

Sachstandsbericht: Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission hat sich darauf verständigt, über die Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wie folgt zu berichten:

Ausgangssituation

Der Fachausschuss 1 „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission ist für die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse zuständig.

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wurden entsprechend der grundsätzlichen Gliederung überarbeitet und neugefasst. Die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen beschriebenen Produkte wurden systematisch – dem Verarbeitungsgrad folgend – gegliedert und soweit notwendig und möglich Produktgruppen unter Überschriften zusammengefügt. Es wurde eine Inhaltsübersicht ergänzt. Sie ermöglicht eine rasche Navigation durch die Leitsätze. Um das Auffinden der über 320 neu vergebenen Leitsatznummern zu erleichtern, wurde eine Entsprechungsliste erstellt. Die Entsprechungstabelle ist nicht Bestandteil der Leitsätze, sondern wird separat zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus wurden die nachfolgend aufgeführten Leitsätze überarbeitet und die Fußnoten den geltenden Rechtbezügen angepasst:

- Anwendungsbereich
- Begriffsbestimmungen
- Herstellung
- Formfleisch
- Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie anhaftende Schwarte
- Bezeichnung und Aufmachung
- Kotelettstrang, Hochrippe, Rundes Roastbeef und Steak
- Kalbsrouladen
- Schaschlik
- Hamburger Rauchfleisch
- Gekochtes Rauchfleisch
- Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch
- Fleischsalatgrundlage
- Corned beef

Ziele

Der Fachausschuss Fleisch und Fleischerzeugnisse hat am 29. und 30. März 2022 in seiner 70. Sitzung die Arbeit an den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse mit dem Ziel fortgesetzt, die vorliegenden Anträge zur Fortschreibung bestehender Leitsätze zu beraten und Änderungsvorschläge zu formulieren, die den betroffenen Kreisen zur Anhörung, bzw. dem Plenum zur Beratung und Beschlussfassung vorgelegt werden.

Im Einzelnen bearbeitete der Fachausschuss folgende Themenbereiche nach Anhörung der betroffenen Kreise und legt dem Plenum Leitsatzentwürfe zur abschließenden Beratung und Beschlussfassung vor.

Schilddrüse

Aus der Verarbeitung von Schilddrüse zu Fleischerzeugnissen können höhere Gehalte an Jod und Selen und auch an Schilddrüsenhormonen resultieren. Der Fachausschuss hat sich mit der Fragestellung auseinandergesetzt und empfiehlt Schilddrüse in der Liste der Tierkörperteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden, aufzunehmen.

Verwendung des Begriffes Zigeuner in der Bezeichnung von Lebensmitteln

Die Bezeichnung Zigeuner ist wegen der unerwünschten Konnotationen des Begriffs im öffentlichen Sprachgebrauch immer weniger anzutreffen. Hersteller von Lebensmitteln haben bereits Bezeichnungen geändert. Bezeichnungen, die den Begriff „Zigeuner“ enthalten, sollen zukünftig in den Leitsätzen nicht mehr aufgeführt werden.

Im Weiteren werden folgende Empfehlungen zu Leitsatzänderungen den betroffenen Kreisen zur Anhörung vorgelegt.

Lammfleisch

Bei Hinweisen auf Lammfleisch sowie der Herkunft von Fleischzuschnitten sind die Regelungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zugrunde zu legen. Dies soll mit einer Fußnote klar gestellt werden.

Fleischspieße

Die allgemeine Verkehrsauffassung zu Fleischspießen hat sich fortentwickelt. Der Fachausschuss hat in seinen Empfehlungen die Änderungen abgebildet.

Würzen

Die Fußnote zu Würzen dient zur Abgrenzung zwischen Würzen und Eiweißhydrolysaten. Mit der Beschränkung des Gesamtstickstoffs für Würzen werden diese gegen andere Zubereitungen mit höheren Stickstoffgehalten (als fleischfremde „Eiweißquellen“) abgegrenzt. Der Fachausschuss hat festgestellt, dass die Fußnote weiterhin die allgemein geltende Verkehrsauffassung abbildet und empfiehlt die Anpassung der Fundstelle.

Darüber hinaus wurden die nachfolgenden Themen im Fachausschuss abschließend beraten.

Kenntlichmachung „Schinken – aus Schinkenteilen zusammengefügt“

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschreiben bei Schinken unterschiedliche Ausprägungen der Qualität und differenzieren in Abhängigkeit von dem Grad der Zusammenfügung der Teilstücke. Mit der Veröffentlichung der Leitsatznummer II.2.341 5ter Absatz wurde zum 23.12.2015 die zu diesem Zeitpunkt gültige Verkehrsauffassung bzgl. der Herstellung von Kochschinken („Slicerware“) beschrieben. Darüber hinaus wurde der Leitsatz in Nummer II. 2.341 5ter Absatz dahingehend ergänzt, dass bei derartig hergestelltem Kochschinken die Bezeichnung des Lebensmittels um den Zusatz „-aus Schinkenteilen zusammengefügt“

erweitert wird. Die Verkehrsauffassung hat sich dahingehend nicht angepasst. Darüber hinaus ist der Zusatz zur Bezeichnung des Lebensmittels nicht mit der aktuellen Rechtsprechung hinsichtlich der Kenntlichmachung von Formfleischerzeugnissen vereinbar. Im Fachausschuss wurde keine ausreichende Mehrheit zur Anpassung des Leitsatzes gefunden. Die Beratungen zum Antrag auf Anpassung des Leitsatzes sind damit abgeschlossen.

Maschinell entfettetes und entsehtes Hackfleisch

Der Fachausschuss hat sich mit der Frage auseinandergesetzt, ob und ggf. wie am fertigen Erzeugnis festzustellen ist, ob der Prozess des maschinellen Entfettens und/oder Entsehnens zu einer Zerkleinerung führt, der über das übliche Maß für das fertige Hackfleisch hinausgeht. Der Fachausschuss musste feststellen, dass derzeit keine belastbaren Kriterien zur Differenzierung zur Verfügung stehen.

Döner Kebab

Unter den Begriffen Döner Kebab, Döner aber auch unter verschiedenen Bezeichnungen mit dem Hinweis Drehspieß werden Produkte mit einer hohen Markbedeutung angeboten. Neben dem in den Leitsätzen beschriebenen Döner Kebab hat sich ein weiteres Produkt mit großen Marktanteilen entwickelt, für das noch keine Beschreibung der allgemeinen Verkehrsauffassung hinsichtlich Zusammensetzung und Bezeichnung existiert. Die dem Fachausschuss bereitgestellten Informationen waren nicht geeignet, die Verkehrsauffassung zu beschreiben. Der Antrag auf Anpassung des Leitsatzes wurde damit aktuell abschließend beraten.

Weitere Schritte

Die vom Fachausschuss beschlossenen Empfehlungen zur Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse werden den beteiligten Kreisen im Rahmen des Anhörungsverfahrens zugeleitet. Wenn Einwendungen erhoben werden, wird sich der Fachausschuss in einer weiteren Sitzung damit befassen und eine Beschlussvorlage vorbereiten, über die die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission in einer Plenarsitzung befinden wird. Nach positiver Beschlussfassung durch das Plenum erfolgen die weiteren Schritte zur Veröffentlichung des beschlossenen Leitsatzes durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie.

Die neugefassten und strukturell überarbeiteten Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse werden in Kürze durch den Bundesanzeiger sowie das Gemeinsame Ministerialblatt veröffentlicht.

Stand: 27. April 2022