

Codexkapitel B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse

Änderungen und Ergänzungen

Erlass: BMG-75210/0009-II/B/7/2009 vom 08.1.2010

Der Abschnitt F. lautet nunmehr:

F. Beurteilung

Bei der Beurteilung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind das Codexkapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ sowie die speziellen lebensmittelrechtlichen Vorschriften heranzuziehen. In der Folge sind Anwendungsbeispiele zu einzelnen Beanstandungsgründen, die für Waren dieses Kapitels typisch sind, angeführt.

F.1 Nicht sicher – Gesundheitsschädlich

F.2 Zu: „Nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet“

Als „ungeeignet für den menschlichen Verzehr“ sind zu beurteilen:

F.2.1

Fleischerzeugnisse, bei deren Herstellung Rauch aus ungeeigneten Stoffen (z. B. harzhaltigen Hölzern) verwendet wurde.

F.2.2

Fleischkonserven, die eine Bombage aufweisen, sofern nicht Gesundheitsschädlichkeit zutrifft.

F.3 Zu: „Verfälschung“

Als „verfälscht“ sind zu beurteilen:

F.3.1

Fleisch und Fleischerzeugnisse, die den in diesem Kapitel angeführten Grenzwerten nicht entsprechen oder die andere Tierkörperenteile, als in den Herstellungsrichtlinien angegeben, enthalten;

F.3.2

Fleischwürste oder schnittfeste Kochwürste, deren Fleischeinlage nach Art und Menge nicht den Richtlinien dieses Kapitels entspricht;

F.3.3

Innereienwürste, die nach einer bestimmten Innerei benannt sind und eine geringere Menge an Innereien enthalten, als nach den Richtlinien dieses Kapitels gefordert wird;

F.3.4

Leberwürste der 1. Sorte, die andere Leber als vom Kalb oder vom Schwein enthalten;

F.3.5

Leberknödel, bei denen der Leber-Anteil zu gering ist (siehe B.7.1);

F.3.6

Würste, die mehr an histologisch nachweisbaren Knochenteilchen enthalten, als im Rahmen eines Zufallsbefundes (siehe E.4) toleriert wird, und einen Calciumgehalt von mehr als 200 mg/kg aufweisen;

F.3.7

Formfleischerzeugnisse, die Faschiertes, Brät- oder Separatorenfleisch enthalten.

F.4 Zu: „Zur Irreführung geeignete Angaben“

Als „zur Irreführung geeignete Angaben“ sind zu beurteilen:

F.4.1

Fleisch, Fleischzubereitungen, rohes Faschiertes, Zubereitungen aus rohem Faschierten, Formfleischerzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die in ihrer Bezeichnung einen Hinweis auf eine bestimmte Tierart oder auf „Wild“ oder „Geflügel“ enthalten, ohne von diesen zu stammen oder davon einen Anteil aufzuweisen;

F.4.2

Rohes Faschiertes, Fleischzubereitungen, Zubereitungen aus rohem Faschierten, Formfleischerzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die Fleisch von anderen Tieren als vom Schwein, Rind oder Kalb enthalten, ohne dass dies entsprechend kenntlich gemacht wird;

F.4.3

Fleisch, dessen Bezeichnung nicht der für den betreffenden Fleischteil üblichen Deklaration entspricht;

F.4.4

Fleischerzeugnisse, in deren Bezeichnung ein Bestandteil angegeben wird, der in dieser Ware nicht enthalten ist, sofern die Herstellungsrichtlinien gemäß Abschnitt B nichts anderes vorsehen;

F.4.5

Fleischerzeugnisse, die als geräuchert gekennzeichnet sind, wobei die Räucherung durch Zugabe von Farbstoffen vorgetäuscht wird;

F.4.6

Fleischerzeugnisse, deren Bezeichnung einen geografischen Ausdruck zusammen mit dem Wort „echt“, „original“ o. Ä. enthält, ohne von dem bezeichneten Ort oder Land zu stammen;

F.4.7

Formfleischerzeugnisse, die nicht gemäß A.5.3 bezeichnet sind.

F.5 Wertgemindert

B.5 Pökelwaren

Bezüglich des Begriffs „Pökeln“ siehe C.3.4. Je nach dem angewendeten Verfahren wird zwischen Kochpökelwaren und Rohpökelwaren unterschieden.

Der Abschnitt B.5.1 Kochpökelwaren lautet nunmehr:

B.5.1 Kochpökelwaren

B.5.1.1 Beschreibung

Kochpökelwaren sind spritzgepökelte oder nassgepökelte Fleischstücke, die entweder nach der Pökellung (Surfleisch) oder nach einer darauf folgenden Heißräucherung oder nach feuchter Erhitzung oder nach trockener Erhitzung an Verbraucher abgegeben werden. Bei Surfleisch nimmt der Verbraucher die Durcherhitzung der Pökelwaren im Zuge der Zubereitung vor.

B.5.1.2. Kochpökelwaren vom Schwein

B.5.1.2.1 Kochpökelwaren roh

Surfleisch: Schlängel, Schulter, Schopf, Karree, Stelze, Bauch, Zunge

B.5.1.2.2. Kochpökelwaren vom Schlängel

Beinschinken mit Knochen: wie gewachsen

Schinken aus großen, gewachsenen Teilen vom Schlängel, die in Formen, Hüllen oder Netze gefüllt bzw. gelegt wurden, z. B. Beinschinken (ohne Knochen), Pressschinken mit hervorhebender Bezeichnung und dgl.

Schinken aus kleineren Fleischstücken vom Schlängel, z. B. Toastschinken, Pressschinken ohne weitere Bezeichnung, Pizzaschinken und dgl.

B.5.1.2.3. Kochpökelwaren von anderen Teilstücken

Kochpökelwaren, wie gewachsen: bestehen aus einem gewachsenen Teilstück, z. B. Teilsames, Geselch-

tes, Selchkarree, Selchbauch, Selchschoopf, Selchroller, Rollkarree, Rollschopf, Rollschulter, Kaiserfleisch, Frühstücksspeck, Kümmelbraten (aus Bauchfleisch).

Teilsames, Geselchtes, Selchkarree, Selchbauch, Selchschoopf, Selchroller, Rollkarree, Rollschopf, Rollschulter, Kaiserfleisch können auch in heiß geräuchertem, aber nicht durcherhitztem Zustand angeboten werden, wobei sie vom Verbraucher verzehrsfertig gemacht werden.

Kümmelbraten und andere als „...braten“ bezeichnete Erzeugnisse können auch ohne Pökellung in Verkehr gebracht werden.

Sonstige Kochpökelwaren

Z. B. Toastblock (wird aus mageren Schweinefleischteilen zusammengesetzt). Für Kochpökelwaren aus Fleisch vom Wildschwein gelten die voranstehenden Richtlinien sinngemäß.

B.5.1.3. Kochpökelwaren aus Rindfleisch oder Fleisch von anderen Wiederkäuern

B.5.1.3.1 Kochpökelwaren aus Rindfleisch

Der Ausdruck Schinken darf bei Pökelwaren aus Rindfleisch nur für jene Produkte verwendet werden, die ausschließlich aus Teilen des Knöpfels bestehen. Für Pastrami werden ausschließlich Teile der Rinderbrust verwendet. Für Kochpökelwaren aus Fleisch von anderen Wiederkäuern gelten die voranstehenden Richtlinien sinngemäß.

B.5.1.4 Kochpökelwaren aus Geflügelfleisch

Der Ausdruck „Schinken“ darf bei Pökelwaren aus Geflügelfleisch (Brust oder Keule) verwendet werden (z. B. „Putenschinken“ oder „Hühnerschinken“).

Für Kochpökelwaren aus Fleisch von anderen Geflügelarten gelten die voranstehenden Richtlinien sinngemäß.

B.5.1.5. Herstellungsrichtlinien

Die Menge der eingespritzten oder beim Tumbeln aufgenommenen Pökellake richtet sich nach der angewendeten Technologie und dem zulässigen Wasser:Eiweiß-Verhältnis des Endprodukts.

Die Pökellake besteht aus Trinkwasser, dem Pökelizutaten (siehe C 3.4) sowie auch andere geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürze, Kräuter, Honig, Wein, Milch, Essenzen, Extrakte usw. zugegeben werden.

Beim Erhitzen muss – mit Ausnahme von Surfleisch und nicht durcherhitzten, heiß geräucherten Kochpökelwaren – die Kerntemperatur 68 °C erreichen und mindestens 20 Minuten einwirken.

Der Abschnitt G.1.2.8.1 lautet nunmehr:

Änderungen G.1.2.8.1 analog B.5.1

Produkt	Wasser : Eiweiß
G.1.2.8 Pökelwaren	
G.1.2.8.1 Kochpökelwaren	
G.1.2.8.1.1 Surfleisch	
Schlögel, Schulter, Schopf, Karree, Stelze	4,3
Bauch	4,0
Zunge	4,5
G.1.2.8.1.2 Kochpökelwaren vom Schlögel	
Beinschinken mit Knochen	3,7
Schinken aus großen gewachsenen Teilen vom Schlögel	4,0
Schinken aus kleineren Fleischstücken vom Schlögel	4,0
G.1.2.8.1.3 Kochpökelwaren von anderen Teilstücken	
Kochpökelwaren wie gewachsen, ausgenommen Räucherzunge, Frühstücksspeck, Kaiserfleisch, Kümmelbraten und andere als „...braten“ bezeichnete Kochpökelwaren	4,0
Räucherzunge	4,3
Frühstücksspeck	3,2
Kaiserfleisch, Kümmelbraten und andere als „...braten“ bezeichnete Kochpökelwaren	3,6
Sonstige Kochpökelwaren	4,0
G.1.2.8.1.4 Kochpökelwaren vom Fleisch anderer Tierarten	
Kochpökelwaren aus Rindfleisch oder Fleisch von anderen Wiederkäuern, ausgenommen	4,0
Räucherzunge	4,3
Räucherzunge	4,3
Kochpökelwaren aus Geflügelfleisch	4,0

Abs. B.4.2.2.2 Dauerwürste

Der 2. Satz im Absatz 4 lautet nunmehr:

Als Dauerwürste gelten auch Würste mit Fantasiebezeichnungen, die auf touristische Tätigkeiten (Camping, Bergsteigen, Wandern, Klettern, Picknick und dgl.) hinweisen.

Abs. B.5.2.2.1 und B.5.2.2.2

In B.5.2.2.1 und in B.5.2.2.2 ist der Bezug im jeweils letzten Satz von „B.1.1.7“ auf „B.1.1.6“ zu ändern.

Abs. A.6.3 Fleischzubereitungen aus rohem Faschierten

Der 1. Satz des 5. Absatzes lautet nunmehr:

„Burger“ („Hamburger“) werden ausschließlich aus Rindfleisch ohne Zugabe anderer Lebensmittel, ausgenommen Salz und Gewürze, hergestellt.

Abs. B.4.2.2.4, Sorte 3a) wird wie folgt ergänzt:

Türkische Wurst, Sucuk und dergleichen werden wie Waldviertler, jedoch ohne Zutaten vom Schwein hergestellt und können auch als Rohwurst in Verkehr gebracht werden.

Abs. G.1.2.2 Fleischwürste lautet nunmehr:

Abs. G.1.2.2 Fleischwürste

Die Fußnote * lautet nunmehr:

* Wenn das kollagenfreie Eiweiß mehr als 2 %-Punkte über dem Grenzwert liegt, ist der Grenzwert für das Wasser:Eiweiß-Verhältnis um 0,2 höher.

Abs. G.1.2.2 Fleischwürste

Als neue Fußnote ° wird eingefügt:

° Für türkische Wurst, Sucuk und dgl. gelten diese Grenzwerte auch, wenn sie als Rohwurst in Verkehr gebracht werden.

Der Abs. E.3.2 Bewertung der Ergebnisse wird wie folgt ergänzt:

Bei der Bewertung der Ergebnisse sind die in G.2 angeführten Toleranzen zu berücksichtigen, welche die produktionsbedingten Schwankungen und die analysebedingten Messunsicherheiten weitgehend abdecken. Im Einzelfall, in dem die Messunsicherheit größer als die Toleranz ist, ist die Messunsicherheit vom Grenzwert weg zu berücksichtigen, wobei auf die entsprechende Messunsicherheit hinzuweisen ist. Liegt ein Wert außerhalb der Toleranz und überlappen sich Messunsicherheit und Toleranz, ist/sind (eine) Nachfolgeprobe/n zu untersuchen.

Sorte 3	Kollagen-freies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	Pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke 3 in %
a) Waldviertler, Rauchwurst und Rauchdurre im Kranz (rund) oder abgepasst; Türkische Wurst, Sucuk und dgl. °	11	28	3,0	2,7	-