



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung der Änderung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 7. November 2024

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 49. Plenarsitzung am 20. Juni 2024 die Änderungen folgender Leitsätze beschlossen (Anlage):

– Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Änderung der Leitsätze wird hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253; 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 11 des Gesetzes vom 6. Mai 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 149) geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz veröffentlicht.

Bonn, den 7. November 2024

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
E. Bell



Anlage

Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Neufassung vom 14. April 2022 (BAAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022, S. 657 – 703), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 22. Februar 2024 (BAAnz AT 19.03.2024 B1, GMBI 12/2024, S. 245 – 246), wird wie folgt geändert:

Abschnitt 1.1.1 „Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial“ wird wie folgt gefasst:

1. Es wird eine neue Nummer 1.1.1.3.3 „Geflügelhaut“ eingeführt, die wie folgt gefasst wird:

„Geflügelhaut“ ist die entfederte Haut des Geflügels einschließlich des anhaftenden Fettgewebes.

Abschnitt 2.1.1 „Fleischteilstücke“ wird wie folgt gefasst:

1. In Nummer 2.1.1.1 wird der vierte Absatz wie folgt gefasst:

Filet beim Geflügel ist die Brustmuskulatur (zum Beispiel Putenfilet, Hähnchenfilet).

Im Anwendungsbereich der Verordnung hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch²³ sind die dortigen Definitionen zu beachten und die rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen zu verwenden. Der isolierte innere Brustmuskel des Huhnes (*Musculus supracoracoideus* beziehungsweise *pectoralis profundus*) kann auch als Innenfilet (zum Beispiel *Hähncheninnenfilet*) bezeichnet werden. Geflügelfleischerzeugnisse, die in den Leitsätzen aufgeführt sind und in der Bezeichnung das Wort „Filet“ tragen, können auch aus Teilen oder Zuschnitten der Geflügelbrustmuskulatur hergestellt werden.

2. In Nummer 2.1.1.1 wird der fünfte Absatz wie folgt gefasst:

Hasenrücken- und Kaninchenrückenfilet ist die ausgelöste äußere Muskulatur des Rückens (in erster Linie *M. longissimus*). Die innere Lendenmuskulatur – isoliert auch als *Hasen-* oder *Kaninchenfilet* bezeichnet – kann beigefügt werden.

Abschnitt 2.1.2 „Braten“ wird wie folgt gefasst:

1. In Nummer 2.1.2.1 wird der dritte Absatz wie folgt gefasst:

Ohne Angabe der Tierart wird bei *Sauerbraten*, *Schmorbraten*, *Rostbraten*, *Burgunderbraten* und *Zwiebelbraten* Rindfleisch, bei *Rahmbraten* Kalbfleisch, bei *Szegediner Braten* Schweinefleisch erwartet. In den übrigen Fällen wird die Tierart angegeben (zum Beispiel *Schweinebraten [Schweinsbraten]*, *Rinderbraten [Rindsbraten]*, *Putenbraten*, *Hasenbraten*, *Rahmbraten [Schwein]*, *Burgunderbraten [Schwein]*).

2. In Nummer 2.1.2.1 wird der fünfte Absatz wie folgt gefasst:

Bei *Putenbraten* wird anhaftende Haut gekennzeichnet.

3. In Nummer 2.1.2.2 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:

Putenrollbraten, *Hähnchenrollbraten* ist gerolltes gewachsenes Puten-/Hähnchenbrustfleisch mit nicht mehr als 10 Prozent anhaftender Haut und nicht mehr als 40 Prozent Einlagen von gewachsener Brust- und/oder Oberschenkelmuskulatur derselben Tierart ohne Haut.

4. In Nummer 2.1.2.2 wird der dritte Absatz wie folgt gefasst:

Putenoberkeulenrollbraten, *Hähnchenoberkeulenrollbraten* ist gewickeltes, im natürlichen Zusammenhang belassenes Puten-/Hähnchenoberkeulenfleisch, dem maximal 15 Prozent Haut anhaftet.

Abschnitt 2.1.3 „Produkte in Scheiben“ wird wie folgt gefasst:

1. In Nummer 2.1.3.2 wird der erste Absatz wie folgt gefasst:

Steak ist eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete (mürbe), nicht zu dünne, in der Regel quer zu den Fasern geschnittene Scheibe aus in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnenarmem Fleisch, meist mit anhaftendem Fettgewebe, ohne Knochen, ausgenommen *Porterhouse-Steak* und *T-Bone-Steak*, zum Teil auch *Club-Steak* und *Sirloin-Steak*. Geflügelsteaks (Pute, Hähnchen) können quer oder längs zur Faser geschnitten werden.

2. In Nummer 2.1.3.2 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich wie bei *Beefsteak*, *Rinderstück (Rindsstück)* und *Rindersteak (Rindssteak)* um Steak eines Rindes. Steaks von anderen Tieren werden in jedem Fall entsprechend gekennzeichnet (zum Beispiel *Hirschsteak*, *Kalbssteak*, *Schweinesteak [Schweinssteak]*, *Hammelsteak*, *Putensteak*, *Hähnchensteak*). Dies gilt auch bei Hinweisen auf Würzung und Zubereitung (zum Beispiel *Paprikasteak vom Kalb*; *Jägersteak vom Schwein*).

3. In Nummer 2.1.3.2 wird der dreizehnte Absatz wie folgt gefasst:

Holzfallersteak ist ein Nacken- beziehungsweise Kammkotelett oder auch eine Scheibe aus der Schweineschulter mit oder ohne Knochen. *Puten-Holzfallersteak* ist eine gesägte Scheibe aus der Putenkeule inklusive Knochen, gegebenenfalls mit Fettauflage und anhaftender Haut.

4. In Nummer 2.1.3.3 wird der erste Absatz wie folgt gefasst:

Kotelett ist eine knochenhaltige Scheibe aus der rückenseitigen Stamm-Muskulatur, beim Rind aus dem hinteren Brustwirbelbereich der Hochrippe (sechste bis zehnte Rippe), bei Kalb, Schaf und Schwein aus dem Lenden- und dem Brustwirbelbereich, beim Schwein auch aus dem Halsbereich.



5. In Nummer 2.1.3.4 wird der erste Absatz wie folgt gefasst:

Schnitzel ist bei warmblütigen Tieren eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete Scheibe von in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnen- und fettgewebsarmem Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1, 1.2.1.2.1, 1.2.1.3.1).

6. In Nummer 2.1.3.4 wird der dritte Absatz wie folgt gefasst:

Sofern die Tierart nicht angegeben oder auf andere Weise erkennbar ist, handelt es sich um Schweinefleischscheiben. Schnitzel von anderen Tieren werden entsprechend gekennzeichnet (zum Beispiel *Kalbsschnitzel*, *Rinderschnitzel* [*Rindsschnitzel*], *Rehschnitzel*, *Putenschnitzel*, *Hähnchenschnitzel*).

7. In Nummer 2.1.3.4 wird der siebte Absatz wie folgt gefasst:

Cordon bleu besteht aus zwei gleich großen Schnitzeln (eventuell in Form einer Tasche), dazwischen Schinken und Käse, meist paniert. Ohne Angabe der Tierart handelt es sich um Kalbsschnitzel. Werden Schnitzel von anderen Tierarten verwendet, wird die Tierart entsprechend gekennzeichnet (zum Beispiel *Cordon bleu vom Schwein*, *Puten-Cordon bleu*, *Hähnchen-Cordon bleu*). Bei *Hähnchen-* und *Puten-Cordon bleu* stammt der eingelegte Kochschinken vom Geflügel.

8. Nummer 2.1.3.5 wird wie folgt gefasst:

Medaillons sind kleine, aus sehnenarmem Fleisch quer zu den Fasern geschnittene, zum Kurzbraten geeignete Scheiben; die Tierart wird angegeben, zum Beispiel *Kalbsmedaillons* (*Kalbsnüsschen*), *Rindermedaillons* (*Rindsmedaillons*), *Putenmedaillons*, *Hähnchenmedaillons*. Geflügelmedaillons (Pute, Hähnchen) sind quer oder längs zur Faser geschnittene, zum Kurzbraten geeignete Scheiben.

Abschnitt 2.1.4 „Produkte aus gestückeltem Fleisch“ wird wie folgt gefasst:

1. In Nummer 2.1.4.3 wird der erste Absatz wie folgt gefasst:

Geschnetzeltes, *Schnitzel*, *Schnitzelchen*, *Geschnitzeltes* sind ohne Angabe der Tierart kleine dünne, quer zu den Fasern geschnittene Scheiben oder Streifen aus sehnen- und fettgewebsarmem Kalbfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1). *Geschnetzeltes* vom Geflügel (zum Beispiel *Putengeschnetzeltes*, *Hähnchengeschnetzeltes*) sind kleine dünne, quer und/oder längs zur Faser geschnittene Scheiben oder Streifen aus sehnen- und fettgewebsarmem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1).

2. In Nummer 2.1.4.4 wird der zweite Absatz wie folgt gefasst:

Das Fleisch ist von groben Sehnen und Sehnenplatten, größeren Ansammlungen von Fettgewebe und lockerem Bindegewebe sowie von gelber Bauchhaut befreit; es kann von Sehnen durchzogen sein. Knochenputz, Kopffleisch oder Innereien werden nicht verwendet. Die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Fleisch anderer Tierarten wird in unmittelbarer Wortverbindung mit der Bezeichnung „Gulasch“ angegeben (zum Beispiel *Kalbsgulasch*, *gemischter Gulasch*, *Geflügelgulasch*, *Putengulasch*, *Hähnchengulasch*).

3. Nummer 2.1.4.5 wird wie folgt gefasst:

Ragout (...pfeffer) besteht aus gebratenen Fleischstücken in einer gewürzten Soße und weiteren Zutaten, wie Gemüse oder Pilzen. Wird auf eine Tierart hingewiesen (zum Beispiel *Schweineragout*, *Kalbsragout*, *Putenragout*, *Hähnchenragout*, *Hasenpfeffer*), so wird nur das Fleisch dieser Tierart verwendet. Auf die Verwendung von Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6) wird hingewiesen (zum Beispiel *Zungenragout*, *Nierenragout*).

Abschnitt 2.1.6 „Mundgerecht portionierte Erzeugnisse, paniert oder im Backteig“ wird neu eingeführt und wie folgt gefasst:

1. Mundgerecht portionierte Erzeugnisse bestehen aus unzerkleinertem oder bis zu feinzerkleinertem, gewürztem Fleisch, gegebenenfalls mit weiteren geschmackgebenden Zutaten (zum Beispiel Käse). Sie werden in Form von zum Beispiel Stäbchen, Figuren oder Nuggets paniert oder im Backteig angeboten. Sie werden roh, teilgegart (vorgegart) oder gegart in Verkehr gebracht. Die verwendete Tierart wird in der Bezeichnung angegeben.

2. Nummer 2.1.6.1 „Geflügelnuggets“ wird wie folgt gefasst:

Geflügelnuggets (zum Beispiel *Hähnchennuggets*, *Chickennuggets*, *Putennuggets*) werden aus mindestens 50 Prozent sehnenarmem (Leitsatznummer 1.2.1.3.1) oder grob entsehntem Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) und weiteren Zutaten hergestellt.

Erzeugnisse aus (fein)zerkleinertem Fleisch enthalten üblicherweise Bindemittel.

Wenn (fein)zerkleinertes Fleisch verwendet wird, wird darauf in Zusammenhang mit der Bezeichnung hingewiesen.

Auf die Verwendung von Panade oder Backteig wird in der Bezeichnung des Lebensmittels durch Angaben wie „*paniert*“ oder „*im Backteig*“ hingewiesen. Zum Zeitpunkt der Herstellung werden höchstens 30 Prozent Panade beziehungsweise Backteig, bezogen auf das Gesamtgewicht, aufgetragen. Das erhitzte Fertigerzeugnis enthält nicht mehr als 40 Prozent Panade beziehungsweise Backteig.

Bei Erzeugnissen mit einem Hinweis auf stückige Einlagen in der Bezeichnung (zum Beispiel „*Käse*“, „*Cheese*“, „... *mit Gemüse*“) kann der bei der Herstellung eingesetzte Fleischanteil weniger als 50 Prozent betragen, es wird maximal 15 Prozent Geflügelfleisch ersetzt.



Abschnitt 2.3.3 „Kochpökelerzeugnisse aus dem Kotelettstrang“ wird wie folgt gefasst:

1. In Nummer 2.3.3.2 wird der erste Absatz wie folgt gefasst:

Die Bezeichnung *Kasseler* (*Kassler*) wird bei Kochpökelerzeugnissen aus dem Schweinefleisch, soweit nicht der Kotelettstrang ohne Kamm (Karree, Karbonadenstück) zugrunde liegt, nur in Verbindung mit der entsprechenden Teilstückbezeichnung verwendet (zum Beispiel *Nacken-Kasseler*, *Kasseler Kamm*, *Kasseler Bauch*).

Bei Fleisch anderer Tierarten erfolgt die Bezeichnung unter Nennung der Tierart vergleichbar (zum Beispiel *Putenkasseler aus der Brust*, *Hähnchenkasseler aus der Brust*, *Kasseler Schenkel vom Huhn*, *Putenkasseler Brust*, *Kasselerhähnchen*, *Rinderkasseler aus dem Nacken*, *Nackenkasseler vom Wildschwein*).

Abschnitt 2.3.10 „Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch“ wird wie folgt gefasst:

1. Zur Herstellung von gegarten Pökelfleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch werden nur unzerkleinerte Teilstücke eingesetzt. In der Bezeichnung wird auf das Teilstück³⁰ hingewiesen (zum Beispiel „*Putenbrust gepökelt, gegart*“ und „*Hähnchenbrustfilet gepökelt, gegart*“).

Puten(koch)schinken, *Truthahn(koch)schinken* und *Hähnchen(koch)schinken* werden aus dem unzerkleinerten Brustfilet hergestellt.

Der Herstellungsprozess bei Erzeugnissen aus Puten- beziehungsweise Hähnchenbrust ist zumindest so gestaltet, dass nach dem Füllen in Hüllen oder Behältnisse der gewichtsmäßige Anteil von Fleischstücken mit einem Gewicht von größer als 200 g (Pute) beziehungsweise größer 100 g (Huhn) mindestens 80 Prozent²⁹ beträgt.

Auf Leitsatznummer 2.3.3.2 (*Kasseler*) wird hingewiesen.

Abschnitt 2.4.1 „Rohwürste“ wird wie folgt gefasst:

1. Nummer 2.4.1.1 wird wie folgt gefasst:

Schnittfeste Rohwürste

Besondere Merkmale:

Gereift; unangeschnitten ohne Kühlung lagerfähig; an die Oberfläche der Fleischteilchen ausgetretenes Muskel-eiweiß hat im Verlauf der Reifung Fleisch- und Fettgewebeteilchen miteinander verbunden; bei grober Körnung Fettgewebe zu erkennen; statt Fettgewebe können unter Angabe in der Bezeichnung auch pflanzliche Fette verwendet werden. Luftgetrocknete und schwach geräucherte Erzeugnisse weisen auf dem Darm zuweilen weißliche Beläge von Mikroorganismen auf. Bei schnittfesten Rohwürsten mit Belägen von Mikroorganismen, in weißer Tauchmasse oder in Hüllen mit weißen Pigmentanteilen liegen die absoluten Gehalte für das Bindegewebe-eiweiß-freie Fleischeiweiß um ein Zehntel, bei solchen mit Hinweisen auf einen besonders hohen Reifegrad (zum Beispiel „Dauer-“, „ausgereift“ oder „hart gereift“) um zwei Zehntel höher als bei den einzelnen Sorten angegeben. Die Verwendung von weißer Tauchmasse oder weißpigmentierter Hülle wird kenntlich gemacht.

2. Nummer 2.4.1.1.2 wird wie folgt gefasst:

Salami, *Katenrauchwurst*, *Mettwurst*, *Salametti*, *Katenkeule*, *Pfefferkeule*, *Rinderwurst*, *Rindswurst*, *Rindersalami*, *Geflügelsalami*, *Geflügelsalami mit [...]fett*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Bei Geflügelsalami:

sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)

grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

pflanzliche Fette (Leitsatznummer 1.1.2.1)

Besondere Merkmale:

mittelkörnig, Rinderwurst, Rindswurst und Rindersalami nur aus grob entsehntem Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2). Werden pflanzliche Fette anstelle von Fettgewebe verwendet, ergibt sich dies aus der Bezeichnung.

Analysenwerte:

bindegewebe-eiweiß-freies Fleischeiweiß nicht unter 13 Prozent

(bei Kaliber über 70 mm) nicht unter 12,5 Prozent

bindegewebe-eiweiß-freies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 70 Vol.-%

chemisch nicht unter 80 Prozent



3. Nummer 2.4.1.2 wird wie folgt gefasst:

Streichfähige Rohwürste

Besondere Merkmale:

Sortenabhängig gereift, umgerötet, jedoch nur gering abgetrocknet, nicht zur längeren Lagerung bestimmt. Aus zerkleinertem Fettgewebe freigesetztes Fett umhüllt Fleischteilchen und bewirkt Streichfähigkeit, die bei fein zerkleinerter Ware am ausgeprägtesten ist. Werden pflanzliche Fette anstelle von Fettgewebe verwendet, ergibt sich dies aus der Bezeichnung.

Die Anlage „Für Deutschland eingetragene geschützte geografische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.)“ wird wie folgt ergänzt:

- Nordhessische Ahle Wurst/Nordhessische Ahle Worscht (g. g. A.)
- Spreewälder Gurkensülze (g. g. A.)

Die Fußnoten werden wie folgt gefasst:

1. Fußnote 23 wird wie folgt gefasst:

Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 22. März 2013 (BGBl. I S. 624), die zuletzt durch Artikel 8 der Verordnung vom 10. März 2022 (BGBl. I S. 428) geändert worden ist.

2. Fußnoten 23 bis 33 werden die Fußnoten 24 bis 34.
