in der Bezeichnung des Lebensmittels das Wort Schinken enthalten, wird auf das Vorliegen von Knochen hingewiesen (z. B. Beinschinken, Prager Schinken mit Knochen). Nusschinken, gegart am Stück schließt die Kniescheibe ein.	2.341.4	2.3.2.4
Sind etwaige Speck- und Schwartenanteile nicht sichtbar, z. B. bei Dosenschinken, so betragen diese zusammen weniger als 20 % des Gesamtgewichts.	2.341.5	2.3.2.5
Formfleisch-Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt; Verwendung des Begriffes „Schinken“	2.341.6	2.3.2.6
Gekochter Pökelkamm (Nacken-Kasseler, Kasseler-Kamm) wird aus Schweinenacken mit oder ohne Knochen hergestellt.	2.342.1	2.3.3.1
Kasseler (Kassler, Nacken-Kasseler, Kasseler Kamm, Kasseler Bauch)	2.342.2	2.3.3.2
Gekochter Lachsschinken	2.342.3	2.3.3.3
Kaiserfleisch	2.342.4	2.3.3.4
Gepökelte Schälrrippchen, Gepökeltes Kleinfleisch, Gepökelte Fleischrippchen, Gepökelte Brustspitze (Gepökelte dicke Rippen)	2.363	2.3.4
Gekochter Bauchspeck (Gekochter Frühstücksspeck, Kasseler Bauch, Gegerter Pökelbauch, Gekochtes Pökelwammerl usw.), Pariser Rolle, gegart,	2.364	2.3.5
Eisbein, gepökelt (Schweinsaxe, gepökelt, Gekochte Pökelaxe, Suraxe, Gekochte Räucheraxe), Spitzbein (Schweinspfote), Eisbein in Gelee (oder...in Aspik)	2.365	2.3.6
Gekochtes Hamburger Rauchfleisch, Gekochter Rinderschinken	2.366	2.3.7
Pökelbrust (Gepökelte Rindsbrust), Gerollte Kalbsbrust, gepökelte (Gepökelte Kalbsbrust, gerollt)	2.367	2.3.8
Pökelzunge (Gepökelte Rinderzunge, Gekochte Pökelzunge, Pariser Zunge)	2.368	2.3.9
Rohe Pökelfleischerzeugnisse	2.4	2.2
Rohschinken, Rauchfleisch, Dörrfleisch, Speck, Geräuchertes, Geselchtes	2.40	2.2.1
Angaben „naturgesalzen“ oder „naturgereift“	2.40.1	2.2.1.1
Luftgereift, luftgetrocknete oder schimmelpilzgereifte Erzeugnisse	2.40.2	2.2.1.2
Bezeichnungen in Verbindung mit Kate-, Tenne-, Diele- (auch Deele-)	2.40.3	2.2.1.3
Bezeichnungen in Verbindung mit Katenrauch-, Landrauch.- o.ä.	2.40.4	2.2.1.4
Rohschinken	2.4.1	2.2.2
Rohschinken, Rohschneider, Rinder-, Wildschwein-, Renschinken, Blasenschinken	2.411	2.2.2.1
Knochenschinken	2.411.1	2.2.2.1.1
Spaltschinken	2.411.2	2.2.2.1.2
Kernschinken, Kronenschinken, Papenschinken, Rollschinken	2.411.3	2.2.2.1.3
Bauerschinken, Landschinken, Frühstücksschinken	2.411.4	2.2.2.1.4
Nusschinken	2.411.5	2.2.2.1.5
Schinkenspeck, Schinkenecke, Eckschinken	2.411.6	2.2.2.1.6
Rinderrauchfleisch, Neuenahrer Rauchfleisch, Hamburger Rauschfleisch, Nagelholz	2.412	2.2.2.2

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Lachsschinken, Pariser Lachsschinken	2.413.1	2.2.2.3.1
Truthahn-Lachsschinken	2.413.2	2.2.2.3.2
Lachsfleisch, Karbonadenschinken	2.413.3	2.2.2.3.3
Räucherling, Räucherlendchen	2.413.4	2.2.2.3.4
Wasseranteile von Rohschinken	2.414	2.2.2.4
Sonstige Rohpökelfwaren	2.42	2.2.3
Schulterspeck, Räucher-Nacken, Karbonaden-Rauchfleisch, geräuchertes Eisbein, geräuchertes Rinderfilet, gepökelte Gänsebrust, gepökelte Truthahnberkeule	2.421	2.2.3.1
Breitseite, Ganze Seiten	2.421.1	2.2.3.1.1
Bauchspeck, Frühstücksspeck, Dörrfleisch, Delikatess-Bauchspeck, Delikatess-Frühstücksspeck	2.421.2	2.2.3.1.2
Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte	2.5	2.1
Filet, Lende, Lungenbraten, Schlachtbraten, Lummel, Lummer, Kalbsfilet, Schweinefilet (Schweinsfilet), Hirschfilet), Filetkopf, Filetspitze, Filet mignons, medaillons, Chateaubriand, Doppeltes Filetstück, Doppeltes Lendenstück, Filetsteak, Tournedo, Tenderloin-Steak, Filet STROGANOFF, Boeuf Stroganoff Falsches Filet, Bugfilet, Schulterfilet, Hasenrücken- und Kaninchenrückenfilet	2.501	2.1.1.1 2.1.3.1 2.1.4.3 2.1.1.1
Roastbeef, flaches Roastbeef, Lende, Rostbraten, Contre-Filet, Rib-Eye, Hochrippen-Medallion, Rib-Eye-Steak, Delmonico Steak, Lendenschnitte, Lendensteak, Entrecôte, Rumpsteak, Sirloin-Steak, Club-Steak, Hochrippe	2.502	2.1.1.2 2.1.1.2 2.1.3.2 2.1.1.2, 2.1.3.2 2.1.1.2, 2.1.3.2
Große Lende, Schoss, Nierenstück, T-Bone-Steak und Porterhause-Steak, Großen Lende	2.503	2.1.3.2
Kotelett, z. B. Kammkotelett, Nackenkotelett, Hals-(grat)kotelett, Herz-, Rippen-, Mittel- und Stielkotelett, Karree, Karbonade, Filet-, Lummer- oder Lendenkotelett, Schweinekotelett, Schweinskotelett, Kalbskotelett (Rindskotelett), Rib-Steak, Lammkotelett, Halskotelett vom Hammel, Hirschkotelett, Rinderlendenkotelett, Côte de boeuf, Rib of Beef, Falsches Kotelett	2.504	2.1.1.4 2.1.1.2 2.1.3.3
Hüfte, Huft, Spitze, kurzes Schweifstück, Rosenspitze, Mürbeschoss, Mürbbraten, Tafelspitze, Hüftsteak, Huftsteak, Point-Steak, Klufsteak	2.505	2.1.1.3 2.1.3.2
Steak, z. B. Porterhouse-Steak, T-Bone-Steak, Club-Steak, Sirloin-Steak, Beefsteak, Rinderstück (Rindsstück), Rindersteak (Rindssteak), Hirschsteak, Kalbssteak, Schweinesteak, (Schweinesteak), Hammelsteak, Putensteak, Paprikasteak, Kalb, Jägersteak, Schwein, Filetsteak, Rumpsteak, Lendensteak, Rückensteak, Rib-	2.506	2.1.3.2

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Eye-Steak, Hüftsteak und Klufsteak, Schweinenackensteak (Schweinsackensteak), Holzfällersteak, Lamp Chops		
Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch	2.507	2.1.5
Hacksteak	2.507.1	2.1.5.6
Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak	2.507.2	2.1.5.7
Schabefleisch, Beefsteakhack, Tatar	2.507.3	2.1.5.4
Hamburger, Beefburger, Cheeseburger	2.507.4	2.1.5.5
Rinderhackfleisch, Rindergehacktes, Rindergewiegtes	2.507.5	2.1.5.1
Schweinehackfleisch, Schweinemett, Schweinegehacktes, Schweinegewiegtes	2.507.6	2.1.5.2
Gemischtes Hackfleisch, Hackfleisch Halb und Halb	2.507.7	2.1.5.3
Frikadelle, Boulette, Bratklops, Fleischküchle, Fleischpflanze(r)l, Hackbraten (Falscher Hase), Fleischkloss, Fleischklösschen, Fleischklops, Fleischknödel, Fleischbällchen, Wellklops	2.507.8	2.1.5.8
Schnitzel, Nackenschnitzel, Kalbsschnitzel, Rinderschnitzel (Rindsschnitzel), Rehschnitzel, Putenschnitzel, Wiener Schnitzel, Schnitzel á la Holstein, Rahmschnitzel, Cordon bleu,	2.508.1	2.1.3.4
Kalbsmedaillons (Kalbsnüsschen), Rindermedaillons (Rindsmedaillons), Putenmedaillons,		2.1.3.5
Geschnetzeltes, Schnitzel, Schnitzelchen, Geschnitzeltes	2.508.2	2.1.4.3
Rouladen, Fleischröllchen, Fleischvögel, Kalbsrouladen, Kalbsvögel,	2.509	2.1.3.6
Sauerbraten, Schmorbraten, Rostbraten, Burgunderbraten, Zwiebelbraten, Rahmbraten, Szegediner Braten, Schweinebraten (Schweinsbraten), Rinderbraten (Rindsbraten), Hasenbraten, Rahmbraten (Schwein), Burgunderbraten (Schwein), Pökelbraten	2.510.1	2.1.2.1
Rollbraten, z. B. Schweinerollbraten (Schweinsrollbraten), Nierenbraten,	2.510.11	2.1.2.2
Kalbsnierenbraten, Schweinenierenbraten (Schweinsnierenbraten), Putenrollbraten, Putenoberkeulenrollbraten		2.1.2.3
Bratenstücke ohne Hinweise auf Knochen: Schäufel (Schäufel), Nuss, Haxe (Hesse), Beinflleisch, Beinscheibe, Ossobuco, Gänsebraten (Gansbraten);	2.510.12	1.4.2
Kleinfleisch: Spitzbein, Schnauze, Rüssel und Ohren, fleischtragende Brustknochen und Rippen (Schälrippchen, Bratenrippchen, Spareribs, Brustspitz), Fleischknochen, Kalbskleinfleisch;		2.1.1.6
Tenderons		2.1.1.6
Einbeziehung von Schwarten ohne besonderen Hinweis: Schweinehaxen, Schweinebrust und Schweinebauch	2.510.13	1.4.2
Gefüllte Kalbsbrust, Gefüllte Schweinebrust	2.510.14	2.1.2.4
Angabe „Braten“ bei Erzeugnissen aus zerkleinertem Fleisch, z. B. Hackbraten, Falscher Hase, Römerbraten, Wienerbraten	2.510.2	2.1.2.1
Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch	2.511	2.1.4
Frikassee	2.511.1	2.1.4.6

Entsprechungstabelle Leitsätze Fleisch Fleischerzeugnisse

Gliederung des Dokumentes	LS-Aktuell	Neue LS
Ragout (...pfeffer), z. B. Schweineragout, Kalbsragout, Hasenpfeffer, Zungenragout, Nierenragout	2.511.2	2.1.4.5
Ragout fin	2.511.21	2.1.4.6
Würzfleisch	2.511.22	2.1.4.6
Gulasch	2.511.3	2.1.4.4
Fleischspieße, Zigeunerspieße, Dragonerspieße, Jägerspieße, Filetspieße, Geflügelfleisch- und Wildfleischspieße, Schaschlik	2.511.4	2.1.4.1
Rindfleisch im eigenen Saft	2.511.5	2.1.4.7.1
Schweinefleisch im eigenen Saft	2.511.6	2.1.4.7.2
Döner Kebab, Döner Kebap, Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap	2.511.7	2.1.4.2