

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“ auf der Homepage des BMEL wie folgt zu berichten:

Der zuständige Fachausschuss "Fleisch und Fleischerzeugnisse" der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission hat die im Jahre 2011 begonnene Überprüfung und Fortschreibung der Leitsätze für „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ im Februar 2015 abgeschlossen.

Der Sachstand stellt sich wie folgt dar:

Hinweise aus dem Portal www.lebensmittelklarheit.de

Den Fachausschüssen des Deutschen Lebensmittelbuchs werden die Hinweise aus dem Portal www.lebensmittelklarheit.de zugeleitet. Diese flossen in die Beratung der Überarbeitung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ein.

Verarbeitung von Innereien

Mit bereits erfolgten Änderungen der Leitsätze für „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ wurde die Verwendung von Innereien fortgeschrieben. Notwendige redaktionelle Änderungen wurden nun vollzogen.

Darüber hinaus verlangte eine Änderung des Fleischhygienerechtes die Klarstellung, welche Tierkörper Teile auch weiterhin nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden. Die Klarstellung erfolgte.

Hüllen für Fleischerzeugnisse (Därme)

Die Beschreibung der Hüllen für Fleischerzeugnisse (Därme) wird als nicht immer eindeutig eingeschätzt. Die Beschreibung der Hüllen für Fleischerzeugnisse wurde überprüft.

Fortschreibung der durch die Fleischverordnung geprägten Verkehrsauffassung in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung) enthält Vorschriften zur Herstellung und Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen. Mit dem Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Ende 2014 wurden die in der Fleisch-Verordnung festgeschriebenen Verbote unwirksam. Die durch die Fleisch-Verordnung geprägte Verkehrsauffassung wurde in die Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse überführt.

Kennzeichnung der Geflügelfleischerzeugnisse

Im Verlauf der weiteren Anpassung der Leitsätze hatte sich der Fachausschuss auch mit der Frage beschäftigt, in welcher Form bei Geflügelfleischerzeugnissen die Mitverwendung von Fleisch anderer Tierarten nach redlichem Handelsbrauch und berechtigter Verbrauchererwartung gekennzeichnet werden muss. Die sich in den letzten Jahren herausgebildete Verkehrsauffassung wurde beschrieben. Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wurden in den allgemeinen Begriffsbestimmungen und den speziellen Beurteilungsmerkmalen dahingehend angepasst.

Kennzeichnung der verwendeten Rohstoffe zu Fleischerzeugnissen

Die Art der Kennzeichnung und der Umfang der zur Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendeten Tierarten findet ein immer stärkeres öffentliches Interesse. Dabei wird auch Rind- und Kalbfleisch differenziert bewertet. Der Fachausschuss hatte die Diskussion aufgegriffen und setzte sich umfassend mit der Frage der Rohstoffbezeichnung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen auseinander.

Spitzenerzeugnisse

Die Verwendung von hervorhebenden Bezeichnungen besitzt bei Fleischerzeugnissen eine große Bedeutung. Viele Fleischerzeugnisse werden als Spitzenqualität ausgelobt. Dabei ist häufig nicht eindeutig, ob dieses so ausgelobte Fleischerzeugnis auch eine höhere Qualität aufweist. Die allgemeinen Begriffsbestimmungen sollten daher beim Umgang mit den hervorhebenden Hinweisen wie Spitzenqualität, Delikatess, Feinkost, Gold, prima, extra, spezial, la, usw. präzisiert werden. Darüber hinaus wurden die speziellen Beurteilungsmerkmale angepasst.

Verarbeitung von Fleischerzeugnissen in anderen Fleischerzeugnissen

Die Verarbeitung von Fleischerzeugnissen in andere Fleischerzeugnisse war bereits mehrmals Thema im Fachausschuss. Eine erneute Befassung des Fachausschusses wurde notwendig, um hygienerechtlich notwendige Anpassungen vorzunehmen, sich mit der Frage der Nachhaltigkeit - Verwendung der anfallenden Abschnitte - auseinanderzusetzen und eine von verschiedenen Gerichten eingeforderte Klarstellung vorzunehmen.

Die Beschreibung von Fleischerzeugnissen mit der Auslobung Spitzenqualität wurde konkretisiert, insbesondere wurde Leitsatzziffer 2.18 ergänzt und die Frage nach der Mitverwendung von Rework in diesen Erzeugnissen beantwortet. Unter Rework werden insbesondere Wurststücke verstanden, die bei der Produktion anfallen und in dieser Form nicht vermarktet werden können. Es wurde klargestellt, dass eine Mitverwendung bei Fleischerzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen grundsätzlich nicht üblich ist.

Lediglich für einen besonderen Fall wurde eine Ausnahme von diesem Grundsatz festgestellt. Wenn beim Aufschneiden von Brühwurstzeugnissen der Spitzenqualität Endstücke ohne Zeitverzug und ohne Beeinträchtigung der sensorischen Eigenschaften unter definierten Be-

dingungen wieder verarbeitet werden, ist deren Mitverwendung bis zu einem Anteil von maximal 3 % marktüblich, um Ressourcen zu schonen.

Weitere Änderungen der Leitsätze für Kochschinken

Wegen der großen Verbreitung der Warengruppe Kochschinken wurde die Arbeit an der Beschreibung der Qualität und der Kennzeichnung der verschiedenen Variationen dieses Produktes fortgesetzt. Produkte, bei denen der Schinken während des gesamten Herstellungsprozesses im natürlichen Zusammenhang verblieben ist, Produkte aus handwerklicher und Produkte aus industrieller Produktion sollen anhand der Kennzeichnung unterschieden werden können.

Hackfleischerzeugnisse

Die bestehende Systematik der Leitsätze für Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch hat in der Vergangenheit zu unterschiedlichen Auslegungen geführt. Eine Klarstellung sollte hier Abhilfe schaffen. Darüber hinaus wurde die Verkehrsauffassung von *Gemischtem Hackfleisch*, *Hackfleisch halb und halb* hinsichtlich der Rind- und Schweinefleischanteile konkretisiert.

Redaktionelle Änderungen und Aktualisierung der Fußnoten

Diverse Änderungen verschiedener Rechtsvorschriften machten eine Überprüfung der Fußnoten notwendig. Eine entsprechende Aktualisierung der Fußnoten erfolgte.

Weitere Schritte bis zur Veröffentlichung

Die Änderungsvorschläge des Fachausschusses wurden den Ländern und Verbänden zur Stellungnahme zugeleitet, und der Fachausschuss hatte sich mit den Einwendungen und Anregungen befasst. In der letzten Plenarsitzung der Deutschen Lebensmittelbuchkommission wurde über alle Änderungsvorschläge beraten und beschlossen. Nach dieser Beschlussfassung durch die Kommission erfolgt nun die Rechtsprüfung durch das BMEL sowie die Herstellung des Einvernehmens mit dem BMWi. Mit der Veröffentlichung der Änderungen der Leitsätze im Bundesanzeiger ist frühestens in der zweiten Jahreshälfte 2015 zu rechnen.