



## Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

### Bekanntmachung der Änderung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 4. Mai 2022

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 44. Plenarsitzung am 16. März 2022 die Änderungen folgender Leitsätze beschlossen (Anlage):

– Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse

Diese Änderungen der Leitsätze werden 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) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz veröffentlicht.

Berlin, den 4. Mai 2022

Bundesministerium  
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag  
E. Bell

---



### Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse

Die Neufassung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) wird wie folgt geändert:

#### Abschnitt 1 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 1.1.6 wird wie folgt gefasst:

Fischerzeugnis

Fisch oder Fischteil, der/das durch geeignete Verfahren (z. B. Räuchern, Marinieren) haltbar gemacht und/oder in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht wird. Ein Fischerzeugnis weist, sofern nicht anders beschrieben, einen Fischanteil von mindestens 50 % auf.

2. Nummer 1.2.1.5.3 wird wie folgt neu gefasst:

Doppelfilet

An der Rückenseite oder Schwanzflosse (bei *Matjesdoppelfilet* mit endständigen Teilen der Rückengräte) zusammenhängende Filets, die gegebenenfalls Haut und Rückenflosse oder Flossenreste enthalten können.

3. In Nummer 1.5.1 wird Absatz 5 wie folgt gefasst:

Für geschützte geographische Angaben (g.g.A.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.) gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Eine Auswahl der in Deutschland marktrelevanten Erzeugnisse ist in der Anlage der Leitsätze aufgeführt.

#### Abschnitt 2 wird wie folgt geändert:

4. In Nummer 2.3.3.2.1 wird Absatz 1 wie folgt neu gefasst:

Erzeugnisse aus Salzsardellen werden hergestellt aus ganzen, nicht ausgenommenen Sardellen, die durch Einlegen in körniges Salz mehrere Monate bei Raumtemperatur enzymatisch gereift sind. Zu diesen Erzeugnissen zählen:

5. In Nummer 2.3.6.2 wird Absatz 5 gestrichen.

6. In Nummer 2.3.8.1 werden die Absätze 7 bis 10 wie folgt neu gefasst:

Dauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten:

Frische oder tiefgefrorene, an der Rückenseite zusammenhängende, Heringsdoppelfilets mit Haut und Rückenflosse oder Heringsfilets mit Haut – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich –, Makrelenfilets oder Sprotten ohne Kopf werden, auch thermisch vorbehandelt (z. B. gedämpft, blanchiert, geräuchert), auch unter Zugabe weiterer wertbestimmender Lebensmittel (z. B. Gemüsebeilagen), in geeignete Behälter eingelegt, Soße, pflanzliches Speiseöl<sup>9</sup> oder Aufguss hinzugefügt und sterilisiert.

Der Fischanteil (Fischeinwaage) beträgt bei Erzeugnissen im eigenen Saft, in pflanzlichem Speiseöl<sup>9</sup> oder in Aufguss in der Regel mindestens 75 %, bei Erzeugnissen in Soßen oder Cremes mindestens 60 % und bei Erzeugnissen mit wertbestimmenden stückigen Beilagen pflanzlicher Herkunft (z. B. Gemüseteile) mindestens 50 %.

Fischdauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung<sup>11</sup> der Fischart beziehungsweise mit der Bezeichnung des Fischerzeugnisses, gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstücks und der Angebotsform bezeichnet. Dabei wird das Teilstück Doppelfilet bei Hering als „Heringsfilet“ bezeichnet.

Herings-, Makrelen- oder Sprottendauerkonserven werden z. B. als *Heringsfilet in Dillsoße*, *Heringsfilet in Tomatencreme*, *Heringsfilet mit Gemüsebeilage in pikanter Sauce*, *Bücklingsfilet in Rapsöl* oder *Kieler Sprotten in Pflanzenöl* bezeichnet.

7. In Nummer 2.3.8.2 werden die Absätze 6 und 7 neu eingefügt:

Heringe, Makrelen, Sprotten

Der abgetropfte Fischanteil (Fischauswaage) beträgt bis 14 Tage nach der Herstellung mindestens 70 % bei Erzeugnissen in Öl und mindestens 65 % bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten sowie in Öl und eigenem Saft.

Der abgewaschene abgetropfte Fischanteil (Fischauswaage) bei Erzeugnissen in Saucen und Cremes beträgt bis 14 Tage nach der Herstellung mindestens 50 % und bei Erzeugnissen auch mit einem Anteil an wertbestimmenden stückigen Beilagen an Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft in Saucen und Cremes mindestens 45 %.

#### Die Fußnoten werden wie folgt geändert:

8. Fußnote 9 wird wie folgt geändert:

<sup>9</sup> Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V Buchstabe D Parasiten der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.



9. Fußnote 13 wird wie folgt geändert:

- <sup>13</sup> Artikel 17 Absatz 5 in Verbindung mit Anhang VI Teil A Nr. 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

**Die Anlage wird wie folgt geändert:**

10. Die Überschrift der Anlage wird wie folgt neu gefasst:

**Anlage 1**

**Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g.g.A.)**

11. Anlage 1 Absatz 2 wird wie folgt geändert:

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>; (Stand: 1. Februar 2022)

12. Nach Absatz 3 wird folgende Überschrift eingefügt:

**Anlage 2**

**Eingetragene garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)**

13. In Anlage 2 wird ein neuer Absatz 2 eingefügt:

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tsg> (Stand: 1. Februar 2022)

---