

## Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

vom 27./28. 11. 1994 (Beilage zum BAnz. Nr. 134 vom 25. 7. 1975, GMBI Nr. 23 S. 489 vom 25. 7. 1995), zuletzt geändert am 2. 10. 2001 (BAnz. Nr. 199 vom 24. 10. 2001, GMBI Nr. 38 S. 754 ff vom 30. 10. 2001)

### I. Allgemeine Begriffsbestimmungen und Beurteilungsmerkmale

1. „**Fleisch**“ sind alle Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, die zum Genuß für Menschen bestimmt sind <sup>1)</sup>.
- 1.1 Bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Fleischerzeugnissen wird unter „Fleisch“ nur Skelettmuskulatur mit anhaftendem oder eingelagertem Fett- und Bindegewebe sowie eingelagerten Lymphknoten, Nerven, Gefäßen und Schweinespeicheldrüsen verstanden.  
  
Bei Fleischerzeugnissen, die auch im Verbraucherhaushalt zubereitet werden (z. B. Kotelett), und bei Fleischerzeugnissen im Stück (z. B. Knochenschinken) schließt die Bezeichnung „*Fleisch*“ teilweise auch einen entsprechenden Anteil an eingewachsenen Knochen und Knorpeln ein, „Schweinefleisch“ auch Schwarte, im allgemeinen jedoch nur bei Teilen aus dem Bereich von Schlegel (Keule), Schulter, Brust und Bauch sowie beim Rückenspeck.  
  
Für die Herstellung der verschiedenen Fleischerzeugnisse wird im allgemeinen Fleisch mit unterschiedlichen Bindegewebe- und Fettgewebeanteilen verwendet. Bei Erzeugnissen, die im Einzelfall aus binde- oder fettgewebeärmerem Fleisch hergestellt werden, als dies in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen beschrieben ist, kann mit sehnenreichem (1.113) oder fettgewebereichem (1.123) Fleisch, Bindegewebe (1.31) oder Fettgewebe (1.21) ausgeglichen werden. Die fertig hergestellten Erzeugnisse entsprechen jedoch den in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen festgelegten Kriterien für einen ausreichend hohen Fleischanteil; sie weisen außerdem keinen über das herkömmliche Maß hinausgehenden Fett- und Wassergehalt auf.
- 1.11 Bei Rindfleisch <sup>2)</sup> (einschließlich Kalbfleisch) werden unterschieden:
  - 1.111 „Sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch“: Skelettmuskulatur des Rindes, die von Natur aus nur sehr wenig Bindegewebe und Fettgewebe enthält (z. B. Oberschale) oder deren Gehalt an diesen Geweben durch Ausschneiden („Entsehnen“) entsprechend verringert worden ist (z. B. entsehntes Bugstück).
  - 1.112 „Grob entsehntes Rindfleisch“: Rindfleisch mit Bindegewebe- und Fettgewebegehalten, wie sie bei Verarbeitung von nicht übermäßig muskelarmen Rinderhälften ohne Filet, Lende und Oberschale nach Entfernung der groben Sehnen und größeren Fettgewebeansammlungen zu erwarten sind. Fleisch mit höheren Bindegewebe- und Fettgewebegehalten wird entsprechend ausgeschnitten.
  - 1.113 „Sehnenreiches Rindfleisch“: Rindfleisch mit einem Bindegewebegehalt, der höher ist als bei „grob entsehntem Rindfleisch“, jedoch niedriger als bei ausschließlicher Verwendung von Beinflisch, Fleisch, das von grob ausgelösten Knochen abgetrennt wird („Knochenputz“), und Kopffleisch.  
  
Rindfleisch der Schnittstelle zwischen Kopf und Hals wird als sehnenreich gewertet und nur für Brüh- und Kochwürste verwendet. Manuell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Fleisch wird als sehnenreich gewertet. An Kopf- und Röhren- und Wirbelsäulenknochen haftendes Fleisch wird nur manuell abgetrennt.
- 1.12 Bei Schweinefleisch werden unterschieden:

- 1.121 „Fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch“: Skelettmuskulatur des Schweines, die von Natur aus nur wenig Fettgewebe und Sehnen enthält oder deren Gehalt an Fettgewebe und Sehnen durch Ausschneiden entsprechend verringert worden ist.
- 1.122 „Grob entfettetes Schweinefleisch“: Schweinefleisch mit einem Fettgewebeanteil, wie er bei nicht übermäßig fetten Schweinehälften nach grober Entfernung von Backen-, Kamm-, Rücken- und Bauchspeck sowie Flomen zu erwarten ist.
- 1.123 „Fettgewebereiches Schweinefleisch“: Schweinefleisch mit einem Fettgewebeanteil, wie er bei nicht übermäßig fettem Bauchspeck zu erwarten ist.
- Maschinell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Fleisch („*Schweineseparatorfleisch*“<sup>22)</sup>) und manuell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Fleisch werden als fettgewebereich gewertet. Maschinell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Fleisch wird nur für Brüh- und Kochwürste verwendet. Die Verwendung von maschinell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntem Fleisch („*Schweineseparatorfleisch*“<sup>22)</sup>) wird kenntlich gemacht. An Kopf- und Röhrenknochen haftendes Fleisch wird nur manuell abgetrennt.
- 1.13 Bei Geflügelfleisch werden unterschieden:
- 1.131 Sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch: Skelettmuskulatur (Geflügelfleisch ohne Haut) von Geflügel, die von Natur aus nur wenig Bindegewebe oder Fettgewebe enthält (z. B. Brust) oder deren Gehalt an diesen Geweben entsprechend verringert worden ist.
- 1.132 Grob entsehntes Geflügelfleisch: Geflügelfleisch mit Bindegewebegehalten, wie sie bei der Verarbeitung von ganzem Geflügel ohne Brust nach Entfernung von groben Sehnen und der Flügel zu erwarten sind. Bei Mitverwendung von Geflügelhaut ist das übrige Fleisch bindegewebsärmer, und die Mindestanteile an bindegewebeiseiweißfreiem Fleischeiweiß (1.72; II. Abs. 3) liegen dann in den Enderzeugnissen absolut um 1 % (z. B. 9 % statt 8 %), bezogen auf Fleischeiweiß um 5 % (z. B. 75 % statt 70 %) höher.
- 1.133 Sehnenreiches Geflügelfleisch: Geflügelfleisch mit anhaftender Haut, dessen Bindegewebeanteile höher liegen als bei „grob entsehntem Fleisch“.
- Manuell oder maschinell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Geflügelfleisch wird als sehnenreich gewertet und nur für Brüh- und Kochwürste verwendet. Die Verwendung von maschinell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntem Fleisch („*Geflügelseparatorfleisch*“<sup>23)</sup>) wird kenntlich gemacht.
- 1.21 „Fettgewebe“ ist überwiegend Fett enthaltendes Gewebe, das vom Fleisch abgetrennt worden ist oder aus dem Bereich der Körperhöhlen, jedoch nicht vom Darm oder Gekröse stammt.
- 1.211 „Flomen“ ist das beim Schwein zwischen Bauchfell und innerer Bauchmuskulatur liegende Fettgewebe.
- 1.212 „Speck“ ist das unter der Haut des Schweines liegende Fettgewebe ohne Schwarte, auch mit Resten von Skelettmuskulatur. „Backenspeck“ schließt eingelagerte Speicheldrüsen, „Bauchspeck“ die Brust- und Bauchmuskulatur sowie nicht laktierende Milchdrüsen ein. An „Speck“ der frisch oder behandelt im Stück an den Verbraucher abgegeben wird, haftet zumeist Schwarte.

- 1.213 „Rinderfleischfett“ ist Fettgewebe des Rindes, mit Ausnahme der Fettgewebeansammlungen in den Körperhöhlen.
- 1.22 „Fett“ ist der von Wasser und Eiweiß befreite, durch Erhitzen, Abpressen oder Zentrifugieren gewonnene Anteil des Fettgewebes von Schwein („Schweinefett“, „Schweineschmalz“) oder Rind („Rinderfett“, „Talg“). Schweinefett ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.
- „Kesselfett“ ist das beim Kochen von fettgewebehaltigen Tierkörperteilen austretende, gesondert erfaßte Fett. Kesselfett von schlachtfrischen Teilen des Schweines ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.
- „Knochenfett“ ist das in fleischverarbeitenden Betrieben von Tieren aus eigenen Schlachtungen durch Behandlung von frischen und unverdorbenen Knochen im Vakuum bei Temperaturen unter 100 °C und nachfolgendes Abklären gewonnene Fett. Es ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.
- 1.31 „Bindegewebe“ ist Gewebe, dessen Eiweißanteil überwiegend aus Bindegewebe-eiweiß (Kollagen, Elastin) besteht; es umschließt straffes und lockeres Bindegewebe, ausgenommen Fettgewebe.
- 1.311 „Sehnen“ sind straffe Bindegewebe (Sehnen einschließlich Sehnenscheiden, Sehnenplatten, Bindegewebehäute und Bänder mit Ausnahme des Nackenbandes des Rindes). Ansammlungen von lockerem sowie elastischem Bindegewebe, die beim Ausschneiden von Fleisch anfallen, sind den Sehnen gleichgestellt.
- 1.312 „Schwarten“ sind Teile der gebrühten und enthaarten Haut des Schweines. Gebrühte und enthaarte Kopfhaut vom Kalb und Maul des Rindes (Flotzmaul, Ochsenmaul) sind der Schwarte gleichgestellt.
- 1.313 „Schwartzug“ ist bindegewebereicher Speck unter der Schwarte.
- 1.314 „Grieben“ sind die beim „Auslassen“ (Erhitzen) von Fettgewebe zurückbleibenden Bindegewebeanteile.
- 1.32 „Eisbeine“ (Schweinshaxen) sind die Teile der Extremitäten des Schweines zwischen Knie- bzw. Ellbogengelenk und den Fußwurzelgelenken. Ihr knochenfreier Teil wird für die Verarbeitung i.d.R. entschwartet. Ausgenommen sind Erzeugnisse, bei denen die Verarbeitung von Schwarten üblich ist oder bei denen die Verwendung von nicht entschwartetem Eisbein ausdrücklich vorgesehen ist.
- 1.33 „Schweinemasken“ sind Kopfschwarten des Schweines mit anhaftendem Fett-, Binde- und Muskelgewebe.
- 1.41 „Blut“ ist die beim Schlachten aus den Blutgefäßen gewonnene, zellige Bestandteile enthaltende Flüssigkeit, sowohl nach Zusatz von gerinnungshemmenden Stoffen als auch nach Entfernung des Fibrins.
- 1.42 „Blutplasma“ ist die Flüssigkeit, die nach Zusatz von gerinnungshemmenden Stoffen und Entfernen der zelligen Bestandteile aus dem Blut gewonnen wird. Die abgesonderten zelligen Elemente werden als „Dickblut“ bezeichnet. Als Blutplasma gilt auch getrocknetes Blutplasma, das im Verhältnis 1:10 in Trinkwasser aufgelöst ist.
- 1.43 „Blutserum“ ist die Flüssigkeit, die nach dem Entfernen des Fibrins und der zelligen Bestandteile aus dem nicht mit gerinnungshemmenden Stoffen versetzten Blut gewonnen wird.

- 1.51 „Innereien“ für die Herstellung von Fleischerzeugnissen sind Leber, Herz<sup>24)</sup>, Zunge ohne Schleimhaut.

Als Einlagen verwendete Zungen sind stets vor dem Kehldeckel abgesetzt und – abgesehen von technisch nicht vermeidbaren Resten – von der verhornten Schleimhaut, Speicheldrüsen und Zungenbein sowie Kehlgangmuskulatur befreit.

Innereien werden nur zu Fleischerzeugnissen verarbeitet, die hitzebehandelt in den Verkehr gelangen.

Bei Brüh- und Kochwürsten sind Zungen ohne Schleimhaut dem Fleisch gleichgestellt, und zwar nur in Mengen bis zu 1 Prozent des Fertigerzeugnisses.

- 1.52 Darüber hinaus werden für spezielle, traditionelle Fleischerzeugnisse die folgenden „sonstigen Tierkörper Teile“ unter Kenntlichmachung der Verwendung eingesetzt: Lunge<sup>24)</sup>, Schweinemilz, Nieren, Magen und Vormagen ohne Schleimhaut.

- 1.61 Folgende Tierkörper Teile werden nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet<sup>3)</sup>:

- Häute von Wiederkäuern, ausgenommen die unter Nummer 1.312 genannten Teile;
- Nackenband und große Gefäßstämme von Rindern;
- Knochen und Knorpel, sofern sie nicht üblicherweise Bestandteil des Erzeugnisses sind (z. B. Knochenschinken sowie technologisch nicht vermeidbare Knorpelreste beim Schweinebauch);
- Därme;
- Harnblase einschließlich Harnröhre;
- Gekröse, einschließlich Netzfettgewebe
- Hirn;
- Rindermilz;
- Rückenmark;
- Fibrin, das vom Blut getrennt worden ist;
- Dickblut, das bei der Blutplasma-Herstellung anfällt;
- Kesselfett und Knochenfett, das nicht nach Nummer 1.22 dem Fettgewebe gleichgestellt ist;
- Schleimhaut.

- 1.62 Als Hüllen für Fleischerzeugnisse, sofern sie nicht aufgrund der fleischhygienerechtlichen Vorschriften untauglich sind<sup>4)</sup> werden neben künstlichen Hüllen und unbeschränkt verarbeitungsfähigen Tierkörper teilen folgende, im übrigen nicht verarbeitungsfähige Tierkörper Teile (1.61) verwendet:

- vom Rind: Speiseröhre (ohne Muskulatur, gewendet);
- Pansenwand (ohne Schleimhaut, gewendet) für „Saure Rolle“ usw.;
- Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als „Kranzdarm“;
- Blinddarm und der Übergang zum Grimmdarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als „Butte“;
- Serosa des Blinddarms als „Goldschlägerhäutchen“;
- Grimmdarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als „Mitteldarm“;
- Mastdarm (ohne Schleimhaut, gewendet);
- Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);
- Rinderhautspalt (Rinderspalthäute) für die Herstellung von Hautfaserhüllen;
- vom Kalb: Blinddarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als „Kalbsbutte“;
- Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet) von älteren Kälbern;
- Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);
- vom Schwein: Magen (mit Schleimhaut, gewendet); Netzfettgewebe

Dünndarm

- a) ohne Schleimhaut, ohne Muskelschicht, nicht gewendet als „Schweinedünndarm“ oder „Schweinesaitling“;
- b) gewendet (mit Schleimhaut) für Leberwürstchen;
- c) ohne Schleimhaut, ohne Submucosa (nur Muskelschicht und Serosa) als „Bündel“ für bestimmte Bratwürste;

Blinddarm (mit Schleimhaut, gewendet) als „Säckchen“ oder „Schweinekappe“

Grimmdarm (mit Schleimhaut, gewendet) als „Krausdarm“, Übergang zum Mastdarm als sog. „Nachende“; Mastdarm (mit Schleimhaut, gewendet) als „Fettende“ oder „Schlacke“;

Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);

vom Schaf: Dünndarm (ohne Schleimhaut, ohne Muskelschicht, ohne Serosa, nicht gewendet) als „Schafsaitling“;

Blinddarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als „Hammelkappe“;

Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);

vom Pferd: Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als „P-Darm“.

- 1.7 Als „Gesamteiweiß“ gilt die Summe der Stickstoffverbindungen. Sie ergibt sich aus dem Vergleich des Gehaltes an Rohprotein (Stickstoffgehalt x 6,25) mit dem Gehalt an organischem Nichtfett (= Differenz zwischen 100 und der Summe aus den Prozenten an Wasser, Fett und Asche). Sofern sich die Gehalte an Rohprotein und organischem Nichtfett decken, ist dieser Wert für den Gehalt an Gesamteiweiß repräsentativ. Wenn sich die Werte nicht decken, gilt der niedrigere Wert als Gesamteiweiß. Gleiches gilt auch dann, wenn der Wert von organischem Nichtfett abzüglich etwa vorhandener Kohlenhydrate und anderer nicht stickstoffhaltiger organischer Substanzen niedriger liegt als der Rohproteingehalt.
- 1.71 Als „Fleischeiweiß“ gelten die vom Fleisch (1.) untersuchungspflichtiger Tiere stammenden Stickstoffverbindungen. Sie ergeben sich aus der Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß und fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen.
- 1.72 Als „bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß“ (BEFFE) gilt die Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß, fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen und Bindegewebeiseiweiß. Eine Differenzierung der Stickstoffverbindungen erübrigt sich, wenn ein gefordertes Minimum an bindegewebeiseiweißfreiem Fleischeiweiß schon vom undifferenzierten Anteil nicht erreicht wird. BEFFE gilt als Maß für den Anteil an schierem Muskelfleisch, schließt aber auch bei Kochwürsten und bestimmten Brühwürsten das aus Blut, Leber und anderen Innereien stammende bindegewebeiseiweißfreie Eiweiß ein.
- 1.73 „Muskel-Trockensubstanz“ ist die durch Kochen in Phosphatpuffer-Lösung nicht extrahierbare, getrocknete, weitestgehend kollagenfreie Substanz.
- 1.74 „Bindegewebeiseiweiß“ sind die aus Bindegewebe stammenden Eiweißstoffe (chemisch: Hydroxiprolin x 8; histologisch: kollagenes und elastisches Bindegewebe).
- 1.75 „Fremdeiweiß“ ist Eiweiß, das nicht von Schlachttierteilen (1.) stammt (z. B. Eiklar, Milcheiweiß, Sojaeiweiß, Weizeneiweiß).

1.76 „Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen“ stammen nicht von Schlachttierteilen. Sie werden bevorzugt durch Eiweißhydrolyse gewonnen und haben teilweise höhere Stickstoffgehalte als Eiweiß.

1.8 Zusätze:

Die Verwendung von Zusätzen bei Fleischerzeugnissen muß geschmacklich und/oder technologisch begründet sein; sie richtet sich, soweit in Rechtsvorschriften keine besonderen Regelungen enthalten sind, nach der allgemeinen Verkehrsauffassung<sup>5)</sup>. So beschränkt sich z. B. die Verwendung von Zuckern<sup>6)</sup>, auch wenn diese geschmacksneutral sind – soweit in den Leitsätzen nicht ausdrücklich etwas anderes vermerkt ist – auf insgesamt 1 %.

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, die als „umgerötet“ beschrieben werden, werden Konservierungsstoffe (Nitritpökelsalz und/oder Kaliumnitrat) unter den in Anlage 5, Teil C, Liste 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung genannten Bedingungen verwendet.

1.9 Behandlungsverfahren:  
(wird später ergänzt)

2. „**Fleischerzeugnisse**“ sind Erzeugnisse, die ausschließlich oder überwiegend aus Fleisch (1.) bestehen. Bei Erzeugnissen mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen beziehen sich die Leitsätze auf den Anteil an Fleisch oder Fleischerzeugnissen.

Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen sowie fleischlose Erzeugnisse unterscheiden sich in Bezeichnung und Aufmachung eindeutig von Fleischerzeugnissen.

2.1 Allgemeines über Bezeichnungen, Angaben, Aufmachung.

2.11 Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, in deren Bezeichnung nicht auf eine besondere Tierart hingewiesen wird, werden aus Teilen von Rindern und/oder Schweinen hergestellt. Rindfleisch und Schweinefleisch sind gegeneinander austauschbar, soweit sich aus den Leitsätzen nichts Gegenteiliges ergibt. Eine örtlich abweichende Verkehrsauffassung bleibt zu beachten.

Die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Teilen anderer Tiere als vom Rind (einschließlich Kalb) und Schwein wird in der Verkehrsbezeichnung angegeben, (z. B. *Geflügelfleischwurst*, *Hirschsalamis*)<sup>7)</sup>. Bei Wurstwaren, in deren Verkehrsbezeichnung der Begriff „Kalb-“ enthalten ist, bestehen mindestens 15 % des Fleischanteils aus Kalb- und/oder Jungrindfleisch<sup>2)</sup>.

Fleischerzeugnisse, in deren Verkehrsbezeichnung als Wortbestandteil der Name einer Tierart verwendet wird, enthalten – sofern sich aus den Leitsätzen nichts Gegenteiliges ergibt – charakterbestimmende Mengen an Teilen der genannten Tierart (z. B. 40 % Hirschfleisch in einer *Hirschsalamis* oder 2 % Sardellen in einer *Sardellenleberwurst*, jeweils bezogen auf den Fleischanteil). Wird ein Fleischerzeugnis mit der Zusatzbezeichnung „rein“ in Zusammenhang mit der Tierart versehen, so wird ausschließlich Fleisch (1.) der angegebenen Tierart verwendet.

Bei Fleischerzeugnissen, die Anteile an einer nicht verkehrsüblichen Tierart in nicht charakterbestimmenden Mengen enthalten, wird auf die Mitverwendung von Teilen dieser Tierart und ihren Anteil hingewiesen (z.B. 5 % Hirschfleisch, 5 % Geflügelfleisch).

2.12 Fleischerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen wie Delikateß-, Feinkost-, Gold-, prima, extra, spezial, fein<sup>8)</sup>, I a, ff oder dgl. oder in besonders

hervorhebender Aufmachung (z. B. goldfarbene Hülle) unterscheiden sich von den unter der betreffenden Bezeichnung sonst üblichen Fleischerzeugnissen, abgesehen von hohem Genußwert, durch besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, insbesondere höhere Anteile an Skelettmuskulatur. Hervorhebende Hinweise sind auch die Bezeichnungen „Pastete“, „Roulade“ und „Galantine“.

Sofern in den Leitsätzen keine besonderen Feststellungen getroffen sind, liegt der Anteil an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß in diesen Fällen (2.12) absolut um ein Zehntel (z. B. 11 statt 10 %), bezogen auf Fleischeiweiß histometrisch um 10 % (z. B. 80 statt 70 Vol.-%), chemisch um 5 % (z. B. 75 statt 70 %) höher.

Bei Erzeugnissen, bei deren Herstellung gemäß der Bezeichnung üblicherweise schon bestes Ausgangsmaterial verwendet wird, stellen hervorhebende Zusatzbezeichnungen einen verstärkten Hinweis darauf dar, daß diese Erzeugnisse aus bestem Ausgangsmaterial hergestellt sind.

- 2.13 Bei Fleischerzeugnissen, die üblicherweise sowohl grob als auch feinerzkleinert in den Verkehr kommen, z. B. bei streichfähiger Mettwurst oder Leberwurst, wird der Zerkleinerungsgrad notwendigenfalls nur bei grober Zerkleinerung mit „grob“, „grobzerkleinert“ oder dgl. deklariert. Sofern eine Kennzeichnung der feinen Zerkleinerung notwendig ist, erfolgt diese mit Wortverbindungen wie „feinerzkleinert“, „feingekörnt“ oder „feingehackt“<sup>8)</sup>.
- 2.14 Bei Fleischerzeugnissen ist die zusätzliche Angabe „einfach“ nur für bestimmte, in den Leitsätzen ausdrücklich genannte Sorten üblich. Sie ist Teil der Verkehrsbezeichnung und stellt keine ausreichende Kenntlichmachung einer wertgeminderten Beschaffenheit i. S. des § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchst. b Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG) dar.
- 2.15 Geographische Bezeichnungen sind i. d. R. echte Herkunftsangaben. In manchen Fällen können sie, auch soweit sie in den Leitsätzen ausdrücklich genannt werden, aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein. In dem ausgewiesenen Raum werden sie dann häufig nicht verwendet. In Verbindung mit den Worten „Original“ oder „Echt“ weisen geographische Bezeichnungen in jedem Fall auf die Herkunft hin.
- Fleischerzeugnisse mit geographischen Bezeichnungen, die in den Leitsätzen nicht gesondert genannt sind, liegen i. d. R. über, in keinem Fall unter den Anforderungen, die in diesen Leitsätzen für entsprechende Erzeugnisse ohne geographische Bezeichnung festgestellt sind; andernfalls wird gemäß § 17 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes auf die Abweichung hingewiesen.
- 2.16 Fleischerzeugnisse mit Hinweisen auf eine bestimmte Herstellung (z. B. Hausmacher-, Bauern-, Guts-, altes Familienrezept) oder bestimmte Personengruppen (z. B. Gutsherren, Schlemmer), die in den Leitsätzen nicht genannt sind, liegen über, auf keinen Fall unter den Anforderungen, die in den Leitsätzen für entsprechende Erzeugnisse ohne solche Hinweise festgestellt sind, andernfalls wird gemäß § 17 Abs. 1 Nr. 2 LMBG die Abweichung ausreichend kenntlich gemacht.
- 2.17 Phantasiebezeichnungen und isoliert gebrauchte geographische Angaben, die in den Leitsätzen nicht genannt sind, werden durch die übliche Verkehrsbezeichnung oder eine Beschreibung des Erzeugnisses<sup>15a)</sup> ergänzt, aus der die Art des Lebensmittels erkennbar ist und von verwechselbaren Erzeugnissen unterschieden werden kann.
- 2.18 Fleischerzeugnisse werden nur dann zu anderen Fleischerzeugnissen oder Erzeugnissen mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen umgearbeitet, wenn sie

- nicht wertgemindert und
- in der Herstellungsstätte verblieben oder aus Verkaufsstätten von wertgeminderter Ware streng getrennt und unbeeinträchtigt zurückgeliefert worden sind,
- im Enderzeugnis keine Minderung des Nähr- oder Genußwertes bedingen und
- von Hüllen befreit worden sind.

Geräucherte Würstchen in Schaf-Saitlingen, Schweine-Saitlingen oder Hautfasersaitlingen werden mit Hüllen nur zu solchen Erzeugnissen verarbeitet, die dem Verbraucher als geringwertig bekannt zu sein pflegen, und nur in Mengen bis zu 2 %.

- 2.19 Formfleischerzeugnisse werden aus Fleischstücken nach mechanischer Vorbehandlung zur Freisetzung von Muskeleiweiß an den Oberflächen unter gleichzeitiger Auflockerung der Struktur (z. B. Poltern oder Tumbeln) auch unter Verwendung von Kochsalz oder Nitritpökelsalz hergestellt. Sie werden zu einer größeren Einheit (Stückware) zusammengefügt; sie behalten durch Hitze- oder Gefrierbehandlung ihre neue Form. Der Gewebeverband der verwendeten Fleischstücke bleibt im wesentlichen erhalten. Formfleischerzeugnisse weisen unbeschadet des bei der Herstellung eventuell erforderlichen Salzgehaltes die gleiche Zusammensetzung auf wie Erzeugnisse aus gewachsenem Fleisch, denen sie nachgebildet sind. Der bei der Herstellung auftretende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz) übersteigt, soweit in den Leitsätzen nichts anderes angegeben wird, nicht den Wert von 5 Vol.-% (bei Geflügelfleischerzeugnissen von 10 Vol.-%) im verzehrsfertigen zusammengesetzten Fleischanteil. Bei der Herstellung wird kein gewolfes, gekuttertes oder in ähnlicher Weise zerkleinertes Fleisch verwendet.

Zur Vermeidung einer Verwechslung von Formfleischerzeugnissen mit vergleichbaren Erzeugnissen aus gewachsenem Fleisch wird in der Verkehrsbezeichnung das Wort „Formfleisch-“ vorangestellt und außerdem in unmittelbarer Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung und in gleicher Schriftgröße darauf hingewiesen, daß Fleischstücke zusammengesetzt sind (z. B. *Formfleisch-Schinken*, aus Schinkenstücken zusammengefügt, *Formfleisch-Roulade*, aus Fleischstücken zusammengefügt, *Formfleisch-Gulasch*, aus Fleischstücken zusammengefügt<sup>9)</sup>).

- 2.2 „Wurstwaren“ (Würste und wurstartige Erzeugnisse) sind bestimmte, unter Verwendung von geschmackgebenden und/oder technologisch begründeten Zutaten zubereitete schnittfeste oder streichfähige Gemenge aus zerkleinertem Fleisch (1.1), Fettgewebe (1.21) sowie sortenbezogen teilweise auch Innereien (1.51) sowie bei besonderen Erzeugnissen sonstige Tierkörperenteile (1.52).

Wurstwaren gelangen geräuchert oder ungeräuchert in Hüllen oder Behältnissen oder auch ohne Hüllen in den Verkehr. Fleischerzeugnisse, die als „Pasteten“, „Rouladen“ oder „Galantinen“ bezeichnet sind, sind nur dann Wurstwaren im Sinne dieser Leitsätze, wenn sie die Merkmale von Brühwürsten (2.22) oder Kochwürsten (2.23) aufweisen. Küchenfertig vorbereitete oder tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse wie Fleischklopse, Küchenpasteten gelten nicht als Wurstwaren .

- 2.21 „Rohwürste“ sind in der Regel umgerötete, ungekühlt (über + 10 °C) lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstwaren, die streichfähig oder nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden sind. Zucker<sup>6)</sup> werden in einer Menge von nicht mehr als 2 % zugesetzt.
- 2.22 „Brühwürste“ sind durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelte Wurstwaren, bei denen zerkleinertes rohes Fleisch mit Kochsalz und ggf. anderen technologisch notwendigen Salzen meist unter Zusatz von

Trinkwasser (oder Eis) ganz oder teilweise aufgeschlossen wurde und deren Muskeleiweiß bei der Hitzebehandlung mehr oder weniger zusammenhängend koaguliert ist, so daß die Erzeugnisse bei etwaigem erneuten Erhitzen schnittfest bleiben. Die Menge des verwendeten Trinkwassers ist bei den einzelnen Würstsorten verschieden. Bezogen auf Fleisch und Fett wird anstelle von Trinkwasser teilweise bis zu 10 % Blutplasma<sup>10)</sup> oder Blutserum zugesetzt; der Ersatz von Trinkwasser durch 5 % Milch ist auf zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste, deren Brät fein zerkleinert ist, beschränkt<sup>11)</sup>.

„Brät“ ist

- das unter Zusatz von Trinkwasser und Salzen zerkleinerte rohe Fleisch,
- die für die Brühwurstherstellung zum Abfüllen fertiggestellte Rohmasse.

Würste, die roh in den Verkehr kommen, aber dazu bestimmt sind, vor dem Verzehr durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelt zu werden und dabei schnittfest werden (z. B. rohe Bratwürste und rohe Schweinswürstchen zum Selbstbraten, rohe Weißwürste zum Selbstbrühen und roher Leberkäse zum Selbstbacken) sind Brühwursthalbfabrikate.

- 2.23 „Kochwürste“ sind hitzebehandelte Wurstwaren, die vorwiegend aus gekochtem Ausgangsmaterial hergestellt werden. Nur beim Überwiegen von Blut, Leber und Fettgewebe kann der Anteil an rohem Ausgangsmaterial vorherrschen. Kochwürste sind i. d. R. nur im erkalteten Zustand schnittfähig.
- 2.231 „Kochstreichwürste“ sind Kochwürste, deren Konsistenz im erkalteten Zustand von erstarrtem Fett oder zusammenhängend koaguliertem Lebereiweiß bestimmt ist.
- 2.232 „Blutwürste“ sind Kochwürste, deren Schnittfähigkeit im erkalteten Zustand durch mit Blut versetzte, erstarrte Gallertmasse („Schwartenbrei“) oder auf zusammenhängende Koagulation von Bluteiweiß beruht.
- 2.233 „Sülzwürste“ sind Kochwürste, deren Schnittfähigkeit im erkalteten Zustand durch erstarrte Gallertmasse (Aspik oder „Schwartenbrei“) zustande kommt.
- 2.24 Bratwürste

Die Verkehrsauffassung, die sich mit dem Begriff „Bratwurst“ verbindet, ist regional unterschiedlich. Erzeugnisse, die unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden, sind demgemäß entweder

- a) Rohprodukte im Sinne von § 1 Abs. 1 Nr. 3 der HFIV: durch nachfolgende Erhitzung gewinnen diese Halbfabrikate den Charakter der unter c) genannten Erzeugnisse, oder
- b) Rohwürste (2.21), soweit sie in unerhitztem Zustand und gereift in den Verkehr kommen, oder
- c) Brühwürste (2.22), soweit ihr Muskeleiweiß durch Hitzeeinwirkung zusammenhängend koaguliert ist, so daß die Erzeugnisse bei etwaigem erneuten Erhitzen schnittfest bleiben, oder
- d) Kochwürste (2.23).

Als „Bratwursthack“, „Bratwurstbrät“ o. ä. bezeichnete Gemenge sind Rohprodukte im Sinne von Buchstabe a) und unterliegen den in der HFIV angegebenen Verkehrsbeschränkungen.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse

Die nachstehend beschriebenen Erzeugnisse und auch deren Verkehrsbezeichnungen stellen keine erschöpfende Aufzählung dar; erfaßt sind nur Erzeugnisse und Verkehrsbezeichnungen mit einer gewissen Marktbedeutung. Soweit unter einer Position mehrere Erzeugnisse genannt sind, handelt es sich dabei entweder um regional unterschiedliche Bezeichnungen für ein und dasselbe Erzeugnis oder um eine Zusammenfassung von Erzeugnissen, die sich in Würzung, Zerkleinerungsgrad oder dergleichen unterscheiden, hinsichtlich des Ausgangsmaterials und der Analysenwerte praktisch aber gleich sind.

Die Reihenfolge der bei den einzelnen Erzeugnissen als Ausgangsmaterial angegebenen Tierkörperteile richtet sich nach der Systematik dieser Leitsätze. Sie enthält im allgemeinen keine Aussage über Anteile; nur wenn von der Systematik abgewichen wird, überwiegt Fleisch der zuerst genannten Tierart (z. B. 2.211.03 Schinkenplockwurst).

Wertbestimmend ist bei Fleischerzeugnissen in erster Linie der absolute Anteil an binde- und fettgewebefreiem Fleisch und dessen relativer Anteil am Gesamtfleisch. Als ausreichend sind diese Anteile anzusehen, wenn die nachfolgend bei den einzelnen Erzeugnissen angeführten Analysenwerte für das bindegewebeiseiweißfreie Fleischeiweiß im Gesamterzeugnis und im Fleischeiweiß in jeder einzelnen Probe nicht unterschritten sind. Diese Werte sind Mindestwerte. Sie gelten auch für kältebehandelte Erzeugnisse. Streuungen, die sich auch bei gleichbleibender Rezeptur aus den Herstellungsbedingungen oder aus der Untersuchungsmethode ergeben können, sind berücksichtigt, weitere Toleranzen also nicht erforderlich.

Der Hersteller kann die Mindestwerte dann in jedem Fall einhalten, wenn er bei der Herstellung dem redlichen Gewerbebrauch entsprechend hinreichende Sicherheitsspannen berücksichtigt.

Durch die Feststellung der Mindestgehalte für bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß ist zwar die Summe der Fett- und Wassergehalte bereits limitiert. Jedoch gehen auch bei ausreichendem Anteil an bindegewebeiseiweißfreiem Fleischeiweiß sowohl das Fett/Fleischeiweiß- als auch das Wasser/Fleischeiweiß-Verhältnis nicht über das herkömmliche Maß hinaus.

Die als Verkehrsbezeichnung anzusehenden Bezeichnungen sind im folgenden kursiv gedruckt.

## 2.211 **Schnittfeste Rohwürste**

Besondere Merkmale:

gereift; unangeschnitten ohne Kühlung lagerfähig; an die Oberfläche der Fleischteilchen ausgetretenes Muskeleiweiß hat im Verlauf der Reifung Fleisch- und Fettgewebeteilchen miteinander verbunden; bei grober Körnung Fettgewebe zu erkennen; bei luftgetrockneten und schwach geräucherten Erzeugnissen auf dem Darm zuweilen weißliche Beläge von Mikroorganismen. Bei schnittfesten Rohwürsten (ausgenommen 2.211.04) mit Belägen von Mikroorganismen, in weißer Tauchmasse oder in Hüllen mit weißen Pigmentanteilen, liegen die absoluten Gehalte für das bindegewebeiseiweißfreie Fleischeiweiß um ein Zehntel, bei solchen mit Hinweisen auf einen besonders hohen Reifegrad (z.B. „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.

2.211.01 gestrichen

2.211.02 gestrichen

2.211.03 *Schinkenplockwurst, Rohe Schinkenwurst*

Ausgangsmaterial:  
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:  
grobkörnig

Analysenwerte:  
bindegewebsseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 13,5 %  
bindegewebsseiweißfreies Fleischeiweiß  
im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 75 Vol.-%  
chemisch nicht unter 85 %

2.211.04 *Salami I a, Salami fein, Katen-I a, Katenrauch I a, Mettwurst I a*

Ausgangsmaterial:  
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:  
mittelkörnig

Analysenwerte:  
bindegewebsseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 14 %  
bindegewebsseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 75 Vol.-%  
chemisch nicht unter 85 %

2.211.05 *Salami, Katenrauchwurst, Mettwurst, Salametti, Katenkeule, Pfefferkeule, Rinderwurst, Rindswurst, Rindersalami*

Ausgangsmaterial:  
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:  
mittelkörnig, Rinderwurst, Rindswurst und Rindersalami nur aus grob entsehntem Rindfleisch (1.112) und Speck (1.212)

Analysenwerte:  
bindegewebsseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 12 %  
(bei Kaliber über 70 mm nicht unter 11,5 %)  
bindegewebsseiweißfreies Fleischeiweiß  
im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 70 Vol.-%  
chemisch nicht unter 80 %

2.211.06 *Schlackwurst*

Ausgangsmaterial:  
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)

Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

besonders feinkörnig; vorzugsweise in Fettenden

Analysenwerte:

bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß (bei Kaliber über 70 mm	nicht unter 12,5 % nicht unter 12 %)
bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.-%
chemisch	nicht unter 85 %

2.211.07 *Cervelatwurst I a, Cervelatwurst fein*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

feinkörnig

Analysenwerte:

bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.-%
chemisch	nicht unter 85 %

2.211.08 *Cervelatwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

feinkörnig

Analysenwerte:

bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß (bei Kaliber über 70 mm	nicht unter 11,5 % nicht unter 11 %)
bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.211.09 *Schinkenmettwurst, Feldkieker (Feldgicker)*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

grobkörnig

Analysenwerte:

bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12,5 %
-------------------------------------	--------------------

- bindegewebeiseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch  
chemisch  
nicht unter 70 Vol.-%  
nicht unter 80 %
- 2.211.10 *Westfälische grobe Mettwurst*
- Ausgangsmaterial:  
grob ent fettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
Speck (1.212)
- Besondere Merkmale:  
grobkörnig
- Analysenwerte:  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß  
bindegewebeiseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch  
chemisch  
nicht unter 12 %  
nicht unter 65 Vol.-%  
nicht unter 75 %
- 2.211.11 *Luftgetrocknete Mettwurst*
- Ausgangsmaterial:  
grob ent fettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
Speck (1.212)
- Besondere Merkmale:  
grob- bis mittelkörnig; in der Regel in Schweinedünndarm
- Analysenwerte:  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß  
bindegewebeiseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch  
chemisch  
nicht unter 12 %  
nicht unter 65 Vol.-%  
nicht unter 75 %
- 2.211.12 *Aalrauchmettwurst*
- Ausgangsmaterial:  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)
- Besondere Merkmale:  
mittelkörnig; besonders fettreich
- Analysenwerte:  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß  
bindegewebeiseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch  
chemisch  
nicht unter 10 %  
nicht unter 60 Vol.-%  
nicht unter 75 %
- 2.211.13 *Plockwurst*
- Ausgangsmaterial:  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:  
grob- bis mittelkörnig

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                    nicht unter 11 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
    histometrisch    nicht unter 65 Vol.-%  
    chemisch     nicht unter 75 %

2.211.14 *Plockwurst einfach*

Ausgangsmaterial:  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
evtl. bis 10 % Bindegewebe (1.31)

Besondere Merkmale:  
mittelkörnig

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                    nicht unter 10 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
    histometrisch    nicht unter 50 Vol.-%  
    chemisch     nicht unter 65 %

2.211.15 *Rohe Knoblauchwurst, Rohe Krakauer, Touristenwurst, Mettwurst in Enden (Mettenden), Räucherenden, Colbassa, Kabanossi, Kielbasse*

Ausgangsmaterial:  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:  
mittel bis feinkörnig; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                    nicht unter 10 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
    histometrisch    nicht unter 60 Vol.-%  
    chemisch     nicht unter 75 %

2.211.16 *Knoblauchwurst einfach, Touristenwurst einfach, Räucherenden einfach, Mettwurst in Enden einfach (Mettenden einfach)*

Ausgangsmaterial:  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)

evtl. bis 10 % Bindegewebe (1.31)

Besondere Merkmale:

mittel- bis feinkörnig; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 9 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.-%
chemisch	nicht unter 65 %

2.211.17 *Polnische, Berliner Knacker, Bauernbratwurst, Bauernseufzer, Geräucherte Bratwurst, Debreziner, roh, Ahle Wurst, Rote Wurst, Dürre Runde, Thüringer Knackwurst, Peitschenstecken, Pfefferbeißer*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:

mittelkörnig; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Schafsaitlingen

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.211.18 *Landjäger, Peperoni, Kaminwurzen, Bauernschübling, Rauchpeitschen*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:

mittel- bis feinkörnig; Landjäger in der Regel in Schweinedünndärmen, flach gepreßt; Peperoni in der Regel in engkalibrigen Schäldärmen, Abgabe an Verbraucher jedoch ohne Hülle

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.-%
chemisch	nicht unter 65 %

2.212 **Streichfähige Rohwurst**

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.

2.212.1 *Teewurst, Teewurst Rügenwalder Art, Grobe Teewurst, Mettwurst Ia, Streichmettwurst Ia, Rindswurst, Hofer Rindfleischwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert oder grobkörnig, bei Rindswurst nur sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111) und Fettgewebe (1.21)

Analysenwerte:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	
fein zerkleinert	nicht unter 10 %
grob	nicht unter 11 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.-%
chemisch	nicht unter 85 %

2.212.2 *Mettwurst, Streichmettwurst, Braunschweiger Mettwurst, Braunschweiger, Pfeffersäckchen*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.212.3 *Grobe Mettwurst, Zwiebelmettwurst, Zwiebelwurst, Frische Mettwurst, Vesperwurst, Pfeffersäckchen grob, Frühstückswurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:

grobkörnig; Zwiebelwurst, Frische Mettwurst und Vesperwurst ungeräuchert, zum alsbaldigen Verzehr bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8,5 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%

	chemisch	nicht unter 75 %
2.212.4	<i>Schmierwurst, fette Mettwurst</i>	
	Ausgangsmaterial: fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123) grob entsehtes Rindfleisch (1.112) sehnenreiches Rindfleisch (1.113) Fettgewebe (1.21)	
	Besondere Merkmale: fein zerkleinert	
	Analysenwerte: bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
	bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
	histometrisch	nicht unter 55 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 70 %
2.212.5	<i>Mettwurst einfach, Streichmettwurst einfach</i>	
	Ausgangsmaterial: fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123) sehnenreiches Rindfleisch (1.113) Fettgewebe (1.21) evtl. bis 10 % Bindegewebe (1.31)	
	Besondere Merkmale: fein zerkleinert	
	Analysenwerte: bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %
	bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
	histometrisch	nicht unter 50 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 70 %
2.221	<b>Brühwürstchen</b>	
	Besondere Merkmale: meist für den Warmverzehr bestimmt; lose kühlbedürftig und zum alsbaldigen Verzehr bestimmt; der Ausdruck „in Eigenhaut“ weist darauf hin, daß die Ware vor der Abgabe von der Hülle befreit wurde. Die angegebenen absoluten Gehalte für das bindegewebseiweißfreie Fleischeiweiß liegen bei Würstchen, die in Behältnissen mit Lake haltbar gemacht wurden und sich noch in diesen Behältnissen befinden oder die lose z. B. als Dosenware deklariert sind, angesichts der in solchen Behältnissen möglichen Austauschvorgänge um jeweils 0,5 niedriger (z. B. 7,5 statt 8 %).	
2.221.01	<i>Würstchen nach Frankfurter Art, Schinkenwürstchen</i>	
	Ausgangsmaterial: grob entfettetes Schweinefleisch (1.122) fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)	
	Besondere Merkmale: kein Rindfleisch; der roh als haltbares Halbfabrikat zum Selbstbrühen in den Verkehr gelangenden Variante ist Wasser entzogen; fein zerkleinert;	

Schinkenwürstchen auch grob; engkalibrig; umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	
im rohen haltbaren Halbfabrikat	nicht unter 9 %
gebrüht	nicht unter 8 %
bindegewebeiseiweißfreies	
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	
roh	nicht unter 75 Vol.-%
erhitzt	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.221.02 *Delikateß-Würstchen*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; umgerötet; engkalibrig

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 9 %
bindegewebeiseiweißfreies	
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.-%
chemisch	nicht unter 82 %

2.221.03 *Wiener, Bockwurst, Würstchen, Saftwürstchen, Cocktailwürstchen, Dünne, Münchner Dampfwurst, Saitenwürstchen, Bouillonwürstchen, Fleischwürstchen, Jauersche, Knobländer*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; Bouillonwürstchen und Jauersche teilweise etwas gröber; umgerötet; engkalibrig

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebeiseiweißfreies	
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.221.04 *Pfälzer, Augsburger, Regensburger, Debreziner, Jagdwürstchen, Brühpolnische, Bauernwürstchen, Bauernwurst, Bauernseufzer, Krainer, Schützenwurst, Peitschenstecken*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)

Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, im übrigen bis erbsengroße Körnung; umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen, Regensburger in der Regel in Kranzdärmen, Jagdwurstchen, Bauernwurstchen und Debreziner in der Regel in Schafsaitleinungen; Augsburger in der Regel zum Braten bestimmt; Debreziner z.T. als geräuchertes, ungekühlt lagerfähiges Halbfabrikat roh im Verkehr

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.221.05 *Dicke, Knackwurst, Rote, Servela, Klöpfer, Knacker, Rindswurst, Schüblinge*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:

in der Regel fein zerkleinert; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; Rindswurst enthält nur Rindfleisch (1.112, 1.113) und Rinderfleischfett (1.213)

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.221.06 *Knacker einfach, Schüblinge einfach, Servela einfach, Klöpfer einfach, Rote einfach*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
5 % bis 10 % zusätzliches Bindegewebe (1.31)

Besondere Merkmale:

in der Regel fein zerkleinert; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; nicht in Schafsaitleinungen und nicht in Därmen mit einem Kaliber unter 32 mm

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.-%
chemisch	nicht unter 60 %

2.221.07 *Kalbsbratwurst, Weißwurst*<sup>12)</sup>

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (1.111)  
grob entsehtes Kalb- und Jungrindfleisch (1.112)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinert; nicht umgerötet; Kalbsbratwurst in der Regel in Schaf-  
saitlingen oder Schweinedünndärmen, Weißwurst in Schweinedünndärmen;  
Kalbsbratwurst wird teilweise gebraten; geringe Haltbarkeit; vereinzelt roh  
im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebrühten Zustand bestimmt

**Analysenwerte:**

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.221.08 *Wollwurst, Geschwollene*

**Ausgangsmaterial:**

grob entsehtes Kalb- oder Jungrindfleisch (1.112)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinert; nicht umgerötet; ohne Hülle; in der Regel zum Braten  
bestimmt; geringe Haltbarkeit

**Analysenwerte:**

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.221.09 *Münchner Weißwurst*

**Ausgangsmaterial:**

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (1.111)  
grob entsehtes Kalb- und Jungrindfleisch (1.112)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)  
5 % bis 15 % zusätzliches Bindegewebe (1.31)  
vor allem in Form von besonders gekochten Schwarten oder  
Kalbskopfhäuten

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse; Bindegewebsanteile bis reiskorn groß; nicht  
umgerötet; in der Regel in Schweinesaitlingen; geringe Haltbarkeit;  
vereinzelt roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebrühten  
Zustand bestimmt

**Analysenwerte:**

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 60 Vol.-%
chemisch	nicht unter 70 %

2.221.10 *Stockwurst, Weißwurst einfach, Lungenwurst, Berliner Dampfwurst, Kümmelwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
10 % bis 15 % Bindegewebe (1.31)

bei Lungenwurst kann Bindegewebe bis zu 10% durch Lunge (1.52), bei Berliner Dampfwurst und Kümmelwurst kann Bindegewebe bis zu 10% durch Innereien (1.51) ersetzt sein

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; vereinzelt bindegewebige Anteile bis reiskorngroß; mit Ausnahme der Berliner Dampfwurst und der Kümmelwurst nicht umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; nicht in Schafsaitleinungen und nicht in Därmen mit einem Kaliber unter 32 mm; geringe Haltbarkeit

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 50 Vol.-%
chemisch	nicht unter 65 %

2.221.11 *Grobe Bratwurst, Schweinsbratwürstchen, Schweinswürstchen, Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Nürnberger Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische Bratwurst, grob, Thüringer Bratwurst*<sup>12)</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
wenn Grundbrät verwendet wird, evtl. auch grob entsehtes Kalb- oder Rindfleisch (1.112)

Besondere Merkmale:

bis erbsengroße Körnung; nicht umgerötet; in der Regel in Schafsaitleinungen oder Schweinedünndärmen; vielfach roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebratenen oder gebrühten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8,5 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.221.12 *Bratwurst, Rheinische Bratwurst, Schlesische Bratwurst, Rostbratwurst, fein zerkleinert*<sup>12)</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Kalb- oder Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; nicht umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen; geringe Haltbarkeit; teilweise roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebratenen oder gebrühten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.222 **Brühwürste, fein zerkleinert**

2.222.1 *Lyoner, Schinkenwurst, Norddeutsche Mortadella, Pariser Fleischwurst, Rheinische Fleischwurst, Frankfurter Fleischwurst, Kalbfleischwurst, Kalbfleischkäse, Breslauer, Sardellenwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

umgerötet; in Hüllen mit größerem oder mittelgroßem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.222.2 *Fleischwurst, Stadtwurst, Bremer Gekochte, Fleischkäse, Leberkäs(e), Schnitffeste Leberwurst, Leberrolle, Bayerischer Leberkäs(e), Knoblauchwurst, Kasseler Kochwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
Leber (1.51) bei Leberkäs(e), schnitffester Leberwurst und Leberrolle

Besondere Merkmale:

umgerötet; Fleisch- und Stadtwurst in Kranzdärmen oder in anderen Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Leberkäse enthält in Bayern in der Regel keine Leber, außerhalb Bayerns kann derart hergestellter Leberkäse als *Bayerischer Leberkäs(e)* bezeichnet werden; Leberkäse und Fleischkäse gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.222.3 *Fleischwurst einfach, Stadtwurst einfach, Fleischkäse einfach*

Ausgangsmaterial:  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
evtl. bis 10 % Bindegewebe (1.31)

Besondere Merkmale:  
umgerötet; Fleischwurst einfach und Stadtwurst einfach in Kranzdärmen oder anderen Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Fleischkäse einfach gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß            nicht unter 6,5 %  
bindegewebeiseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
  histometrisch    nicht unter 50 Vol.-%  
  chemisch     nicht unter 65 %

2.222.4    *Mosaikpastete, Schachbrettpastete, schnittfeste Leberpastete und andere Brühwurstpasteten und -rouladen ohne grobe Fleischeinlagen sowie fein zerkleinerte Grundmasse für Brühwurstpasteten und -rouladen mit groben Fleischeinlagen*<sup>13)</sup> (z. B. *Zungenpastete, Filetpastete*)

Ausgangsmaterial:  
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)  
für dunkles Kontrastbrät Blut (1.41)  
Leber (1.51)

Besondere Merkmale:  
in der Regel umgerötet

Analysenwerte:  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß            nicht unter 8,5 %  
bindegewebeiseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
  histometrisch    nicht unter 75 Vol.-%  
  chemisch     nicht unter 82 %

2.222.5    *Fleischsalatgrundlage*

Ausgangsmaterial:  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
2 % bis 5 % Bindegewebe (1.31)  
2 % Stärke oder 2 % Milcheiweißerzeugnisse<sup>14)</sup>

Besondere Merkmale:  
umgerötet; meist in Formen oder Hüllen mit weitem Kaliber gebrüht

Analysenwerte:  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß            nicht unter 7 %  
bindegewebeiseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
  histometrisch    nicht unter 60 Vol.-%  
  chemisch     nicht unter 70 %

2.222.6 *Gelbwurst, Kalbskäse, Weißer Fleischkäse*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (1.111)  
grob entsehntes Kalb- oder Jungrindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet; Gelbwurst in gefärbten Hüllen oder gelbpigmentierten  
Kunstdärmen mit mittelgroßem Kaliber; Kalbskäse und Weißer Fleischkäse  
gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.222.7 *Weißer im Ring, Weißer Lyoner*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.223 **Große Brühwurst**

Besondere Merkmale:

bei großen Brühwürsten im Darm mit Hinweisen auf eine besondere  
Austrocknung oder eine damit zusammenhängende Lagerfähigkeit in  
ungekühltem Zustand (z. B. „Dauer-“ oder „lagerfähig“) liegen die absoluten  
Gehalte für das bindegewebeiseiweißfreie Fleischeiweiß um ein Zehntel des  
Wertes höher als bei den einzelnen Sorten angegeben.

2.223.1 *Bierwurst I a, Bayerische Bierwurst, Göttinger, Blasenwurst, Kochsalami,  
Tiroler, Krakauer, Jagdwurst (süddeutsche Art), Celler Gekochte I a, Bierkugel I a*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

bis erbsengroße Körnung, bei Krakauer und Jagdwurst (süddeutsche Art)  
teilweise kirschgroße Fleischstücke; umgerötet; insbesondere nachgeräuchert  
sind sie auch als Dauerware im Verkehr; Bierwurst, Göttinger und

Blasenwurst in der Regel in Blasen, die übrigen in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Tiroler in schwarz pigmentierten Kunstdärmen, mit Blut behandelten Naturdärmen oder schwarz geräuchert

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 9,5 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.223.2 *Jagdwurst norddeutsche Art, Grobe Schinkenwurst, Gefüllte Schweinsbrust, Gefüllter Schweinsfuß, Gefüllter Schweinskopf, Grobe Lyoner, Stuttgarter, Bierwurst, Hildesheimer, Grobe Stadtwurst, Nürnberger Stadtwurst, Frühstücksfleisch, Stuttgarter Leberkäs(e), Römerbraten, Wienerbraten, Bierkugel, Senatorenwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)  
in Stuttgarter Leberkäse nicht unter 5 % Leber (1.51)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung, Jagdwurst und Grobe Schinkenwurst teilweise kirschgroße Fleischteile; umgerötet; Nürnberger Stadtwurst meist in Schweinedünndärmen, Stuttgarter, gefüllte Schweinsbrust in Brustmuskulatur (ohne Knochen, meist mit Knorpel), Schweinsfuß und Schweinskopf meist in genähter Schwarte, die übrigen Hüllen mit mittelgroßem oder größerem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.223.3 *Grober Leberkäs(e), Grober Fleischkäse, Roter Fleischkäse, Grobe Fleischwurst, Schweinskäse*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
bei Leberkäse 5 % Leber (1.51)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, meist reiskorngroße Körnung; meist umgerötet; Grobe Fleischwurst in der Regel in Kranzdärmen; Grober Leberkäs(e) enthält in Bayern in der Regel keine Leber; Leberkäse, Fleischkäse und Schweinskäse in der Regel gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%

- chemisch nicht unter 75 %
- 2.223.4 *Gebriühte Knoblauchwurst, Gebriühte Krakauer, Cabanossi, Gebriühte Touristenwurst*
- Ausgangsmaterial:  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)
- Besondere Merkmale:  
fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung; umgerötet; in der Regel in Kranzdärmen
- Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 60 Vol.-%  
chemisch nicht unter 70 %
- 2.223.5 *Gebriühte Touristenwurst einfach, Gebriühte Krakauer einfach*
- Ausgangsmaterial:  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
evtl. bis 10 % Bindegewebe (1.31)
- Besondere Merkmale:  
fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung; umgerötet; in der Regel in Kranzdärmen
- Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 6,5 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 50 Vol.-%  
chemisch nicht unter 65 %
- 2.223.6 *Schweinskopfwurst*
- Ausgangsmaterial:  
grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
Fettgewebe (1.21)  
Schweinemasken (1.33)
- Besondere Merkmale:  
bis erbsengroße Körnung; umgerötet; insbesondere nachgeräuchert auch als Dauerware im Verkehr; in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber
- Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 55 Vol.-%  
chemisch nicht unter 65 %

2.223.7 *Weißer Schweinskäse, Weiße grobe Lyoner*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (1.111)  
grob entsehtes Kalb- und Jungrindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, reiskorngroße Körnung; nicht umgerötet;  
Weiße grobe Lyoner in der Regel in Kranzdärmen, Weißer Schweinskäse  
gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.224 **Brühwurst mit Einlagen**

Besondere Merkmale:

angegebene Analysenwerte beziehen sich auf Grundbrät mit Einlagen

2.224.1 *Bierschinken, Rinder-Bierschinken, Geflügel-Bierschinken, Schinkenpastete*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
Speck (1.212)  
bei Geflügelbierschinken: auch sehnen- und fettgewebsarmes Geflügel-  
fleisch (1.131)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse mit groben, sehnen- und fettgewebsarmen  
Fleischeinlagen; sofern als Einlage kein Schweinefleisch verwendet wird,  
wird auf die Tierart hingewiesen; überwiegend kirsch- bis walnußgroße  
Einlagen, bei Rinderbierschinken auch geschnetzelt; umgerötet; meist in  
Hüllen mit großem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 13 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 80 Vol.-%
chemisch	nicht unter 88 %
bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g grobe Fleischeinlagen nicht unter 50 %.	

2.224.2 *Filetpastete, Imitierte Wildschweinpastete* und andere Brühwurstpasteten und  
-rouladen mit bindegewebsarmen Fleischeinlagen

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
grob entfettetes Schweinefleisch, bei imitierter Wildschweinpastete  
grobe Stücke in Blut (1.41) vorgekocht  
Speck (1.212)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse, meist bis walnußgroße Fleischeinlagen, bei imitierter Wildschweinpastete zeigen Fleischstücke im Anschnitt dunkelroten Rand; umgerötet; in der Regel in Formen mit Speckumhüllung gebrüht

**Analysenwerte:**

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 9 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 75 Vol.-%
chemisch	nicht unter 82 %

2.224.3 *Preßkopf, Ansbacher, Eisbeinpastete* und andere Brühwurstpasteten und -rouladen mit deklarierten bindegewebsreichen Fleischeinlagen, *Saure Rolle*

**Ausgangsmaterial:**

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)  
Eisbein mit Schwarten (1.32)  
bei Preßkopf auch Schweinemasken (1.33)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse, schwartenhaltige Schweinefleischeinlagen; umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber; saure Rolle in genähem Pansen, nach dem Brühen in Essig eingelegt

**Analysenwerte:**

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.-%
chemisch	nicht unter 65 %

2.224.4 *Süddeutsche Mortadella, Zungenwurst, Zungenpastete, Zungenroulade, Herzwurst*

**Ausgangsmaterial:**

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)  
bei Zungenwurst, Zungenpastete und Zungenroulade vorgekochte Zungen (1.51), bei Herzwurst vorgekochte Herzmuskulatur (1.51), bei Süddeutscher Mortadella Herzmuskulatur und/oder Zungen (1.51) oder bluthaltiges erhitztes Brät (2.222.4)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse, würfelförmige Einlagerungen von Herz, Zunge oder vorerhitztem Brät sowie teilweise auch Speck; umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber

**Analysenwerte:**

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.224.5 gestrichen

2.224.6 *Zigeunerwurst, Paprikaspeckwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
Backenspeck (1.212)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse mit würfelförmigen Paprikaspeckeinlagerungen; umgerötet; in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; ungekühlt lagerfähig

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.224.7 *Milzwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (1.111)  
grob entsehtes Kalb- und Jungrindfleisch (1.112)  
Kopffleisch von Kälbern (1.113)  
Speck (1.212)

Schweinemilz (1.52)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, bis kirschgroße Einlagerungen von Schweinemilz und Kalbskopffleisch; nicht umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 8 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

2.231 **Kochstreichwürste**

In Leberwürsten und Leberpasteten beträgt der Leberanteil je nach Ausgangsmaterial und Herstellungsverfahren zwischen 10 % und 30 %. In einzelnen Fällen kann der Leberanteil auch höher, bei bestimmten, in den Leitsätzen aufgeführten Sorten, auch darunter liegen.

2.2311 **Pasteten**

Besondere Merkmale:

besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, Verwendung hochwertiger Zutaten, spezielle Herrichtung und typische äußere Aufmachung (z. B. Form, Teigrand, gold- oder silberfarbene Folie, Terrine oder ähnliches Behältnis s. auch 2.12). Der Anteil zum Mitverzehr bestimmter Umhüllungen übersteigt nicht das technologisch erforderliche Maß\*).

2.2311.1 *Leberpastete, Leberparfait*

Ausgangsmaterial:

Schweine- und/oder Kalbsleber (1.51)  
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
und/oder sehnenarmes Kalbfleisch (1.111)  
Flomen (1.211)  
Speck (1.212)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte

**Umhüllung:**

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß chemisch	nicht unter 82 %

2.2311.2 *Gänseleberpastete*

**Ausgangsmaterial:**

Gänseleber (1.51)  
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
Schweine- und/oder Gänsefett (1.22)  
auch grob entsehtes Gänsefleisch (1.132)

**Besondere Merkmale:**

teilweise auch ohne Fleisch (1.121); fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen; bei Straßburger Gänseleberpastete besteht das Ausgangsmaterial nur aus Gänseleber

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte

**Umhüllung:**

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß chemisch	nicht unter 82 %

2.2311.3 *Geflügelleberpastete*

**Ausgangsmaterial:**

Geflügelleber (1.51)  
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
grobentsehtes Geflügelfleisch (1.132)  
Flomen (1.211)  
Speck (1.212)  
Schweineleber (1.51)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte

**Umhüllung:**

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß chemisch	nicht unter 82 %

2.2311.4 *Geflügelpastete, Wildpastete*

**Ausgangsmaterial:**

grob entsehtes Geflügelfleisch (1.132)

oder grob entsehtes Wildfleisch  
fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
auch sehnenarmes Kalb- oder Jungrindfleisch (1.111)  
Speck (1.212)

**Besondere Merkmale:**

bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart, nach der die Pastete benannt ist; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß chemisch	nicht unter 80 %

2.2311.5 , *Filetpastete, Zungenpastete* und andere Kochstreichwurstpasteten

**Ausgangsmaterial:**

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)  
und/oder fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)  
und/oder grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Flomen (1.211)  
Speck (1.212)

**Besondere Merkmale:**

bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart/Teilstück, nach der die Pastete benannt ist; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß chemisch	nicht unter 80 %

2.2312 **Leberwürste**

2.2312.1 *Delikatessleberwurst<sup>15)</sup>, Leberwurst I a<sup>15)</sup>, feine Leberwurst<sup>15)</sup>, Kalbsleberwurst<sup>15)</sup>, Trüffel-leberwurst<sup>15)</sup>, Champignonleberwurst<sup>15)</sup>, Hildesheimer Leber-wurst<sup>15)</sup>, Sahneleberwurst I a<sup>15)</sup>, Sardellenleberwurst I a<sup>15)</sup>*

**Ausgangsmaterial:**

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
grob entsehtes Kalb- oder Jungrindfleisch (1.112) bei Kalbsleberwurst  
Flomen (1.211)  
Speck (1.212)  
Leber (1.51)  
auch grob entsehtes Rindfleisch (1.112), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinert bis grobe Körnung

**Analysenwerte:**

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
-------------------------------------	------------------

bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 82 %

2.2312.2 *Aachener Leberwurst<sup>15)</sup>, Berliner Feine Leberwurst<sup>15)</sup>, Kölner Leberwurst<sup>15)</sup>*

Ausgangsmaterial:  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Flomen (1.211)  
Speck (1.212)  
Schweinemasken (1.33)  
Leber (1.51)  
auch grob entsehtes Rindfleisch (1.112), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:  
fein zerkleinert bis grobe Körnung; Berliner Feine Leberwurst ohne Flomen und ohne Schweinemasken

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 10 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 75 %

2.2312.3 *Fleisch-Leberwurst<sup>15)</sup>, Grobe Leberwurst I a<sup>15)</sup>, Gutsleberwurst I a<sup>15)</sup>, Schinken-Leberwurst<sup>15)</sup>, Thüringer Leberwurst I a<sup>15)</sup>, Kaßler Leberwurst<sup>15)</sup>*

Ausgangsmaterial:  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)  
Leber (1.51)  
auch grob entsehtes Rindfleisch (1.112), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:  
Einlagen von Fleisch und/oder Leber

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 10 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 80 %

2.2312.4 *Gänseleberwurst<sup>15)</sup>, Pommersche Gänseleberwurst<sup>15)</sup>*

Ausgangsmaterial:  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
Gänseleber (1.51)  
Schweineleber (1.51)  
auch Gänsefleisch (1.13)

Besondere Merkmale:  
bis walnußgroße Gänseleberleinlagen

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 10 %

bindegewebeseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 82 %

2.2312.5 *Leberwurst, Gutsleberwurst<sup>15)</sup>, Streichleberwurst, Braunschweiger Leberwurst, Frankfurter Leberwurst, Fränkische Leberwurst, Hallesche Leberwurst, Hamburger Leberwurst, Hamburger Hausmacherleberwurst<sup>15)</sup>, Hamburger Landleberwurst<sup>15)</sup>, Hannoversche Leberwurst, Hessische Leberwurst, Holsteiner Leberwurst, Kasseler Leberwurst, Pommersche Leberwurst, Pfälzer(Hausmacher) Leberwurst<sup>15)</sup>, Rheinische Leberwurst, Sächsische Leberwurst, Schlesische Leberwurst, Schwäbische Leberwurst, Schwarzwälder Leberwurst, Thüringer Leberwurst<sup>15)</sup>, Westfälische Leberwurst, Kräuterleberwurst, Sahneleberwurst, Sardellenleberwurst, Schalottenleberwurst, Tomatenleberwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
Bindegewebe (1.31)  
Schweinemasken (1.33)  
Leber (1.51)  
andere Innereien (1.51)  
auch grob entsehtes Rindfleisch (1.112), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:

grobe Körnung, aber auch fein zerkleinert; Gutsleberwurst, Thüringer Leberwurst und Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst ohne andere Innereien, Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst i. d. R. nicht umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8 %  
bindegewebeseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 75 %

2.2312.6 *Hausmacherleberwurst<sup>15)</sup>, Bauernleberwurst<sup>15)</sup>, Landleberwurst<sup>15)</sup>, Griebenleberwurst, Zwiebelleberwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21),  
Bindegewebe (1.31)  
Schweinemasken (1.33)  
Leber (1.51)  
andere Innereien (1.51)

Besondere Merkmale:

grobe Körnung, Zwiebelleberwurst auch fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7,5 %  
bindegewebeseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 70 %

2.2312.7 *Geflügelleberwurst, Putenleberwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)

grob entsehtes Geflügelfleisch (1.132)  
sehnenreiches Geflügelfleisch (1.133)  
Fettgewebe (1.21)  
Geflügelleber (1.51)  
Schweineleber (1.51)  
Geflügelherz (1.51),  
Geflügelmuskelmagen ohne verhornte Schleimhaut (1.52)

Besondere Merkmale:  
grobe Körnung, aber auch fein zerkleinert

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8,5 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 70 %

2.2312.8 *Lebercreme*

Ausgangsmaterial:  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Flomen (1.211)  
Speck (1.212)  
Leber (1.51)

Besondere Merkmale:  
fein zerkleinert, cremig

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 75 %

2.2312.9 *Leberwurst einfach, Lippische Leberwurst*

Ausgangsmaterial:  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
Bindegewebe (1.31)  
Schweinemasken (1.33)  
Leber (1.51)  
andere Innereien (1.51)

Besondere Merkmale:  
Lippische Leberwurst weniger als 10 % Leber

Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 6,5 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
chemisch nicht unter 65 %

2.2312.10 *Leberwürstchen, frische Leberwürstchen, Schlachtschüssel-Leberwurst, Siedleberwurst*

Ausgangsmaterial:  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)

Bindegewebe (1.31)  
Schweinemasken (1.33)  
Leber (1.51)  
andere Innereien (1.51)

**Besondere Merkmale:**

zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf auch ohne Hülle, z. T. auch mit weniger als 10 % Leber

**Analysenwerte:**

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß chemisch	nicht unter 65 %

2.2312.11 *Berliner Frische Leberwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, weiße Schlesische Wellwurst, Semmelleberwurst, Semmelwurst, Grützleberwurst, Grützwurst, Krautleberwurst, Mehleberwurst (Mehlpiepen)*

**Ausgangsmaterial:**

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
Bindegewebe (1.31)  
Schweinemasken (1.33)  
Leber (1.51)  
andere Innereien (1.51)

**Besondere Merkmale:**

zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf auch ohne Hülle; einige Sorten werden auch ohne Fleisch (1.123) und Leber (1.51) hergestellt; Berliner Frische Leberwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, weiße Schlesische Wellwurst, Semmelleberwurst, Semmelwurst, Grützleberwurst mit Grütze, Graupen oder Semmel; Krautleberwurst mit gekochtem Weißkraut mit oder ohne Semmel; Mehleberwurst (Mehlpiepen) mit Mehl

**Analysenwerte:**

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 5 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß chemisch	nicht unter 65 %

2.2313 **Kochmettwürste**

2.2313.1 *Schinkencreme<sup>15)</sup>*

**Ausgangsmaterial:**

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Flomen (1.211)  
Speck (1.212)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinert, cremig; gewöhnlich in Behältnissen abgegeben; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

**Analysenwerte:**

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 10 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß histometrisch	nicht unter 75 Vol.-%

- chemisch nicht unter 80 %
- 2.2313.2 *Gekochte Mettwurst, Westfälische gekochte Mettwurst, Kochmettwurst, Hamburger Gekochte, Hessische Kartoffelwurst*
- Ausgangsmaterial:  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Flomen (1.211)  
Speck (1.212)  
auch grob entsehtes Rindfleisch (1.112), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird
- Besondere Merkmale:  
grobe Körnung; Hessische Kartoffelwurst mit Kartoffeln, auch als Halbfabrikat zum Warmverzehr bestimmt, Verkauf auch ohne Hülle
- Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 70 Vol.-%  
chemisch nicht unter 75 %
- 2.2313.3 *Gekochte Mettwurst mit Schnauze*
- Ausgangsmaterial:  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Schweinemasken (1.33)
- Besondere Merkmale:  
grobstückige Einlagen von Schweinemaske
- Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8,5 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 65 Vol.-%  
chemisch nicht unter 70 %
- 2.2313.4 *Gekochte Zwiebelmettwurst, Zwiebelmettwurst, Kohlwurst, Schmorwurst*
- Ausgangsmaterial:  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
auch grob entsehtes Rindfleisch (1.112), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird
- Besondere Merkmale:  
grobe Körnung; Kohl- und Schmorwurst als Halbfabrikat zum Warmverzehr bestimmt
- Analysenwerte:  
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7,5 %  
bindegewebseiweißfreies  
Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 70 Vol.-%

	chemisch	nicht unter 75 %
2.2313.5	<i>Pfälzer Saumagen</i>	
	Ausgangsmaterial:	
	grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)	
	Speck (1.212)	
	auch grob entsehtes Rindfleisch (1.112), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird	
	Besondere Merkmale:	
	zum Warmverzehr bestimmt; Einlagen von Kartoffelstücken (Kartoffelanteil nicht über 40 %); zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich; bei nicht schnittfähigen Erzeugnissen auch Semmel, Lauch, Karotten	
	Analysenwerte des Fleischanteiles:	
	bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7 %
	bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
	histometrisch	nicht unter 75 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 80 %
2.2313.7	<i>Gekochte Zwiebelwurst, Zwiebelwurst</i>	
	Ausgangsmaterial:	
	fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)	
	Fettgewebe (1.21)	
	Bindegewebe (1.31)	
	Besondere Merkmale:	
	grobe Körnung; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich	
	Analysenwerte:	
	bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 6,5 %
	bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
	histometrisch	nicht unter 60 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 65 %
2.2313.8	<i>Rinderwurst</i>	
	Ausgangsmaterial:	
	sehnenreiches Rindfleisch (1.113)	
	Fettgewebe (1.21)	
	Fett (1.22)	
	Schweinemaschen (1.33)	
	Innereien (1.51)	
	Besondere Merkmale:	
	auch unter Verwendung von Graupen, Grütze oder anderen Cerealien (Getreideerzeugnissen), Butter hergestellt; Westfälische Rinderwurst wird ausschließlich aus sehnenreichem Rindfleisch, Rinderfleischfett, Gemüse, Cerealien und Butter hergestellt	
	Analysenwerte:	
	bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 7,5 %
	bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
	histometrisch	nicht unter 60 Vol.-%

	chemisch	nicht unter 65 %
2.2313.9	<i>Schmalzfleisch</i>	
	Ausgangsmaterial:	
	fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)	
	Flomen (1.211)	
	Speck (1.212)	
	Bindegewebe (1.31)	
	Besondere Merkmale:	
	meist in Behältnissen	
	Analysenwerte:	
	bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 5 %
	bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
	histometrisch	nicht unter 60 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 65 %
2.2313.10	<i>Norddeutsche Fleischwurst</i>	
	Ausgangsmaterial:	
	fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)	
	Flomen (1.211)	
	Speck (1.212)	
	Bindegewebe (1.31)	
	Innereien (1.51)	
	Besondere Merkmale:	
	nicht umgerötet	
	Analysenwerte:	
	bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 5 %
	bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
	histometrisch	nicht unter 60 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 65 %
2.2313.11	<i>Knappwurst, Knackwurst</i>	
	Ausgangsmaterial:	
	fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)	
	Fettgewebe (1.21)	
	Bindegewebe (1.31)	
	Innereien (1.51)	
	Besondere Merkmale:	
	nicht umgerötet; auch unter Verwendung von Grütze, Haferflocken hergestellt	
	Analysenwerte:	
	bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 4,5 %
	bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
	histometrisch	nicht unter 60 Vol.-%
	chemisch	nicht unter 65 %

2.2313.12 *Weißer Graupenwurst, Westfälische Grützwurst, Kartoffelwurst, Knipp, Pfannenschlag, Semmelwürstchen, Semmelwurst, Weckewerk, Wurstebrei*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
Fett (1.22)  
Bindegewebe (1.31)  
Schweinemaschen (1.33)  
Innereien (1.51)

Besondere Merkmale:

zum Warmverzehr bestimmt: Verkauf auch ohne Hülle; Kartoffel-, Semmelwürstchen, Semmelwurst, Weckewerk nicht umgerötet; der Bezeichnung entsprechende Verwendung von Graupen, Grütze (auch Knipp, Pfannenschlag, Wurstebrei), Kartoffeln, Semmel (auch Weckewerk)

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 3 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.-%
chemisch	nicht unter 60 %

2.2313.13 *Hannoversche Weißwurst, Hannoversche Weiße, Hannoversche Weißgekochte, Harzer Weiße*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Flomen (1.211)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 2,5 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.-%
chemisch	nicht unter 60 %

2.2313.14 *Pinkel*

Ausgangsmaterial:

Fettgewebe (1.21)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123) bei Fleischpinkel, Oldenburger Pinkel

Besondere Merkmale:

unter Verwendung von Hafergrütze, in der Regel nicht umgerötet, Oldenburger Pinkel auch als Halbfabrikat, zum Warmverzehr bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 2 %
bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 55 Vol.-%
chemisch	nicht unter 60 %

2.232 **Blutwürste**

Besondere Merkmale:

Blutwürste mit hervorhebenden Bezeichnungen weisen Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit von mindestens 35 % auf.

2.232.1 *Filet-Rotwurst, Böhmisches Rotwurst, Schlegelwurst, Blutwurst mit Einlage*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse stückige Einlagen von Fleisch sowie Speck; bei Blutwurst mit Einlage zusätzlich auch Zunge Die Verwendung von Formfleischeinlagen ist nicht üblich.

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 35 %

2.232.2 *Zungenrotwurst, Zungenblutwurst, Zungenwurst, Berliner Zungenwurst, Zungenpastete*

Ausgangsmaterial:

Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Blut (1.41)  
Zunge (1.51)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse stückige Einlagen von Zungen sowie Speck; Zungenpastete zeichnet sich durch ein besonders anspruchsvolles Erscheinungsbild aus

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Zungeneinlagen nicht unter 35 %

2.232.3 *Delikateß-Rotwurst, Thüringer Rotwurst I a, Thüringer Blutwurst I a, Leberrotwurst, Schinkenrotwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Blut (1.41)  
Leber (1.51) bei Leberrotwurst

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Zunge, Leber und Herz (1.51); bei Leberrotwurst können Fleisch-Einlagen durch Leber ersetzt werden

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und  
Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 35 %

2.232.4 *Gutsrotwurst, Gutsfleischwurst, Fleischrotwurst, Thüringer Fleischrotwurst, Berliner Fleischwurst, Pariser Blutwurst, Fleischmagen, Fleischblutmagen*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Zunge, Leber und Herz (1.51)

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und  
Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 30 %

2.232.5 *Fränkischer Rotgelegter, Würzburger Rotgelegter*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Schweinemaschen (1.33)  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, streifen- oder würfelförmige Einlagen von Fleisch, Schweinemaschen und Speck

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und  
Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 30 %

2.232.6 *Thüringer Rotwurst, Thüringer Blutwurst, Dresdner Blutwurst, Schlesische Blutwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Leber und Herz (1.51)

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und  
Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 25 %

2.232.7 *Rotwurst, Calenberger Rotwurst, Bauernrotwurst, Hausmacher Rotwurst, Landrotwurst*

Ausgangsmaterial:  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:  
in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber und Innereien (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck mit teilweise anhaftender Schwarte, teilweise zusätzlich auch mit Schweinemasken (1.33), Herz, Leber oder Zunge (1.51); Calenberger Rotwurst mit Getreideerzeugnissen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und  
Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 15 %

2.232.8 *Roter Schwartenmagen, Blutpreßsack, Roter Preßsack, Schwarzer Preßsack, Blutpreßkopf, Roter Preßkopf, Preßwurst, Berliner Preßwurst*

Ausgangsmaterial:  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Schweinemasken (1.33)  
Blut (1.41)  
Herz (1.51)

Besondere Merkmale:  
in z. T. auch mit zerkleinerten Innereien (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse würfel- oder streifenförmige Einlagen von Fleisch, Schweinemasken, Speck mit teilweise anhaftender Schwarte und Herz; Preßsack und Schwartenmagen auch ohne Einlagen von Fleisch

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und  
Bindegewebsanteilen befreit,  
sofern vorhanden nicht unter 10 %

2.232.9 *Blutwurst, Rheinische Blutwurst, Sächsische Blutwurst, Bauernblutwurst, Landblutwurst, Speckwurst, Speckblutwurst frisch, Touristenwurst, Griebenwurst, Pfefferwurst, Blunzen, Plunzen, Flönz, Schwarzwurst*

Ausgangsmaterial:  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Schweinemasken (1.33)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit zerkleinerten Innereien (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse würfelförmige Einlagen von Schweinemasken und/oder Speck mit anhaftender Schwarte, einige Sorten auch mit Fleisch (1.123); Blutwurst, Blunzen, Plunzen, Flönz regional auch nur aus Blut

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:  
Einlagen, sofern vorhanden nicht unter 20 %

2.232.10 *Hausmacher Blutwurst*

Ausgangsmaterial:  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Schweinemasken (1.33)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:  
in z. T. auch mit zerkleinerten Innereien (1.51) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse gewolfte Schweinemasken und Speck mit anhaftender Schwarte, teilweise auch Fleisch (1.123), Speck teilweise auch gewürfelt

Analysenwerte:  
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7 %  
Einlagen, sofern vorhanden nicht unter 20 %

2.232.11 *Frische Blutwürstchen, frische Blutwurst*

Ausgangsmaterial:  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Schweinemasken (1.33)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:  
Blut-Schwarten-Grundmasse, in der Blut überwiegt und die z. T. auch zerkleinertes Schweinefleisch (1.123) und/oder Innereien (1.51) enthalten kann, mit Speck, Schwarten und/oder Fleischwürfeln (1.123); auch zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf teilweise ohne Hülle

Analysenwerte:  
bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 5 %

2.232.12 *Berliner frische Blutwurst, frische Blutwurst mit Semmeln, Beutelwurst, Boudin, Schwarze Graupenwürstchen, Grützblutwurst, rote Grützwurst, Möpkenbrot, Panhas, Tiegelblutwurst, Tollatschen, Rote Wellwurst, Wurstebrot*

Ausgangsmaterial:  
Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Schweinemasken (1.33)  
Blut (1.41)

Besondere Merkmale:  
Blut-Schwarten-Grundmasse, in der Blut überwiegt und die z. T. auch zerkleinertes Schweinefleisch (1.123) und/oder Innereien (1.51) enthalten kann, mit Speck-, Schwarten- und/oder Fleischwürfeln (1.123); der Bezeichnung entsprechende Verwendung von Graupen oder Grütze; Berliner frische Blutwurst und Wellwurst mit Semmel, Boudin mit Semmel und Weißkraut; Beutelwurst und Möpkenbrot mit Roggenschrot, Panhas mit Buchweizenmehl, Tiegelblutwurst, Tollatschen und Wurstebrot mit Grütze

und Mehl; auch zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf teilweise ohne Hülle

2.232.13 *Mengwurst, Mischwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Fettgewebe (1.21)  
Bindegewebe (1.31)  
Blut (1.41)  
Leber (1.51)

Besondere Merkmale:

in Blut-Schwarten-Grundmasse zerkleinertes Fleisch, Fettgewebe und Leber, z. T. auch andere Innereien (1.51) oder sonstige Tierkörperenteile (1.52); bei Fleisch-Mengwurst auch Einlagen von Schweinefleisch (1.122), Zunge, Herz und Niere

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß          nicht unter 7 %

2.233 **Sülzwürste**

2.2331 **Sülzen**

Besondere Merkmale:

würfel-, streifen- oder scheibenförmiges Fleisch, bei Würststülzen Wurst, in einer Gallertmasse aus Schwartenabkochung (geklärt oder ungeklärt) und/oder Speisegelatine, die die Hälfte des Gesamtgewichtes im Fertigerzeugnis nicht überschreitet; bei Angabe einer Tierart werden nur Einlagen dieser Tierart verwendet; in Formen oder Hüllen. Bei Tellersülzen (Sülzen in Tellern oder vergleichbaren Schalen) verringert sich der prozentuale Einlageanteil durch Auffüllen der Gallertmasse bis zum Gefäßrand; die Muskelfleischeinlagen betragen jedoch mindestens 80 % der jeweiligen Analysenwerte (z. B. 40 % bei *Teller-Bratensülze*).

2.2331.1 *Schinkensülze, gewürfelter Schinken in Aspik (Gelee), Delikateß-Fleischsülze, I a-Fleischsülze*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)

Besondere Merkmale:

würfelförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-  
und Bindegewebsanteilen befreit          nicht unter 50 %

2.2331.2 *Berliner Schinkensülze, Schinkentorte, Bratensülze (Spießbratensülze), Karbonadensülze, Sülztörtchen, Schinkensülzwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)

Besondere Merkmale:

bei Berliner Schinkensülze und Schinkentorte scheibenförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

- Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %
- 2.2331.3 *Kalbflleischsülze, Schwedische Kalbflleischsülze, Kalbflleisch-Sülzpastete, Kalbflleisch, gewürfelt in Aspik, gewürfeltes Rindflleisch in Aspik*
- Ausgangsmaterial:  
grob entsehntes Kalbflleisch (1.112)  
grob entsehntes Rindflleisch (1.112) bei gewürfeltem Rindflleisch in Aspik
- Besondere Merkmale:  
Pasteten und Schwedische Kalbflleischsülze mit Speck- oder Schwarzenumrandung
- Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g
- Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %
- 2.2331.4 *Geflügelsülze, Geflügelsülzwurst*
- Ausgangsmaterial:  
grob entsehntes Geflügelfleisch (1.132)
- Besondere Merkmale:  
grob zerkleinertes Geflügelfleisch mit anhaftender Haut, gewürfelt oder gerissen
- Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g
- Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %
- 2.2331.5 *Gewürfeltes Geflügelfleisch in Aspik (Gelee)*
- Ausgangsmaterial:  
sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (1.131)
- Besondere Merkmale:  
würfelförmige oder anders grob zerkleinerte Einlagen
- Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g
- Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 50 %
- 2.2331.6 *Zungensülze, Zunge gewürfelt in Aspik, Zunge in Scheiben in Aspik*
- Ausgangsmaterial:  
Zunge (1.51)
- Besondere Merkmale:  
würfel- oder scheibenförmige Einlagen
- Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g  
Zungeneinlagen nicht unter 50 %

2.2331.7 *Fleischsülze, Fleisch-Sülzwurst, Delikateß-Sülze, Ia-Sülze, Eisbeinsülze, Sülz-Fleischwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Eisbeine (1.32)

Besondere Merkmale:

würfelförmige Einlagen auch mit anhaftender Schwarte

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-  
und Bindegewebsanteilen befreit                      nicht unter 30 %

2.2331.8 *Gelegter Schweinskopf, Schweinskopf in Aspik*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Schweinemasken (1.33)

Besondere Merkmale:

gelegte Schweineköpfe

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-  
und Bindegewebsanteilen befreit                      nicht unter 30 %

2.2331.9 *Hannoversche Sülzwurst, Delikateß-Schweinskopfsülze, Weinsülze*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Schwarten (1.312)  
Eisbeine (1.32)  
Schweinemasken (1.33)

Besondere Merkmale:

würfelförmige Einlagen mit anhaftender Schwarte

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-  
und Bindegewebsanteilen befreit                      nicht unter 20 %

2.2331.10 *Sülze, Bauernsülze, Hausmachersülze, Schweinskopfsülze, Sülzwurst, Bauernsülzwurst, Hausmacher Sülzwurst, Fränkische Fleisch-Sülzwurst, Schweinskopfsülzwurst, gewürfelter Schweinskopf, Sülzpreßsack, weißer Preßsack, Hausmacher Preßsack*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Eisbeine (1.32)  
Schweinemasken (1.33)  
Schwarten (1.312)  
teilweise auch Herz, Zunge (1.51)

Besondere Merkmale:

würfel- oder streifenförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 10 %

2.2331.11 *Sülze einfach, Rindssülze einfach, Sülzwurst einfach, Innereien-Sülze*

Ausgangsmaterial:

Speck (1.212)  
Schwarten (1.312)  
Schweinemasken (1.33)  
sehnenreiches Rindfleisch (1.113) bei Rindssülze einfach  
teilweise auch Innereien (1.51, 152)  
teilweise auch Brätwürfel (2.22)

Besondere Merkmale:

Gallertmasse mit zerkleinertem Bindegewebe und Innereien; teilweise auch würfel- oder streifenförmige Einlagen von Speck und Innereien; auf die Innereienart wird in der Verkehrsbezeichnung hingewiesen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 5 %

2.2331.12 *Knöchelsülze, Knöchersülze, Spitzbeinsülze, Ohrensülze, Rüsselsülze, Ochsenmaulsülze*

Ausgangsmaterial:

je nach Bezeichnung Spitzbeine, Schweineohren, Schweinerüssel, Rindermaul, Schwarten (1.312)

Besondere Merkmale:

grobe Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Einlagen nicht unter 50 %

2.2331.13 *Wurstsülze, Aufschnittsülze, Blutwurst-Sülze*

Ausgangsmaterial:

Wurst (2.2)

Besondere Merkmale:

ohne besondere Hinweise handelt es sich überwiegend um Brühwurst; Hüllen, ausgenommen Saitling, entfernt; teilweise auch Fleischeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Einlagen nicht unter 50 %

2.2332 **Corned meat**

2.2332.1 *Corned beef*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

**Besondere Merkmale:**

vorgebrühtes, gestückeltes oder gerissenes Fleisch, umgerötet, durch Erhitzen in Behältnissen haltbar gemacht

**Analysenwerte:**

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 18 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 14 %

2.2332.2 *Corned beef mit Gelee, Deutsches Corned beef, Kraftfleisch vom Rind*

**Ausgangsmaterial:**

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
Sehnen (1.311)  
Schwarten (1.312)

**Besondere Merkmale:**

gestückeltes oder gerissenes Fleisch in einer Gallertmasse, umgerötet; der beim Vorbrühen des Fleisches entstehende Gewichtsverlust wird durch einen Aufguß an Kochbrühe ausgeglichen, dem zur Sicherung der Schnittfestigkeit zerkleinerte Schwarten (1.312) und/oder Sehnen (1.311) und/oder Speisegelatine zugesetzt werden

**Analysenwerte:**

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 14 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 11 %

2.2332.3 *Rindfleischsülze, Rindfleisch in Aspik, fein zerkleinert*

**Ausgangsmaterial:**

grob entsehntes Rindfleisch (1.112)  
Sehnen (1.311)  
Schwarten (1.312)

**Besondere Merkmale:**

gerissenes Fleisch, umgerötet, in einer Gallertmasse aus Schwartenabkochen und/oder Speisegelatine

**Analysenwerte:**

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 9,5 %

**2.2333 Preßwurst**

**Besondere Merkmale:**

Gemenge aus stückigen Einlagen oder gewolfem Fleisch oder Brät oder zerkleinerter Leber und einer Gallertmasse, die zerkleinerte Schwarten enthält; in Hüllen verschiedenen Kalibers. Preßwurst mit hervorhebender Bezeichnung weist die gleichen Analysenwerte auf wie Preßwurst ohne hervorhebende Bezeichnung.

2.2333.1 *Weißer Fleischmagen, Kümmelmagen, Schinkenmagen, Schinkenpreßkopf, Wiener Preßkopf, Schinken-Preßwurst, Weiße Rollwurst, Fleisch-Sülzwurst, Schinkensülzwurst, Weißgelegter*

**Ausgangsmaterial:**

sehenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebearmes Schweinefleisch (1.121)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
Speck (1.212)

Schwarten (1.312)

Besondere Merkmale:

würfel- oder streifenförmige Fleisch- und vereinzelt auch Speckeinlagen;  
Weiße Rollwurst kein Rindfleisch

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit	nicht unter 35 %
--	------------------

- 2.2333.2 *Hessischer Preßkopf, Mannheimer Preßkopf, Preßwurst, Kasseler Schwartenmagen, Pfälzer Hausmacher Schwartenmagen, Gothaer grobe Sülze, Preßsülze, Sülzwurst, Preßsülzwurst, Preßkopf weiß*

Ausgangsmaterial:

sehenreiches Rindfleisch (1.113)  
grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212) mit Schwarte  
Schwarten (1.312)  
Eisbeine (1.32) mit Schwarte  
Schweinemasken (1.33)  
teilweise auch Innereien (1.51)  
teilweise auch Brätwürfel (2.22)

Besondere Merkmale:

würfel- oder streifenförmige Fleisch- und Speckeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit	nicht unter 20 %
--	------------------

- 2.2333.3 *Fleischpreßsack, Salvenatwurst, Fränkische Fleischsülze, Schweinskopfsülzwurst, Zungenpreßkopf*

Ausgangsmaterial:

sehenreiches Rindfleisch (1.113)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)  
Speck (1.212) mit Schwarte  
Schwarten (1.312)  
Eisbeine (1.32) mit Schwarte  
Schweinemasken (1.33)  
teilweise auch Innereien (1.51)

Besondere Merkmale:

streifen- oder würfelförmige oder grobe Fleisch- und Speckeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit	nicht unter 10 %
Zungeneinlagen bei Zungenpreßkopf	nicht unter 30 %

- 2.2333.4 *Rüssel-Preßmagen, Preßsack einfach, Fränkischer Schwartenmagen, Schwartenwurst, Schwärtchenwurst*

Ausgangsmaterial:

Speck (1.212) mit Schwarte



enthält nach Präparation gem. 2.321 im fettfreien Anteil mindestens 17 % Fleischeiweiß.

- 2.33 Bei Kochpökelwaren am Stück oder in Scheiben, die in Gallerte in den Verkehr kommen, ist die Bezeichnung entsprechend ergänzt (z. B. *Eisbein in Gelee*, *Schinken in Aspik*, *Sülzkotelett*).
- Die Zugehörigkeit zur Gruppe der Sülzen wird durch Bezeichnungen wie ...  
-*Sülze* oder mit Hinweisen auf den Zerkleinerungsgrad (z. B. *Schweinskopf gewürfelt in Aspik*, *Eisbein gewürfelt in Aspik*, *Schinken gewürfelt in Aspik*, *Putenfleisch gewürfelt in Aspik*) ausgewiesen.
- 2.341 Die Bezeichnung *Schinken* wird auch in Wortverbindungen nur für Kochpökelwaren von gehobener Qualität verwendet. Schinken, der nicht zerlegt worden ist, enthält in den von Schwarten und etwa vorhandenen Gallertanteilen sowie aufliegendem Fettgewebe befreiten Anteilen mindestens 85 % BEFFE (1.72) im Fleischeiweiß<sup>16), 17)</sup>.
- 2.341.1 Bei Bezeichnungen ohne Hinweis auf einen Tierkörperparteil handelt es sich – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – um Teile der Hinterextremität (*Hinterschinken*, *Schlegel*, *Keule*).
- 2.341.2 Schinken aus der Vorderextremität wird als *Vorderschinken* (*Schulterschinken*) bezeichnet.
- 2.341.3 *Schäufele* am Stück ist das Schulterblatt einschließlich der entsprechenden Hälfte der Schulter mit bis zu 1– 2 cm dicker Speckauflage ohne Schwarte und einem Knochenanteil unter 40 %. Auf etwaige Schwartenanteile wird in der Bezeichnung hingewiesen.
- 2.341.4 Bei Kochpökelwaren, die in der Bezeichnung das Wort Schinken enthalten, wird auf das Vorliegen von Knochen hingewiesen (z. B. *Beinschinken*, *Prager Schinken mit Knochen*). *Nußschinken*, gegart am Stück schließt die Kniescheibe ein.
- 2.341.5 Sind etwaige Speck- und Schwartenanteile (1.212, 1.312) nicht sichtbar, z. B. bei Dosenschinken, so betragen diese zusammen weniger als 20 % des Gesamtgewichts.
- 2.341.6 Muskeln und Muskelgruppen, die aus dem Zusammenhang gelöst worden sind und auch isoliert als *Schinken* verkehrsfähig wären, können ohne besonderen Hinweis zu größeren *Schinken* zusammengefügt sein.
- Erzeugnisse, die ganz oder teilweise aus kleineren als den in Absatz 1 genannten Muskelstücken oder Formfleisch hergestellt sind (2.19), werden in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung ausreichend kenntlich gemacht (z. B. *Formfleisch-Schinken*, aus Schinkenteilen zusammengefügt).
- Die in Absatz 1 und Absatz 2 beschriebenen Erzeugnisse enthalten mindestens 90 % BEFFE (1.72) im Fleischeiweiß.
- 2.342.1 *Gekochter Pökelkamm* (*Nacken-Kasseler*, *Kasseler-Kamm*) wird aus Schweinenacken mit oder ohne Knochen hergestellt.
- 2.342.2 Die Bezeichnung *Kasseler* (*Kaßler*) wird bei Kochpökelwaren des Schweines, soweit nicht der Kotelettstrang ohne Kamm (Karree, Karbonadenstück) zugrundeliegt, nur in Verbindung mit der entsprechenden Teilstückbezeichnung verwendet (z. B. *Nacken-Kasseler*, *Kasseler Kamm*, *Kasseler Bauch*). Entsprechend behandelte Teilstücke anderer Tierarten... *nach Kasseler Art* bezeichnet.

*Kasseler (Kasseler Rippenspeer, Kasseler Rippchen, Pökelrippchen, Gekochtes Ripperl, Gekochte Pökelkarbonade usw.)* wird aus dem Kotelettstrang hergestellt (2.504); zu *Kasseler Bauch* siehe 2.364.

*Filet-Kasseler (Lummer-Kasseler)* ist *Kasseler* aus dem Lendenteil des Kotelettstranges einschließlich Filet (2.504).

- 2.342.3 *Gekochter Lachsschinken* wird aus dem entsehten „Auge“ von Kotelettsträngen hergestellt.
- 2.342.4 *Kaiserfleisch* besteht aus einem oder mehreren zusammengefügt knochenfreien, weitgehend von Fettgewebe befreiten Kotelettsträngen.
- 2.363 *Gepökelte Schälrippchen* sind gepökelte Rippen sowie Brust- und Wirbelsäulenknochen mit zwischengelagerter Muskulatur (2.510.12). Das gleiche gilt für *Gepökeltes Kleinfleisch*, das auch Schweineschwänzchen einschließt. *Gepökelte Fleischrippchen* sind Schälrippchen mit mindestens 1 cm Fleischabdeckung; *Gepökelte Brustspitze (Gepökelte dicke Rippen)* hat eine dickere Abdeckung.
- 2.364 *Gekochter Bauchspeck (Gekochter Frühstücksspeck, Kasseler Bauch, Gegerter Pökelbauch, Gekochtes Pökelwammerl usw.)* wird aus von Rippen und Brustknochen befreiter, meist noch Knorpel und Schwarten enthaltender Schweinsbrust einschließlich magerer Bauchanteile hergestellt (1.212).
- Pariser Rolle, gegart*, ist gerollter Bauchspeck ohne Knochen, Knorpel und Schwarte.
- 2.365 *Eisbein, gepökelt (Schweinshaxe, gepökelt, Gekochte Pökelhaxe, Surhaxe, Gekochte Räucherhaxe)* wird aus schwarten- und knochenhaltigem Unterschenkel oder Unterarm des Schweines hergestellt (1.32), von dem das *Spitzbein (Schweinspfote)* einschließlich des Gelenks abgesetzt ist. Bei *Eisbein in Gelee* (oder . . . *in Aspik*) in Behältnissen wird auf einen etwaigen Knochenanteil hingewiesen.
- 2.366 *Gekochtes Hamburger Rauchfleisch* wird wie *Gekochter Rinderschinken* aus sehnenarmem Rindfleisch (1.111) hergestellt.
- 2.367 *Pökelbrust (Gepökelte Rindsbrust)* wird aus Brustmuskeln von Rindern mit anhaftendem Fettgewebe hergestellt.
- Gerollte Kalbsbrust, gepökelt (Gepökelte Kalbsbrust, gerollt)* wird aus Brust- sowie Bauchmuskeln von Kälbern ohne gelbe Bauchhaut hergestellt.
- 2.368 *Pökelzunge (Gepökelte Rinderzunge, Gekochte Pökelzunge, Pariser Zunge)* wird aus Rinderzunge hergestellt, die vor dem Kehledeckel abgesetzt und – abgesehen von technisch nicht immer vermeidbaren Resten – von Schleimhaut (1.51 und 1.61), Speicheldrüsen (1.61) und Zungenbein- sowie Kehlgangsmuskulatur befreit ist. Pökelzungen von anderen Tieren werden nach der Tierart gekennzeichnet.
- 2.4 **Rohe Pökelfleischerzeugnisse**
- 2.40 Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelerde, *Rohschinken, Rauchfleisch, Dörrfleisch*, süddeutsch auch *Speck, Geräuchertes, Geselchtes* sind durch Pökeln (Salzen mit oder ohne Nitritpökelsalz und/oder Salpeter haltbar gemachte, rohe, abgetrocknete, geräucherte oder ungeräucherte Fleischstücke von stabiler Farbe, typischem Aroma und von einer Konsistenz, die das

Anfertigen dünner Scheiben ermöglicht.

- 2.40.1 Die Angaben „naturgesalzen“ oder „naturgereift“ werden nur bei Trokensalzung (einschließlich der Salzung mit Eigenlake) unter ausschließlicher Verwendung von Kochsalz, Zuckerstoffen und Gewürzen verwendet.
- 2.40.2 Erzeugnisse, bei denen eine Aromatisierung und Stabilisierung durch Rauch nicht stattgefunden hat, können als luftgereift, luftgetrocknet oder schimmelpilzgereift bezeichnet sein.
- 2.40.3 Bezeichnungen in Verbindung mit Kate-, Tenne-, Diele- (auch Deelee-) werden bei Anwendung von Reifeverfahren mit langsamer Abtrocknung und unterbrochener Zufuhr schwachen Rauches verwendet. Die Zusatzbezeichnung „Original“ oder „Echt“ setzt voraus, daß die Reifung in einer Kate oder dem benannten Ort erfolgt ist.
- 2.40.4 Bezeichnungen in Verbindung mit *Katenrauch-*, *Landrauch-* o. ä. werden bei einer speziellen Räucherung (z. B. Art des verwendeten Räuchermaterials) verwendet.
- 2.4.1 Rohschinken
- 2.411 *Rohschinken*, *Rohschneider* werden aus der Beckengliedmasse des Schweines (Schlegel) oder Teilen davon hergestellt. Vielleicht haftet ihnen noch die Schwarte an. Isoliert hergestelltes Eisbein wird nicht als Schinken bezeichnet. Die Herstellung aus den entsprechenden Teilen anderer Tierarten wird entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Rinder-*, *Wildschwein-*, *Renschinken*).
- Werden Schinken nach der Herstellung aufgeteilt, so tragen die einzelnen Stücke die Bezeichnung der noch nicht portionierten Schinken. *Blasenschinken* werden stets in Hüllen hergestellt.
- 2.411.1 *Knochenschinken* sind Schinken (Unter-, Oberschale, Nuß, Hüfte), deren Knochen (Röhre) frühestens nach der Salzung entfernt wurden. Beim „Langschnitt“ haften den Knochenschinken noch Spitz- und/ oder Eisbein an.
- 2.411.2 *Spaltschinken* werden vor der Salzung von Knochen befreit und weisen gegenüber den Knochenschinken eine flache Form auf. Sie bestehen aus Unterschale, Nuß und Hüfte, vereinzelt auch mit Oberschale oder Teilen davon.
- 2.411.3 *Kernschinken*, *Kronenschinken*, *Papenschinken* werden aus der Unter- und Oberschale hergestellt; dies gilt auch für *Rollschinken*.
- 2.411.4 *Bauernschinken*, *Landschinken* werden aus einem Teilstück oder aus mehreren Teilstücken des Schinkens geschnitten; dies gilt auch für *Frühstücksschinken*.
- 2.411.5 *Nußschinken* besteht aus dem von den Muskeln des Kniestreckers gebildeten Teilstück (Nuß, Maus, Kugel), dem noch die Kniescheibe (Nüßle) anhaften kann.
- 2.411.6 *Schinkenspeck*, *Schinkenecke*, *Eckschinken* werden aus der Hüfte gefertigt.
- 2.412 *Rinderrauchfleisch*, *Neuenahrer Rauchfleisch*, *Hamburger Rauchfleisch*, *Nagelholz* werden aus der Oberschale oder dem Schwanzstück oder der Blume des Rindes hergestellt.
- 2.413.1 *Lachsschinken* wird aus dem „Auge“ (M. longissimus dorsi) von Kotelettsträngen geschnitten. Ihm können noch die dünnen („Silberhaut“), nicht jedoch die groben Teile der Sehnenplatte (Fascia lumbodorsalis) anhaften. Ist Lachsschinken von einer dünnen Speckscheibe umhüllt, wird auch die

Bezeichnung *Pariser Lachsschinken* verwendet.

- 2.413.2 *Truthahn-Lachsschinken* wird aus Brustmuskulatur (ohne Haut) eines Truthahns hergestellt.
- 2.413.3 *Lachsfleisch, Karbonadenschinken* besteht aus weitgehend von Fettgewebe befreiten Kotelettsträngen.
- 2.413.4 *Räucherling, Räucherlendchen* ist ungerötetes, geräuchertes Schweinefilet.
- 2.414 Von Knochen, Schwarte (1.312) und sichtbarem Fettgewebe (1.21) befreite Rohschinken (2.41) enthalten selbst im weichsten (zentralen) Magerfleischanteil <sup>18)</sup> Wasseranteile von nicht mehr als
- 65 % bei Knochenschinken (ausgenommen Katen-, Tennen-, Dielen- (Deelen-)schinken, Katenrauchschinken), Rinderrrauchfleisch, Schwarzwälder Schinken, Neuenahrer Rauchfleisch, Hamburger Rauchfleisch, Nagelholz,
  - 68 % bei Rohschinken, Rohschneidern, Katenschinken, Spaltschinken, Kern-, Bauern-/Landschinken und Frühstücksschinken, Kronen-, Papen-, Katen-, Tennen-, Dielen- (Deelen-)schinken, Katenrauchschinken, Landrauchschinken, Schwarzwälder Schinken mit Oberschale,
  - 70 % bei Roll- oder Nußschinken, Blasenschinken, Karbonadenschinken, Schinkenspeck, Schinkenecken, Eckschinken,
  - 72 % bei Lachsschinken sowie Lachsfleisch.

Bei rohen Erzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen (z. B. *Delikateß, I a*) und Hinweisen wie luftgereift, luftgetrocknet, langgereift, naturgereift u. ä. verringert sich der jeweilige Wasseranteil um 3 % absolut (z. B. bei *Delikateß-Lachsschinken*: 69 %, bei *Knochenschinken, langgereift*: 62 %).

## 2.42 Sonstige Rohpökelfwaren

2.421 Bei aus anderen Fleischteilen des Schweines hergestellten rohen Pökelfleischerzeugnissen wird auf das verwendete Teilstück hingewiesen (z. B. *Schulterspeck, Räucher-Nacken, Karbonaden-Rauchfleisch, geräuchertes Eisbein*). Die Verwendung von Fleischteilen anderer Tierarten wird gekennzeichnet (z. B. *geräuchertes Rinderfilet, gepökelte Gänsebrust, gepökelte Truthahn oberkeule*).

2.421.1 *Breitseite* oder *Ganze Seiten* bestehen aus der von Knochen befreiten Schweinehälfte ohne Kopf, überwiegend ohne Bug und Schlegel.

2.421.2 *Bauchspeck, Frühstücksspeck, Dörrfleisch* werden aus von Rippen und Brustknochen befreitem, meist noch Knorpel und Schwarte enthaltenden Schweinebauch hergestellt.

Bei *Delikateß-Bauchspeck, Delikateß-Frühstücksspeck* beträgt das sichtbare Fettgewebe nicht mehr als 50 %, und die Knorpel sind bis auf technologisch unvermeidbare Reste entfernt worden.

## 2.5 Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte

2.501 *Filet, Lende, Lungenbraten, Schlachtbraten*, beim Schwein auch *Lummel, Lummer* sind bei warmblütigen Tieren mit Ausnahme des Geflügels die von Knochen abgetrennte und von größeren Fettgewebsauflagerungen befreite innere Lendenmuskulatur (innere Hüftmuskulatur Psoasmuskulatur, Rückenbeugemuskulatur; M. iliopsoas und M. psoas minor). – Beim Geflügel ist

„-filet“ von Haut und Knochen befreite („filetierte“) Brustmuskulatur (z. B. *Truthahnfilet*).

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Filet eines Rindes. Filet vom Kalb sowie von anderen Tierarten wird entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Kalbsfilet*, *Schweinefilet* (*Schweinsfilet*), *Hirschfilet*, *Putenfilet*).

*Filetkopf* ist der beckenseitige, stumpfe Teil eines Filets.

*Filetspitze* ist der brustseitige, spitze Teil eines Filets. *Filet mignons* sind Scheiben aus der Filetspitze.

*Filet medaillons* sind Scheiben Kalbsfilet.

*Chateaubriand*, *Doppeltes Filetstück*, *Doppeltes Lendenstück* sind etwa 5 cm dicke Scheiben aus dem Kopf oder dem Mittelstück eines Rinderfilets.

*Filetsteak*, *Tournedo*, *Tenderloin-Steak* sind Scheiben Filet (s. auch 2.506).

*Filet STROGANOFF* besteht ebenso wie *Filetgulasch STROGANOFF* aus Rinderfiletstücken. Für *Boeuf STROGANOFF* wird zartes, sehnearmes Rindfleisch verwendet.

*Falsches Filet*, *Bugfilet*, *Schulterfilet* sind der kopfwärts auf der äußeren Seite des Schulterblattes befindliche Muskel (M. supraspinatus) des Rindes.

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

2.502 *Roastbeef*, *flaches Roastbeef*, *Lende*, *Rostbraten*, *Contre-Filet* ist die von den Lendenwirbeln und den letzten vier Brustwirbeln gelöste äußere Lendenmuskulatur (hintere rückenseitige Rückenstreckmuskulatur, in erster Linie M. longissimus dorsi) des Rindes.

*Rundes Roastbeef* sind beim Rind der im Bereich der Hochrippe liegende Teil des langen Rückenstreckers (M. longissimus dorsi) und der kappenartig darauf sitzende Dornmuskel (M. spinalis et semispinalis), die zusammen als das „Auge“ einer Hochrippe (*Rib-Eye*, *Hochrippen-Medallion*) angesprochen werden. *Rib-Eye-Steak*, *Delmonico Steak* ist eine Scheibe rundes Roastbeef (s. auch 2.506).

*Lendenschnitte*, *Lendensteak* sind Scheiben flaches oder rundes Roastbeef oder Rinderfilet (Rindsfilet) (s. auch 2.506).

*Entrecôte* umfaßt Hochrippe und flaches Roastbeef. Auch eine Scheibe aus dem Entrecôte wird als *Entrecôte* bezeichnet.

*Rumpsteak*, *Sirloin-Steak* sind Scheiben aus einem Roastbeef oder dem unmittelbar anschließenden Teil einer Hüfte (s. auch 2.506).

*Club-Steak* ist eine Scheibe aus dem vorderen Teil eines Roastbeefs oder dem hinteren Teil einer *Hochrippe* (s. auch 2.506).

2.503 *Große Lende*, *Schoß*, *Nierenstück* sind die gesamte Lende (innere und äußere Lendenmuskulatur des Rindes – Filet und Roastbeef – mit Knochen).

*T-Bone-Steak* und *Porterhouse-Steak* sind knochenhaltige Scheiben einer

*Großen Lende* (stets Filet einschließlich) (s. auch 2.506).

- 2.504 *Kotelett* ist eine knochenhaltige Scheibe aus der rückenseitigen Stamm-Muskulatur, dem Kotelettstrang (beim Rind aus dem hinteren Brustwirbelbereich, der Hochrippe (6.–10. Rippe), bei Kalb, Schaf und Schwein aus dem Lenden- und dem Brustwirbelbereich, beim Schwein auch aus dem Halsbereich).

Bei als *Kotelett* ggf. unter Angabe der Tierart (vgl. Absatz 4) bezeichnetem Fleisch herrscht der lange Rückenstrecker (*M. longissimus dorsi*), das „Auge“ des Koteletts, vor; Scheiben, in denen mehrere Muskeln das Bild beherrschen, werden beim *Schwein* (Hals- und vorderer Brustwirbelbereich bis zur 3. Rippe) als *Kammkotelett*, *Nackenkotelett*, *Hals-(grat)kotelett*, bei Kalb und Schaf (vorderer Brustwirbelbereich) unter gleichzeitiger Angabe der Tierart als *Halskotelett* bezeichnet. – Als *Herz-*, *Rippen-*, *Mittel-* und *Stielkotelett*, *Karree*, *Karbonade* werden Scheiben aus dem Kotelettstrang des Brustbereiches ab 3. Rippe bezeichnet, als *Filet-*, *Lummer-* oder *Lendenkotelett* – soweit Filet eingeschlossen ist – Scheiben aus dem Lendenbereich des Kotelettstranges.

Zum Kotelett zählen beim Schwein nicht Fettgewebsauflagerungen über 1,0 cm und Schwarten sowie Rippen und Fleisch- sowie Fettgewebsanteile, die das Kotelett-„Auge“ um mehr als 5 cm überragen.

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Kotelett vom Schwein (*Schweinekotelett*, *Schweinskotelett*). Koteletts von anderen Tieren werden in jedem Fall entsprechend gekennzeichnet, z.B. *Kalbskotelett*, *Rinderkotelett* (*Rindskotelett*), *Rib-Steak*, *Lammkotelett*, *Halskotelett vom Hammel*, *Hirschkotelett*, *Rinderlendenkotelett* (s. auch 2.506).

*Côte de boeuf*, *Rib of Beef* am Stück ist die *Hochrippe* mit Rippen, jedoch ohne Wirbelkörper und Dornfortsätze.

*Falsches Kotelett* ist eine Scheibe Schweinebauch auch mit Knochen.

Wenn Kotelett oder Falsches Kotelett paniert wird, werden höchstens 20 Prozent Panade, bezogen auf das Gesamtgewicht, aufgetragen. Das erhitzte Fertigerzeugnis enthält nicht mehr als 35 Prozent Panade.

- 2.505 *Hüfte*, *Huft*, *Spitze*, *kurzes Schweifstück*, *Rosenspitz*, *Mürbschoß*, *Mürbbraten* ist die bei Rindern an das Roastbeef anschließende, an der Außenfläche des Beckenknochens liegende und zum Kreuzbein reichende äußere Hüftmuskulatur. Die Spitze der in die Hüfte reichenden Unterschale (proximaler Teil des *M. glutaebiceps*) wird als *Tafelspitz* bezeichnet.

*Hüftsteak*, *Huftsteak*, *Point-Steak* sind Scheiben aus einer Hüfte (s. auch 2.506).

*Kluftsteak* ist eine Scheibe aus sehnenarmer, zum Kurzbraten geeigneter Muskulatur der Keule (s. auch 2.506).

- 2.506 *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*.

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 (z. B. *Hirschsteak*, *Kalbssteak*, *Schweinsteak*, (*Schweinssteak*), *Hammelsteak*, *Putensteak*). Dies gilt auch bei Hinweisen auf Würzung und Zubereitung (z. B.

*Paprikasteak, Kalb, Jägersteak, Schwein).*

Bezeichnungen wie *Filetsteak* (2.501), *Rumpsteak* (2.502), *Lendensteak* (2.502), *Rückensteak*, *Rib-Eye-Steak* (2.502), *Hüftsteak* (2.505) und *Kluftsteak* (2.505) weisen auf die Verwendung bestimmter Fleischteile des Rindes hin.

*Schweinenackensteak* (*Schweinsnackensteak*) ist eine Scheibe aus dem Schweinenacken.

*Holzfüllersteak* ist ein Nacken- bzw. Kammkotelett oder auch eine Scheibe aus der Schweineschulter mit oder ohne Knochen.

*Lamp Chops* sind sehnenarme Lammfleischscheiben ohne Knochen.

## 2.507 **Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch**

2.507.1 Für geformt portionierte Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch wird die Angabe „Steak“ nur dann in Wortverbindungen gebraucht, wenn sie – abgesehen vom *Beefsteak Tatar*– zum Kurzbraten oder Grillen bestimmt sind und sich aus der Bezeichnung zweifelsfrei ergibt, daß zerkleinertes Fleisch vorliegt (z. B. *Hacksteak*). Bei *Deutschem Beefsteak* (2.507.12) und bei *Beefsteak Tatar* (2.507.13) ist die Verwendung von zerkleinertem Fleisch allgemein bekannt.

Bei Erzeugnissen aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch ist ein Zusatz von Brät nicht üblich. Der bei der Herstellung gegebenenfalls entstehende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz) wird kenntlich gemacht – ausgenommen Geflügelfleisch-, wenn er 20 Vol.-% überschreitet.

### 2.507.1.1 *Hacksteak*

Ausgangsmaterial:

- sehnenarmes Rindfleisch (1.111)
- grob entsehntes Rindfleisch (1.112)
- grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockerungsmitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

roher Fleischanteil	
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 70 Vol.-%
chemisch	nicht unter 80 %

Fertigerzeugnis

Stärke i.T. nicht über 15 %

### 2.507.1.2 *Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak*

Ausgangsmaterial:

- sehnenarmes Rindfleisch (1.111)
- grob entsehntes Rindfleisch (1.112)

**Besondere Merkmale:**

nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockerungsmitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt

**Analysenwerte:**

roher Fleischanteil  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 14 %

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß  
im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 75 Vol.-%  
chemisch nicht unter 85 %

**Fertigerzeugnis**

Stärke i.T. nicht über 20 %

2.507.1.3 *Schabefleisch, Beefsteakhack, Tatar*<sup>19)</sup>

**Ausgangsmaterial:**

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (1.111)

**Besondere Merkmale:**

zum Rohverzehr bestimmt; *Schabefleisch* enthält keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ *Schabefleisch (Beefsteak Tatar, Tatar, Beefsteakhack)* wird außer würzenden Zutaten nur Eigelb verwendet

**Analysenwerte:**

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 18 %  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß

im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 85 Vol.-%  
chemisch nicht unter 90 %

2.507.2 *Hamburger, Beefburger*

**Ausgangsmaterial:**

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

**Besondere Merkmale:**

*Hamburger, Beefburger* enthalten ggf. Salz und Gewürze, ansonsten keine weiteren Zutaten

**Analysenwerte:**

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß  
in der zubereiteten Rohmasse nicht unter 13,5 %  
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß

im Fleischeiweiß  
histometrisch nicht unter 65 Vol.-%  
chemisch nicht unter 75 %

2.507.2.1 *Rinderhackfleisch, Rindergehacktes, Rindergewiegtes*<sup>19)</sup>

**Ausgangsmaterial:**

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

**Besondere Merkmale:**

vielfach zum Rohverzehr bestimmt; *Rinderhackfleisch, Rindergehacktes, Rindergewiegtes* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“

Rinderhackfleisch werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 14 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.507.2.2 *Schweinehackfleisch, Schweinemett, Schweinegehacktes, Schweinegewiegtes* <sup>19)</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)

Besondere Merkmale:

vielfach zum Rohverzehr bestimmt; *Schweinehackfleisch, Schweinemett, Schweinegehacktes, Schweinegewiegtes* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ Schweinehackfleisch (*Hackepeter, Thüringer Mett*) werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 11,5 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.507.2.3 *Gemischtes Hackfleisch, Halb und Halb* <sup>19)</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

Besondere Merkmale:

vielfach zum Rohverzehr bestimmt; *Gemischtes Hackfleisch, Halb und Halb* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ gemischtem Hackfleisch werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß	nicht unter 12,5 %
bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %

2.507.3 *Frikadelle, Boulette, Bratklops, Fleischküchle, Fleischpflanze (r)l, Hackbraten (Falscher Hase), Fleischkloß, Fleischklößchen, Fleischklops, Fleischknödel, Fleischbällchen, Wellklops*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockermitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

roher Fleischanteil

- |  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
|  | bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß,<br>bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß<br>im Fleischeiweiß | nicht unter 11,5 %    |
|  | histometrisch   | nicht unter 65 Vol.-% |
|  | chemisch  | nicht unter 75 %      |
|  | Fertigerzeugnis<br>Stärke i.T.  | nicht über 25 %.      |
- 2.508.1 *Schnitzel* ist bei warmblütigen Tieren eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete Scheibe von in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnen- und fettgewebsarmem Fleisch (1.111,1.121).
- Scheiben aus dem Schweinenacken werden auch als *Nackenschnitzel* bezeichnet.
- Sofern die Tierart nicht angegeben oder auf andere Weise erkennbar ist, handelt es sich um Schweinefleischscheiben. Schnitzel von anderen Tieren werden entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Kalbsschnitzel*, *Rinderschnitzel* (*Rindsschnitzel*), *Rehschnitzel*, *Putenschnitzel*).
- Wiener Schnitzel* ist paniertes Kalbsschnitzel.
- Schnitzel à la Holstein* ist unpaniertes Kalbsschnitzel mit Garnierung (Sardellen usw.) und Spiegeleiaufgabe.
- Rahmschnitzel* stammt ebenfalls vom Kalb.
- Cordon bleu* besteht aus zwei gleich großen Schnitzeln (evtl. in Form einer Tasche), dazwischen Schinken und Käse, meist paniert. Ohne Angabe der Tierart handelt es sich um Kalbsschnitzel.
- Medaillons* sind kleine, aus sehnenarmem Fleisch quer zu den Fasern geschnittene, zum Kurzbraten geeignete Scheiben; die Tierart wird angegeben, z. B. *Kalbsmedaillons* (*Kalbsnüsschen*), *Rindermedaillons* (*Rindsmedaillons*), *Putenmedaillons*.
- Wenn Schnitzel paniert wird, werden höchstens 20 Prozent Panade, bezogen auf das Gesamtgewicht, aufgetragen. Das erhitzte Fertigerzeugnis enthält nicht mehr als 35 Prozent Panade.
- 2.508.2 *Geschnetzeltes*, *Schnetzel*, *Schnitzelchen*, *Geschnitzeltes* sind ohne Angabe der Tierart kleine dünne, quer zu den Fasern geschnittene Scheiben oder Streifen aus sehnen- und fettgewebsarmem Kalbfleisch (1.111).
- 2.509 *Rouladen*, *Fleischröllchen*, *Fleischvögel* sind dünne zusammenhängende, unter Einschluß von Füllung gerollte, zum Braten geeignete Scheiben aus sehnen- und fettgewebsarmem Fleisch (1.111, 1.121). Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Rindfleisch.
- Die Füllung besteht i. d. R. aus Speckstreifen, Gurkenstreifen, Zwiebeln, Pilzen, Schinkenstreifen oder anderen geschmackgebenden Zutaten, z. T. wird zum Füllen auch Brät oder gewolfes Fleisch verwendet, das in der Qualität der Grundlage für Hacksteak (2.507.11) entspricht. *Kalbsrouladen*, *Kalbsvögel* werden nicht nur aus Kalbfleisch hergestellt, sondern auch vorwiegend mit Kalbsbrät (2.221.07) und gekochtem Ei gefüllt.
- 2.510.1 *Braten* sind zum Braten geeignete, in natürlichem Zusammenhang belassene, bratfertig zugeschnittene Fleischteile, auch in gebratenem oder gegrilltem Zustand. Die Verwendung von fettgewebsreichem Schweinefleisch (1.123) wird

entsprechend kenntlich gemacht (z. B. *Gebratener Schweinebauch*).

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 (z. B. *Schweinebraten* (*Schweinsbraten*), *Rinderbraten* (*Rindsbraten*), *Hasenbraten*, *Rahmbraten* (*Schwein*), *Burgunderbraten* (*Schwein*)).

*Pökelbraten* ist gepökelter Schweinebraten.

*Zigeunerbraten* ist speziell gewürzter, auch gepökelter Schweine- oder Rinderbraten.

- 2.510.11 *Rollbraten* ist im Zusammenhang belassenes, gerolltes oder von einem Netz umgebenes Fleisch; die Tierart wird angegeben (z. B. *Schweinerollbraten* (*Schweinsrollbraten*)).

*Nierenbraten*, *Kalbsnierenbraten* ist gerolltes Kalbfleisch ohne grobe Sehnen und ohne gelbe Bauchhaut, mit Kalbsniere.

*Schweinenierenbraten* (*Schweinsnierenbraten*) ist entschwarteter, gerollter Schweinebauch mit Schweineniere.

*Putenrollbraten* ist gerolltes gewachsenes Putenbrustfleisch mit nicht mehr als 10 % anhaftender Haut und nicht mehr als 40 % Einlagen von gewachsener Brust- und/oder Oberschenkelmuskulatur ohne Haut.

*Putenoberkeulenrollbraten* ist gewickeltes, im natürlichen Zusammenhang belassenes Putenoberkeulenfleisch, dem maximal 15 % Haut anhaftet.

- 2.510.12 Bei folgenden Bratenstücken wird nicht ausdrücklich auf das Vorhandensein von Knochen und/oder Knorpeln hingewiesen:

Kotelettstrang, Brust und Bauch, *Schäufel* (*Schäufelerle*), *Nuß* sowie *Haxe*, (*Hesse*) am Stück (bei Kalb und Schwein) oder in Scheiben (beim Rind *Beinflfleisch* oder *Beinscheibe*, beim Kalb *Ossobuco*). Das gleiche gilt für Geflügel, (z. B. *Gänsebraten* (*Gansbraten*)). In den übrigen Fällen wird auf den Anteil an Knochen hingewiesen, z. B. „mit Knochen“ oder „mit Bein“, sofern die Knochen in das Gewicht einbezogen sind<sup>20</sup>.

*Kleinfleisch* sind neben *Spitzbein*, *Schnauze*, *Rüssel* und *Ohren* fleischtragende Brustknochen und Rippen (*Schälrippchen*, *Bratenrippchen*, *Spareribs*, *Brustspitz*) sowie Wirbelknochen des Schweines einschließlich Schwanz. Beim Rind werden fleischtragende Knochen als *Fleischknochen*, beim Kalb auch als *Kalbskleinfleisch* bezeichnet.

*Tenderons* sind um einen Rippenknochen gelegte Fleischstreifen aus Kalbsbrust oder Schweinebauch (mit oder ohne Schwarte). Die Tierart wird angegeben (z. B. *Schweinetenderons*).

- 2.510.13 Bei Braten aus Schweinehaxen (1.32), Schweinebrust und Schweinebauch (1.212) sowie Schlegel- und Schulterteilen sind Schwarten ohne besonderen Hinweis einbezogen.

- 2.510.14 *Gefüllte Kalbsbrust* ist von Rippen und Brustbein, gelegentlich auch von Brustknorpeln befreite, taschenartig präparierte Kalbsbrust, die als Küchengericht vorwiegend mit einer Masse aus Weißbrot („Semmelknödelteig“) oder aus zerkleinertem, grob entsehntem Fleisch und Weißbrot, mit

Lyonerbrät (2.222.1) oder Jagdwurstbrät (2.223.1) gefüllt ist. Für *Gefüllte Schweinebrust (Gefüllte Schweinsbrust)*, (*Gefüllten Schweinebauch*) gilt vorstehendes entsprechend.

2.510.2 Für **Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch** wird die Angabe „Braten“ nur dann in Wortverbindungen gebraucht, wenn sich aus der Bezeichnung zweifelsfrei ergibt, daß kein in natürlichem Zusammenhang belassenes Fleisch vorliegt (z. B. bei Erzeugnissen im Sinne von 2.507.1 und gleichartigen Erzeugnissen am Stück, z. B. *Hackbraten*, auch *Falscher Hase*), oder bei bestimmten Groben Brühwürsten, sofern der Charakter des Erzeugnisses erkennbar ist, z. B. *Römerbraten*, *Wienerbraten* ( 2.223.2).

## 2.511 **Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch**

2.511.1 *Frikassee* enthält Stücke von gegartem Skelettmuskelfleisch von Kalb und/oder Geflügel sowie weitere stückige Zutaten wie Spargel und Champignons in einer hellen, mild gewürzten Soße. Sofern nicht sehnenarmes Formfleisch (2.19) verwendet wird, können zur Sicherung der Saftigkeit Fleischeinlagen bei Kenntlichmachung bis zu einem Viertel aus einer sehnenarmen Farce (z. B. in Form von Klößchen) bestehen. Wird auf eine Tierart hingewiesen (z. B. *Hühnerfrikassee*), so ist nur Fleisch dieser Tierart verwendet worden. Die Mitverwendung von Geflügelhaut ist nicht üblich.

Frikassee-Fertigerzeugnisse enthalten gegarte Fleischeinlagen in folgenden Mengen:

- |   |                 |
|---|-----------------|
| a) bei „Frikassee“ ohne Hinweis auf Gemüseinlagen in der Bezeichnung  | mindestens 30 % |
| b) bei „Frikassee“ mit einem Hinweis auf Gemüseinlagen in der Bezeichnung (z. B. <i>Hühnerfrikassee mit Spargel oder Champignons</i> oder <i>Kalbsfrikassee mit Gemüseinlagen</i> ) | mindestens 25 % |

Bei Verwendung von Formfleisch oder Mitverwendung von Farce ist jeweils der Mindestwert um 5 % absolut höher.

2.511.2 *Ragout (... pfeffer)* besteht aus gebratenen Fleischstücken in einer gewürzten Soße und weiteren Zutaten, wie Gemüse oder Pilzen. Wird auf eine Tierart hingewiesen (z. B. *Schweineragout*, *Kalbsragout*, *Hasenpfeffer*), so ist nur das Fleisch dieser Tierart verwendet worden. Auf die Verwendung von Innereien (1.51) oder von sonstigen Tierkörperteilen (1.52) wird hingewiesen (z. B. *Zungenragout*, *Nierenragout*).

2.511.21 *Ragoutfin* ist ein Ragout aus Kalbfleisch (1.112) auch mit einem Zusatz Geflügelfleisches (Brust, Keule ohne Haut), teilweise auch Kalbszunge. Sofern kein Formfleisch (2.19) verwendet wird, kann der Fleischanteil bis zu 40 % aus einer sehnenarmen Farce bestehen, die unter Verwendung von Sahne und Hühnerei bzw. -eigelb aus Kalbfleisch und Geflügelfleisch (auch mit anteilmäßiger Haut) hergestellt wird. Als Zutaten werden Champignons verwendet. Bei „Ragout fin“, bei dem in der Bezeichnung auf die Verwendung von Geflügelfleisch hingewiesen wird, überwiegt der Geflügelfleischanteil. Der Fleischanteil beträgt im Fertigerzeugnis 35 %. Eine Verwendung von Formfleisch oder von Farce wird nicht kenntlich gemacht.

2.511.22 *Würzfleisch* ist ein ragout-fin-artiges Erzeugnis aus grob entfettetem Schweinefleisch (1.122) oder aus Geflügelfleisch (Brust und Keule ohne Haut). Der Fleischanteil kann bis zu 40 % aus einer sehnenarmen Farce bestehen. Als Zutaten werden Champignons verwendet. Der Fleischanteil beträgt im Fertigerzeugnis 35 %.

2.511.3 *Gulasch* ist gestückeltes, gegartes Rindfleisch in gewürzter Sauce.

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 (z. B. *Kalbsgulasch, gemischter Gulasch*)

Der Fleischanteil entspricht einer Frischfleischmenge von über 50 Prozent<sup>21)</sup>.

*Szegediner Gulasch (Szekler Gulasch)* ist ein überwiegend aus Sauerkraut hergestelltes Erzeugnis mit einem Zusatz von Schweinefleisch (1.12). Der Fleischanteil entspricht einer Frischfleischmenge von über 30 Prozent. Bei anderen Gulasch-Erzeugnissen werden Zutaten wie Kartoffelstücke oder Sauerkraut in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben.

2.511.4 *Fleischspieße, Zigeunerspieße, Dragonerspieße, Jägerspieße* enthalten Stücke grob entsehten Rindfleisches (1.112) und/oder grob entfetteten Schweinefleisches (1.122) sowie würzende Beigaben (z. B. Zwiebeln, Paprikaschoten, Gurken). Für den Fleischanteil von *Filetspießen* werden nur Teile aus dem Filet (2.501) verwendet.

In rohem Zustand bestehen die Spieße mindestens aus zwei Dritteln Fleisch, im übrigen aus würzenden Beigaben.

*Geflügelfleisch-* und *Wildfleischspieße* bestehen in rohem Zustand mindestens zu zwei Dritteln aus Geflügel- bzw. Wildfleisch, im übrigen aus Speck und würzenden Beigaben.

*Schaschlik* enthält neben Stücken grob entsehten Rindfleisches (1.112) und/oder grob entfetteten Schweinefleisches (1.122) auch fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123) oder Speck (1.212) (meist umgerötet), würzende Beigaben, zum Teil auch Leber und Nieren.

In rohem Zustand enthält Schaschlik einen Anteil an grob entsehtem Rindfleisch und/oder grob entfettetem Schweinefleisch von mindestens 30 %, Speck sowie würzenden Beigaben, ggf. Leber und/oder Nieren.

2.511.5 *Rindfleisch im eigenen Saft* - Konserven enthalten nicht umgerötetes grob entsehtes Rindfleisch (1.112), dem zur Bindung des während der Erhitzung austretenden Fleischsaftes Sehnen (1.311) und/oder Schwarten (1.312) zugesetzt werden können

Analysenwerte:

bindegewebeisweißes Fleischeiweiß	nicht unter 12 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 9,5 %

2.511.6 *Schweinefleisch im eigenen Saft* - Konserven enthalten grob entfettetes Schweinefleisch (1.122), dem zur Bindung des während der Erhitzung austretenden Fleischsaftes Sehnen (1.311) und/oder Schwarten (1.312) zugesetzt werden können

Analysenwerte:

bindegewebeisweißes Fleischeiweiß	nicht unter 11 %
oder Muskel-Trockensubstanz	nicht unter 8 %

2.511.7 *Döner Kebab, Döner Kebap*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Schaffleisch und/oder  
grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

Besondere Merkmale:

dünne Fleischscheiben, auf Drehspieß aufgesteckt; ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehtem Rindfleisch (1.112) und/oder grob entsehtem Schaffleisch beträgt höchstens 60 %. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält *Döner Kebab* keine weiteren Zutaten.

Analysenwerte:

roher Hackfleischanteil, bindegewebeeisweißfreies Fleischeiweiß, bindegewebeeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	nicht unter 14 %
histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
chemisch	nicht unter 75 %.

- 1) Hierbei handelt es sich um Fleisch und Geflügelfleisch, das zuvor nach fleisch- und geflügel-fleischhygienischen Vorschriften untersucht und als tauglich zum Genuß für Menschen beurteilt wurde.
- 2) Anlage 2 der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Dezember 1991 (BGBl. I S. 2387) in der jeweils geltenden Fassung
- 3) Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10 und 11 der Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Mai 1997 (BGBl. I S. 1138) in der jeweils geltenden Fassung
- 4) Hüllen von Fleischerzeugnissen sind nur dann Lebensmittel, wenn sie dazu bestimmt sind, mitverzehrt zu werden, oder wenn der Mitverzehr vorauszusehen ist, im anderen Fall sind sie Bedarfsgegenstände (§ 1 Abs. 2 und § 5 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) in der jeweils geltenden Fassung)
- 5) Auf § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b LMBG wird hingewiesen.
- 6) § 4 Abs. 1 Nr. 5 Buchst. a der Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89) in der jeweils geltenden Fassung
- 7) § 4 Satz 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464) in der jeweils geltenden Fassung
- 8) § 6 Abs. 1 der Fleisch-Verordnung
- 9) Bei Ragout fin und stückigen Einlagen von Kochwurst wird eine Verwendung von Formfleischerzeugnissen nicht kenntlich gemacht.
- 10) Anlage 2 Nr. 5 der Fleisch-Verordnung
- 11) Anlage 3 Nr. 3 der Fleisch-Verordnung.
- 12) Bezeichnungen wie *Grillwurst* oder *Griller* sind Synonyme zur Bezeichnung *Bratwurst*.
- 13) Die nicht schnittfesten Erzeugnisse werden bei den Kochwürsten beschrieben.
- 14) Anlage 2 Nr. 2 der Fleisch-Verordnung.
- 15) Die Verwendung von maschinell entbeintem Fleisch (Separatorenfleisch) oder manuell gewonnenem Knochenputz ist nicht üblich.
- 16) Proben werden möglichst aus verschiedenen Stellen im Gewicht von insgesamt mindestens 400 g entnommen. Um auszuschließen, daß erhöhte Anteile an Bindegewebe- und damit stickstoffreichem Begleitgewebe hohe absolute Fleischeiweißanteile vortäuschen, werden vor chemischen Analysen neben Knochen auch Schwarten und etwaige Gallertanteile sowie aufliegendes Fettgewebe entfernt. Für die Errechnung der Fleischeiweißprozentage wird analytisch ermitteltes Fett abgezogen, so daß sich ein Bezug auf die Summe aus organischem Nichtfett, Wasser und Asche ergibt (z. B. 62 % Wasser, 2 %, Asche, 1 % Zucker, 17 % Fleischeiweiß, 18 % Fett;  $100 - 18 = 82$ ;  $17:0,82 = 20,7$  % Fleischeiweiß im fettfreien Anteil; Fleischeiweiß-Wasser-Verhältnis 1:3,6).
- 17) Wegen „Bierschinken“ siehe Abschnitt 2.224.1.

- 18) Vor der Wasserbestimmung wird der äußere Rand des Magerfleisches in einer Stärke von mindestens 1 cm entfernt.
- 19) § 6 Abs. 3 der Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186) in der jeweils geltenden Fassung
- 20) Bei Fertigpackungen ist ein Hinweis auf den Knochenanteil erforderlich, wenn er nicht aus der Verkehrsbezeichnung hervorgeht oder infolge der Verpackung nicht deutlich erkennbar ist (§ 3 Abs. 2 der Fleisch-Verordnung)
- 21) Angesichts der Schwankungen beim Einfüllen wird für eine Frischfleischmenge von über 50 Prozent eine Einwaage von 55 Prozent empfohlen
- 22) § 2 Nr. 7a Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Mai 1997 (BGBl. I S. 1138) in der jeweils geltenden Fassung
- 23) § 1 Nr. 7 Geflügelfleischhygiene-Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786) in der jeweils geltenden Fassung
- 24) Bis zu einer wissenschaftlichen Klärung der TSE-Infektiosität von Lunge und Herz von durch Bolzenschuß betäubten Rindern sowie von Rinderbries entspricht eine Verarbeitung dieser Organe nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung.