# BAV INSTITUT für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH



Qualitätskontrollen

Laboruntersuchungen

Beratungen

Schulungen

Thema:

Bevorstehende Änderungen bei den Leitsätzen für Fleisch und

Fleischerzeugnisse

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat einen Sachstandsbericht zu den Änderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse veröffentlicht. Hierin wird beschrieben mit welchen Themen sich der Fachausschuss beschäftigt hat und in welchen Bereichen es zu Änderungen kommen wird. Eine Auswahl der Themen ist untenstehend kurz zusammengefasst. Den vollständigen Pressetext finden Sie in dem Link. Mit der Veröffentlichung im Bundesanzeiger ist Ende des Jahres zu rechnen. Sobald die konkreten Inhalte bekannt sind, werden wir Sie weiter informieren...

### Spitzenerzeugnisse

Die Auslobungen für Spitzenerzeugnisse (z.B. Spitzenqualität, Delikates, Feinkost, prima, extra, usw.) sollen präzisiert und die speziellen Beurteilungsmerkmale angepasst werden.

#### Rework bei Spitzenerzeugnissen

Erstmals wird die Verwendung von Rework für Brühwürste der Spitzenqualität möglich werden. Unter bestimmten Voraussetzungen (u. a. ohne Zeitverzug, ohne Beeinträchtigung der sensorischen Eigenschaften, max. 3 %) dürfen Abschnitte von Brühwürsten wieder mitverwendet werden.

#### Leitsätze Kochschinken

Die Kennzeichnung von Kochschinken wird zukünftig präzisiert werden. Es soll die Unterscheidung von industrieller und handwerklicher Produktion möglich werden.

## Kennzeichnung der Geflügelfleischerzeugnisse

Bei der Mitverwendung von anderen Tierarten bei Geflügelfleischerzeugnissen wurde die Kennzeichnung nach redlichem Handelsbrauch und der Verbrauchererwartung diskutiert. Die Begriffsbestimmungen und Beurteilungsmerkmale werden in den Leitsätzen dahingehend angepasst.

#### Kennzeichnung der verwendeten Rohstoffe zu Fleischerzeugnissen

Durch das öffentliche Interesse an der Kennzeichnung der verwendeten Tierart bei Fleisch und Fleischerzeugnissen hat sich der Ausschuss umfassend mit der Frage der Rohstoffbezeichnung auseinandergesetzt.

# BAV INSTITUT für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH



Qualitätskontrollen

Laboruntersuchungen

Beratungen

Schulungen

#### Verarbeitung von Innereien

Durch die Änderung des Fleischhygienerechts wird in den Leitsätzen zukünftig klargestellt, welche Tierkörperteile auch weiterhin nicht verarbeitet werden dürfen.

### <u>Hackfleischerzeugnisse</u>

Die Verkehrsauffassung der Anteilsverhältnisse von Schweine- zu Rindfleisch bei gemischten Hackfleisch, Hackfleisch halb und halb wird konkretisiert werden.

#### (Quelle:

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/FachausschussSach standsberichte/Fachausschuss Fleisch-Fleischerzeugnisse Sachstandsbericht.html)