

**Erläuterungen zu den Empfehlungen des Fachausschuss 1 zu Änderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse**

Leitsatz	Vorgeschlagene Änderung Einfügungen sind <u>unterstrichen</u> ; Streichungen gestrichen	Begründung
<p><b>Lammfleisch</b> Mit dem vorgelegten Änderungsvorschlag soll eine Klarstellung erreicht werden. Bei Hinweisen auf die Verwendung von Lammfleisch sowie der Herkunft von Fleischzuschnitten sind die Regelungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zugrunde zu legen.</p>		
<p>1.4.1.1 Absatz 4  (vgl. 2.11.1 Absatz 4)</p>	<p>Die teilweise Verwendung von Teilen anderer Tiere als vom Rind (einschließlich Kalb und Jungrind) und Schwein wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, gegebenenfalls ergänzt um den prozentualen Anteil, z. B. „Salami mit Lammfleisch <sup>FNneu</sup>“, „Salami mit 5 % Lammfleisch <sup>FNneu</sup>“, „Wiener Würstchen mit Hähnchenfleisch“, „Wiener Würstchen mit 10 % Hähnchenfleisch“, „Leberwurst mit Putenfleisch“, „Leberwurst mit 20 % Putenfleisch“, „Lyoner mit Straußenfleisch“ „Lyoner mit 5 % Straußenfleisch“<sup>(16)</sup> usw.</p>	<p><i>Einführung einer klarstellenden Fußnote. Damit wird klargestellt, dass Lammfleisch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 verwendet wird.</i></p>
<p>2.1.3.3 Absatz 4  (vgl. 2.501 Absatz 2)</p>	<p>Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Kotelett vom Schwein (Schweinekotelett, Schweinskotelett). Koteletts von anderen Tierarten werden entsprechend gekennzeichnet, z. B. Kalbskotelett, Rindskotelett, Rib-Steak, Lammkotelett<sup>FNneu</sup>, Hirschkotelett, Rinderlendenkotelett (siehe auch 2.1.3.2).</p>	<p><i>Einführung einer klarstellenden Fußnote. Damit wird klargestellt, dass der Zuschnitt von Fleisch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 verwendet wird.</i></p>
	<p><sup>FNneu</sup> <u>Artikels 10 Unterabsatz 2 und des Anhangs IV Teil C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671)</u></p>	<p><i>Formulierung der Fußnote</i></p>
<p><b>Fleischspieße</b> Die allgemeine Verkehrsauffassung zu Fleischspießen hat sich fortentwickelt. Die Überprüfung des Marktes durch den Antragsteller hat ergeben, dass</p>		

**Erläuterungen zu den Empfehlungen des Fachausschuss 1 zu Änderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Verwendung bestimmter Bezeichnungen nicht mehr üblich ist,</li> <li>• Fleischspieße häufig mariniert angeboten werden,</li> <li>• Geflügelfleischspieße (mit und ohne weitere stückige Zutaten) eine Marktbedeutung erlangt haben und</li> <li>• neue Produkte angeboten werden.</li> </ul>		
2.1.4.1 Absatz 1  (vgl. 2.511.4 Absatz 1)	<del>Fleischspieße, Dragonerspieße, Jägerspieße</del> enthaltene Stücke grob entsehten Rindfleisches (1.2.1.1.2) und/oder entfetteten Schweinefleisches (1.2.1.2.2) sowie <del>würzende Beigaben</del> <u>weitere stückige Zutaten</u> (z. B. Zwiebeln, Paprikaschoten, Gurken) <u>und ggf. anhaftende Marinade</u> . Für den Fleischanteil von Filetspießen werden nur Teile aus dem Filet (2.1.1.1) verwendet.	<i>Streichung wegen mangelnder Marktbedeutung</i>  <i>Klarstellung des Gewollten</i>  <i>Ergänzung um Marinade, geänderte Verkehrsauffassung</i>
2.1.4.1 Absatz 2  (vgl. 2.511.4 Absatz 2)	In rohem Zustand bestehen die Spieße mindestens aus zwei Dritteln Fleisch, <del>im Übrigen aus würzenden Beigaben</del> .	<i>Klarstellung des Gewollten</i>
2.1.4.1 Absatz 3 (neu)	<u>Hähnchenfleisch- bzw. Putenfleischspieße mit weiteren stückigen Zutaten enthalten Stücke von sehen- und fettgewebsarmem Geflügelfleisch (1.131) sowie ggf. anhaftender Marinade. In rohem Zustand bestehen die Spieße mindestens aus zwei Dritteln Fleisch.</u>	<i>Abbildung der aktuellen Verkehrsauffassung</i>
2.1.4.1 Absatz 4 (neu)	<u>Hähnchenfleisch- bzw. Putenfleischspieße ohne weitere stückige Zutaten enthalten Stücke von sehen- und fettgewebsarmem Geflügelfleisch (1.131) sowie ggf. anhaftender Marinade. In rohem Zustand bestehen die Spieße aus mindestens 90 % Fleisch.</u>	<i>Abbildung der aktuellen Verkehrsauffassung</i>
2.1.4.1 Absatz 5 (neu)	<u>Wildfleischspieße</u> bestehen in rohem Zustand mindestens zu zwei Dritteln aus Wildfleisch, im Übrigen aus Speck, <del>würzenden Beigaben</del> <u>weiteren stückigen Zutaten und ggf. anhaftender Marinade</u> .	<i>Übertragung aus dem alten Absatz 2 und Klarstellung des Gewollten</i>
Aus 2.1.4.1 4ter Absatz wird 6ter Absatz (Schaschlik)		
2.1.4.1 Absatz 7 (neu)	<u>Grillfackeln</u> bestehen aus in Streifen geschnittenem, gewürztem Bauchspeck (1.212), der üblicherweise spiralförmig um Holzspieße gewickelt wird.	<i>Abbildung der aktuellen Verkehrsauffassung</i>

**Erläuterungen zu den Empfehlungen des Fachausschuss 1 zu Änderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse**

**Fußnote 8 (Würzen)**

Die Fußnote 8 dient zur Abgrenzung zwischen Würzen und Eiweißhydrolysaten. Mit der Beschränkung auf 4,5 % Gesamtstickstoff für Würzen werden diese gegen andere Zubereitungen mit höheren Stickstoffgehalten (als fleischfremde „Eiweißquellen“) abgegrenzt werden. Derzeit ist die in der Fußnote aufgeführte Fundstelle nicht mehr verfügbar. Der FA 1 hat festgestellt, dass die Fußnote auch ohne den Verweis auf die ehemalige Fundstelle die geltende Verkehrsauffassung abbildet.

Fußnote 8 (vgl. Fußnote 11)	Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen), gelten nicht als Eiweißhydrolysate, sofern sie nicht mehr als 4,5 % Gesamtstickstoff, davon mindestens ein Drittel Aminosäurestickstoff, enthalten. <del>(Neubekanntgabe der Europäischen Beurteilungsmerkmale für Brühen (Bouillons) und Consommés vom 7. April 2003; Verband der Suppenindustrie e.V. Reuterstr. 151, 53113 Bonn</del>	<i>Inhaltliche Fortführung der Fußnote ohne das auf die ursprüngliche Fundstelle verwiesen wird.</i>
--------------------------------	---	--