

# Inhaltsverzeichnis

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Vorwort. ....               | V    |
| Abkürzungsverzeichnis ..... | XIII |

## Kapitel 1 Allgemeines zu den Leitsätzen

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Rechtsnatur und Funktionen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches. .... | 1  |
| 2. Leitsatztypen .....                                                             | 4  |
| a) Feststellende Leitsätze .....                                                   | 4  |
| b) Prägende Leitsätze .....                                                        | 6  |
| 3. Widerlegbarkeit der Vermutungswirkung .....                                     | 9  |
| 4. Übergangsfristen .....                                                          | 9  |
| a) Prüfungsbeispiel .....                                                          | 11 |
| aa) Prüfungsstufe 1 .....                                                          | 12 |
| bb) Prüfungsstufe 2 .....                                                          | 13 |
| b) Verfehlung einer Prägung .....                                                  | 14 |

## Kapitel 2 Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

|         |                                                            |    |
|---------|------------------------------------------------------------|----|
| 1       | Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....                      | 19 |
| 1.1     | Begriffsbestimmungen .....                                 | 20 |
| 1.1.1   | Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial .....                 | 20 |
| 1.1.1.1 | Fleisch (Skelettmuskulatur) .....                          | 21 |
| 1.1.1.2 | Fettgewebe/Fett .....                                      | 23 |
| 1.1.1.3 | Bindegewebe .....                                          | 24 |
| 1.1.1.4 | Schwarten .....                                            | 24 |
| 1.1.1.5 | Speisegelatine .....                                       | 25 |
| 1.1.1.6 | Innereien .....                                            | 26 |
| 1.1.1.7 | Blut .....                                                 | 28 |
| 1.1.1.8 | Därme .....                                                | 28 |
| 1.1.2   | Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen .. | 30 |
| 1.1.2.1 | Weitere Lebensmittel .....                                 | 30 |
| 1.1.2.2 | Lebensmittelzusatzstoffe .....                             | 32 |
| 1.1.2.3 | Eiweißhydrolysate .....                                    | 35 |
| 1.1.3   | Weitere Begriffsbestimmungen .....                         | 36 |
| 1.1.3.1 | Gesamteiweiß .....                                         | 36 |
| 1.1.3.2 | Fleischeiweiß .....                                        | 36 |
| 1.1.3.3 | Bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß .....               | 37 |
| 1.1.3.4 | Muskel-Trockensubstanz .....                               | 38 |
| 1.1.3.5 | Bindegewebeseiweiß .....                                   | 39 |

|         |                                                                                   |    |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1.3.6 | Fremdeiweiß. ....                                                                 | 40 |
| 1.1.3.7 | Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen ....                                     | 41 |
| 1.2     | Herstellung. ....                                                                 | 41 |
| 1.2.1   | Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards) ...                       | 41 |
| 1.2.1.1 | Rindfleisch (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch). ...                       | 41 |
| 1.2.1.2 | Schweinefleisch. ....                                                             | 42 |
| 1.2.1.3 | Geflügelfleisch. ....                                                             | 42 |
| 1.2.2   | Entbeinung. ....                                                                  | 43 |
| 1.2.3   | Separatorenfleisch und Knochenputz. ....                                          | 44 |
| 1.2.3.1 | Separatorenfleisch. ....                                                          | 44 |
| 1.2.3.2 | Knochenputz (manuell gewonnenes Restfleisch) ....                                 | 47 |
| 1.2.4   | Formfleisch. ....                                                                 | 47 |
| 1.2.5   | Hüllen für Fleischerzeugnisse. ....                                               | 50 |
| 1.2.6   | Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeug-<br>nissen. ....             | 51 |
| 1.2.7   | Tierkörperteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet<br>werden. ....     | 53 |
| 1.3     | Beschaffenheitsmerkmale. ....                                                     | 54 |
| 1.3.1   | Wertbestimmender Anteil an Skelettmuskulatur. ....                                | 54 |
| 1.3.2   | Wurstwaren. ....                                                                  | 58 |
| 1.3.2.1 | Rohwürste. ....                                                                   | 59 |
| 1.3.2.2 | Brühwürste. ....                                                                  | 59 |
| 1.3.2.3 | Kochwürste. ....                                                                  | 62 |
| 1.3.2.4 | Bratwürste. ....                                                                  | 64 |
| 1.4     | Bezeichnung und Aufmachung. ....                                                  | 65 |
| 1.4.1   | Tierartangabe. ....                                                               | 65 |
| 1.4.2   | Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie<br>anhaftende Schwarten. .... | 74 |
| 1.4.3   | Hinweise auf Separatorenfleisch. ....                                             | 75 |
| 1.4.4   | Zusatz weiterer Lebensmittel. ....                                                | 77 |
| 1.4.5   | Ersatz von Fleisch. ....                                                          | 77 |
| 1.4.6   | Zusatz von Fremdeiweißen und Hydrolysaten. ....                                   | 80 |
| 1.4.7   | Hervorhebende Hinweise. ....                                                      | 81 |
| 1.4.8   | Hinweis auf die Zerkleinerung. ....                                               | 84 |
| 1.4.9   | Hinweis auf einfache Qualitäten. ....                                             | 85 |
| 1.4.10  | Geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen. ....                            | 86 |
| 1.4.11  | Hinweise auf eine bestimmte Herstellung. ....                                     | 88 |
| 1.4.12  | Phantasiebezeichnungen. ....                                                      | 89 |
| 1.4.13  | Quantitative Angaben. ....                                                        | 90 |
| 2       | Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse. ....                     | 92 |
| 2.1     | Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte. ....                   | 93 |
| 2.1.1   | Fleischteilstücke. ....                                                           | 93 |

|         |                                                                                                                                                                                                         |     |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2.1.1.1 | Filet .....                                                                                                                                                                                             | 93  |
| 2.1.1.2 | Roastbeef .....                                                                                                                                                                                         | 94  |
| 2.1.1.3 | Hüfte .....                                                                                                                                                                                             | 95  |
| 2.1.1.4 | Kotelettstrang .....                                                                                                                                                                                    | 95  |
| 2.1.1.5 | Eisbeine .....                                                                                                                                                                                          | 95  |
| 2.1.1.6 | Kleinfleisch .....                                                                                                                                                                                      | 96  |
| 2.1.2   | Braten .....                                                                                                                                                                                            | 96  |
| 2.1.2.1 | Braten allgemein .....                                                                                                                                                                                  | 96  |
| 2.1.2.2 | Rollbraten .....                                                                                                                                                                                        | 97  |
| 2.1.2.3 | Nierenbraten, Kalbsnierenbraten .....                                                                                                                                                                   | 98  |
| 2.1.2.4 | Gefüllte Kalbs- und Schweinebrust .....                                                                                                                                                                 | 98  |
| 2.1.3   | Produkte in Scheiben .....                                                                                                                                                                              | 98  |
| 2.1.3.1 | Scheiben aus dem Filet .....                                                                                                                                                                            | 98  |
| 2.1.3.2 | Steaks .....                                                                                                                                                                                            | 99  |
| 2.1.3.3 | Kotelett .....                                                                                                                                                                                          | 101 |
| 2.1.3.4 | Schnitzel .....                                                                                                                                                                                         | 102 |
| 2.1.3.5 | Medaillon .....                                                                                                                                                                                         | 104 |
| 2.1.3.6 | Rouladen .....                                                                                                                                                                                          | 104 |
| 2.1.4   | Produkte aus gestückeltem Fleisch .....                                                                                                                                                                 | 105 |
| 2.1.4.1 | Fleischspieße .....                                                                                                                                                                                     | 105 |
| 2.1.4.2 | Döner Kebab .....                                                                                                                                                                                       | 106 |
| 2.1.4.3 | Geschnetzeltes .....                                                                                                                                                                                    | 108 |
| 2.1.4.4 | Gulasch .....                                                                                                                                                                                           | 108 |
| 2.1.4.5 | Ragout .....                                                                                                                                                                                            | 109 |
| 2.1.4.6 | Frikassee, Ragout fin und Würzfleisch .....                                                                                                                                                             | 109 |
| 2.1.4.7 | Fleisch im eigenen Saft .....                                                                                                                                                                           | 110 |
| 2.1.5   | Produkte aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch .....                                                                                                                                          | 111 |
| 2.1.5.1 | Rinderhackfleisch, Rindergehacktes, Rindergewiegtes .....                                                                                                                                               | 113 |
| 2.1.5.2 | Schweinehackfleisch, Schweinemett, Schweinegehacktes,<br>Schweinegewiegtes .....                                                                                                                        | 114 |
| 2.1.5.4 | Schabefleisch, Beefsteakhack, Tatar .....                                                                                                                                                               | 117 |
| 2.1.5.5 | Hamburger, Beefburger, Cheeseburger .....                                                                                                                                                               | 118 |
| 2.1.5.6 | Hacksteak .....                                                                                                                                                                                         | 120 |
| 2.1.5.7 | Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak .....                                                                                                                                                                | 120 |
| 2.1.5.8 | Frikadelle, Boulette, Bratklops, Fleischküchle, Fleisch-<br>pflanze(r), Hackbraten (Falscher Hase), Fleischkloß,<br>Fleischklößchen, Fleischklops, Fleischknödel, Fleischbäll-<br>chen, Wellklops ..... | 121 |
| 2.2     | Rohe Pökelfleischerzeugnisse .....                                                                                                                                                                      | 122 |
| 2.2.1   | Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelfleisch, Roh-<br>schinken, Rauchfleisch, Dörrfleisch, süddeutsch auch<br>Speck, Geräuchertes, Geselhtes .....                                                 | 122 |

|          |                                                                                                                           |     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2.2.2    | Rohschinken. ....                                                                                                         | 124 |
| 2.2.3    | Sonstige Rohpökelwaren . ....                                                                                             | 126 |
| 2.3      | Gegarte Pökelfleischerzeugnisse . ....                                                                                    | 127 |
| 2.3.1    | „Gekochtes Pökelfleisch“ („Kochpökelwaren“, „Gekochte Pökelfleischwaren“). ....                                           | 127 |
| 2.3.2    | Die Bezeichnung Schinken. ....                                                                                            | 130 |
| 2.3.3    | Kochpökelerzeugnisse aus dem Kotelettstrang . ....                                                                        | 137 |
| 2.3.4    | Gepökelte Schälrippchen. ....                                                                                             | 137 |
| 2.3.5    | Gekochter Bauchspeck (Gekochter Frühstücksspeck, Kasseler Bauch, Gegerter Pökelbauch, Gekochtes Pökelwammerl usw.) . .... | 138 |
| 2.3.6    | Eisbein, gepökelt (Schweinshaxe, gepökelt, Gekochte Pökelhaxe, Surhaxe, Gekochte Räucherhaxe). ....                       | 138 |
| 2.3.7    | Gekochtes Hamburger Rauchfleisch/Gekochter Rinderschinken. ....                                                           | 138 |
| 2.3.8    | Pökelbrust (Gepökelte Rindsbrust). ....                                                                                   | 138 |
| 2.3.9    | Pökelzunge (Gepökelte Rinderzunge, Gekochte Pökelzunge, Pariser Zunge). ....                                              | 138 |
| 2.3.10   | Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch . ....                                                                | 139 |
| 2.4      | Wurstwaren . ....                                                                                                         | 141 |
| 2.4.1    | Rohwürste . ....                                                                                                          | 141 |
| 2.4.1.1  | Schnittfeste Rohwürste . ....                                                                                             | 142 |
| 2.4.1.2  | Streichfähige Rohwürste . ....                                                                                            | 149 |
| 2.4.2    | Brühwürste. ....                                                                                                          | 153 |
| 2.4.2.1  | Brühwürstchen . ....                                                                                                      | 153 |
| 2.4.2.2  | Brühwürste, fein zerkleinert. ....                                                                                        | 161 |
| 2.4.2.3  | Grobe Brühwürste . ....                                                                                                   | 166 |
| 2.4.2.4  | Brühwürste mit Einlagen . ....                                                                                            | 170 |
| 2.4.3    | Kochwürste . ....                                                                                                         | 174 |
| 2.4.3.1  | Pasteten . ....                                                                                                           | 175 |
| 2.4.3.2  | Leberwürste . ....                                                                                                        | 177 |
| 2.4.3.3  | Kochmettwürste . ....                                                                                                     | 184 |
| 2.4.3.4  | Blutwürste . ....                                                                                                         | 190 |
| 2.4.3.5  | Sülzwürste . ....                                                                                                         | 198 |
| Anlage   | . ....                                                                                                                    | 208 |
| Fußnoten | . ....                                                                                                                    | 209 |

### Kapitel 3

#### Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

|     |                                        |     |
|-----|----------------------------------------|-----|
| 1   | Allgemeine Beurteilungsmerkmale . .... | 213 |
| 1.1 | Begriffsbestimmungen. ....             | 219 |

|          |                                                                                                                                                                      |     |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1.2      | Herstellung. ....                                                                                                                                                    | 225 |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....                                                                                                                                        | 226 |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung .....                                                                                                                                     | 227 |
| 2        | Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane<br>und vegetarische Lebensmittel. ....                                                                           | 238 |
| 2.1      | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug-<br>nisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeug-<br>nisse anlehnen .....                     | 238 |
| 2.2      | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug-<br>nisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse<br>und Krebs- und Weichtiere anlehnen ..... | 249 |
| 2.3      | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeug-<br>nisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen ...                                            | 250 |
| Fußnoten | .....                                                                                                                                                                | 250 |