

Codexkapitel B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse

Änderungen und Ergänzungen

Erlass: BMGFJ-75210/0017-IV/B/7/2008 vom 12.2.2009

Das Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) Änderungen und Ergänzungen im Codexkapitel B 14 „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ bekannt.

Die Änderungen und Ergänzungen treten sofort in Kraft.

3.1.1 Großhandelsmäßige Teilung des Rindes

Der erste Absatz lautet nunmehr:

Üblicherweise erfolgt eine „4/4-Teilung“, es sei denn, dass der Brustteil als zusätzlicher großmarktüblicher Teil abgetrennt wird. Der gespaltene Tierkörper wird zwischen dem sechsten und siebenten Brustwirbel in jeweils zwei Vorder- und Hinterviertel geteilt.

B.1 Definitionen

Nach dem ersten Absatz wird folgender Absatz eingefügt:

Fettreduzierte Fleischerzeugnisse

Die Angabe „fettreduziert“ setzt voraus, dass der Fettgehalt eines Fleischerzeugnisses gegenüber einem vergleichbaren Produkt um mindestens 30 % geringer ist. Für bestimmte Wurstsorten wurden auf Grund der Herstellungsrichtlinien und der Richtwerte für Verarbeitungsfleisch die Fettgehalte der vergleichbaren Produkte (Standardprodukte) berechnet (siehe B.4.4). Für die anderen Fleischerzeugnisse muss der Fettgehalt des Standardproduktes vom Lebensmittelunternehmer nachgewiesen werden.

B.1.1.3 Fettarme Würste wird gestrichen.

B.1.1.4 wird zu Abs. B.1.1.3 und lautet nunmehr:

B.1.1.3 Sorten

Im Allgemeinen lassen sich die Würste innerhalb der einzelnen Arten in drei Sorten einteilen. Würste, aus deren Bezeichnung auf verschiedene Sorten geschlossen werden kann, haben den Anforderungen der höherwertigen Sorte zu entsprechen.

B.1.1.5 wird zu B.1.1.4 und lautet nunmehr:

B.1.1.4 Phantasiebezeichnungen

Würste mit Phantasiebezeichnungen haben, sofern die Richtlinien dieses Kapitels nichts anderes vorsehen, ihrem Charakter und Erscheinungsbild nach zumindest einer Sorte 2, Fleischwürste jedoch einer Sorte 2 a) zu entsprechen.

Die Bezeichnungen „Jagdwurst“ und „Rauchdürre“ (in Stangen) sind bei Fleischwürsten als Phantasiebezeichnungen zu werten.

Auf die Richtlinien für die Bezeichnung bei Dauerwürsten und Meterwürsten (siehe B.4.2.2.2 und B.1.1.2) wird hingewiesen.

B.1.1.6 wird zu B.1.1.5

B.1.1.7 wird zu B.1.1.6

Der neue Abs. B.1.1.7 lautet:

B.1.1.7 Würste mit hervorhebender Bezeichnung Würste mit hervorhebender Bezeichnung (z. B. Delikatess, Premium, Exquisit oder Spezial) weisen gegenüber den entsprechenden Würsten ohne Hervorhebung einen um 10 % höheren Gehalt an kollagenfreiem Eiweiß und einen um 20 % niedrigeren Kollagenwert auf, sofern nicht Grenzwerte für Würste mit hervorhebender Bezeichnung ausdrücklich festgelegt sind.

Hinweise auf ein bestimmtes Herstellungsverfahren (z. B. Räuchern, Braten) oder eine bestimmte Tierart stellen keine Hervorhebung dar.

B.4.2.2.4 Einteilung der Fleischwürste

Die Aufzählung Sorte 1a) und 1b) lautet nunmehr:

Sorte 1 a): Schinkenwurst mit hervorhebender Bezeichnung, Krakauer mit hervorhebender Bezeichnung.

Sorte 1 b): Schinkenwurst und Krakauer.

Sorte 1 a)

Schinkenwurst mit hervorhebender Bezeichnung, Krakauer mit hervorhebender Bezeichnung:

85 Teile gepökelt, sehnenarmes Schweinefleisch I, grob gestückt,
15 Teile Brät 30.

Auf 100 Teile Wurstmasse kann bis zu 1 Teil Kartoffelstärke zugesetzt werden.

Sorte 1 b)

Schinkenwurst und Krakauer:

70 Teile gepökelt, sehnenarmes Schweinefleisch I, grob gestückt,
30 Teile Brät 30.

Auf 100 Teile Wurstmasse kann bis zu 1 Teil Kartoffelstärke zugesetzt werden.

Der Abschnitt B.4.4 Fettreduzierte Würste lautet nunmehr:

Werden die Herstellungsrichtlinien für Würste und die Richtwerte für Verarbeitungsfleisch zugrunde gelegt, errechnen sich für folgende Würste nachstehende Fettgehalte von vergleichbaren Produkten

	Fettgehalt Standardprodukte	Fettgehalt fettreduzierter Würste*
Brätwürste Sorte 1 und 2	23 %	15 %
Fleischwürste Sorte 1b ausgenommen Schinkenwurst und Krakauer und Fleischwürste Sorte 2 ausgenommen Lyoner, Aufschnittwurst, Schinkenleberkäse, Fleisch- oder Leberkäse nach bayrischer Art, Cabanossi und Speckwurst	33 %	20 %
Lyoner, Aufschnittwurst, Schinkenleberkäse, Fleisch- oder Leberkäse nach bayrischer Art	19 %	13 %
Pasteten und Aufstriche	30 %	20 %

* Diese Werte stellen Richtwerte dar, die jedenfalls die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zur Angabe „fettreduziert“ sicher stellen.

Zu den übrigen Grenzwerten siehe G.1.2.7

B.4.5.1.1 Rohwürste mit Belag

Die Aufzählung Sorte 1a) lautet nunmehr:

Sorte 1 a): Jagdsalami, Touringsalami, Edelweißsalami und Salami mit hervorhebender Bezeichnung;

Sorte 1 a)

Jagdsalami, Touringsalami, Edelweißsalami und Salami mit hervorhebender Bezeichnung:

70 Teile Rindfleisch I und/oder sehnearmes Schweinefleisch I 30 Teile Speck I. Ca. 32 % Trockenverlust.

B.4.5.1.2 Rohwürste ohne Belag

Der Abs. „Debreziner Rohwurst und gleichsinnig bezeichnete Debreziner, Pußtawürstel“ lautet nunmehr: Debreziner Rohwurst und gleichsinnig bezeichnete Debreziner, Pußtawürstel: 70 Teile sehnearmes Schweinefleisch I 30 Teile Speck I. Ca. 15 % Trockenverlust.

Pußtawürstel, die in gebrühtem Zustand in Verkehr gebracht werden müssen hinsichtlich ihrer Zusammensetzung Grenzwerten der Brühwurst Debreziner entsprechen.

B.6.2 Beschreibung

Der Abschnitt lautet nunmehr:

- Fleischerzeugnisse, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Pute, Truthahn, Hühner, Gänse, Enten oder dgl. enthalten, werden entweder aus Truthahn, -Puten- oder Hühnerfleisch, allenfalls aus

Gänse- oder Entenfleisch oder dgl. hergestellt. Sie enthalten kein anderes Fleisch, wie Rindfleisch, Kalbfleisch oder Schweinefleisch. Für Kochwürste unter Verwendung von Leber gilt Analoges. Eine Mischung von verschiedenen Fleisch- oder Leberarten findet nicht statt.

- Bei Brät- und Kochwürsten kann als Fettkomponente das Fett der in der Sachbezeichnung angegebenen Tierart oder Pflanzenfett verwendet werden.
- Bei Fleisch- und Rohwürsten, die üblicherweise eine sichtbare Fetteinlage aufweisen, kann als Fettkomponente das Fett der in der Sachbezeichnung angegebenen Tierart, Schweinespeck oder Pflanzenfett verwendet werden.
- Die Sachbezeichnung kann mit dem Zusatz „rein“ oder einer sinngemäßen Bezeichnung versehen werden, wenn kein Speck enthalten ist.
- Derartige Brät- und Fleischwürste ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste weisen einen Fettgehalt von unter 15 % auf. Fettreduzierte Geflügelwürste ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste weisen einen Fettgehalt von höchstens 10 % auf. Das Wasser-Eiweiß-Verhältnis darf bis zu 0,3 über dem Grenzwert der der Bezeichnung oder dem Erscheinungsbild entsprechenden Brät- oder Fleischwurst ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste liegen. Die übrigen Grenzwerte entsprechen denen der jeweiligen Brät- oder Fleischwürste.
- Fettreduzierte Geflügelpasteten und -aufstriche weisen einen Fettgehalt von unter 15 % auf. Zu den übrigen Grenzwerten siehe G.1.2.9.
- Obwohl der Begriff „Schinken“ bei Geflügel nicht üblich ist, können Würste mit dem Erscheinungsbild einer Schinkenwurst als „Hühnerschinkenwurst“, „Truthahnschinkenwurst“ oder „...schinkenwurst“ bezeichnet werden. Ebenso darf der Ausdruck „Schinken“ bei Pökelfleisch verwendet werden (z. B. „Putenschinken“ oder „Hühnerpressschinken“). Kochpökelfleisch aus Putenbrust, Hühnerbrust oder dgl. können auch als „Putenschinken“ bzw. „Puten-“ oder „Hühnerpressschinken“ oder dgl. bezeichnet werden.
- Für Gansleberpastete gilt B.4.3.1, Gansleberstreichwurst ist in B.4.3.3 geregelt.

Der Abs. B.8.1.7.9 lautet nunmehr:

B.8.1.7.9 Fettreduzierte Pasteten-, Aufstrich- und Wurstkonserven

Sie weisen einen Fettgehalt von nicht mehr als 20 % auf; auf 100 Teile Masse können 1,5 Teile Milcheiweiß und zwei Teile Stärke (auch modifiziert) zugesetzt werden. Die Verwendung von pflanzlichen Fetten an Stelle von tierischem Fett ist bei entsprechender Deklaration möglich. Bezüglich der Grenzwerte siehe G.1.2.11. Beschaffenheit derartiger Geflügelpasteten und Geflügelaufstriche: siehe B.6.2

Der Abs. B.8.1.7.10 lautet nunmehr:

B.8.1.7.10 Fettreduzierte Pasteten-, Aufstrich und Wurstkonserven mit einem Fettgehalt von höchstens 5 %

Sie weisen einen Fettgehalt von nicht mehr als 5 % auf und werden ohne Speck (Fett, Geflügelfett u. dgl.) nur aus fettarmem Fleisch und entsprechenden Mengen an namengebenden Bestandteilen (Leber, Schinken usw.), unter Zusatz von Brühe, Milcheiweiß (1,5 Teile auf 100 Teile Masse) und Stärke (bis zu 5 Teile, auch modifiziert) hergestellt.

Bezüglich der Grenzwerte siehe G.1.2.11.

G.1.2.2 Fleischwürste

Die ersten drei Spalten werden wie folgt geändert bzw. ergänzt:

Sorte 1							
a) Schinkenwurst mit hervorhebender Bezeichnung, Krakauer mit hervorhebender Bezeichnung	18	10	3,6	0,6	1,5	75	5
Schinkenwurst mit hervorhebender Bezeichnung, Krakauer mit hervorhebender Bezeichnung in wasserdampfdurchlässigen Hüllen	18	10	3,8	0,6	1,5	75	5
b) Schinkenwurst, Krakauer*	15,5	12	3,8	0,9	1,5	60	12
Schinkenwurst, Krakauer in wasserdampfdurchlässigen Hüllen	15,5	12	4,0	0,9	1,5	60	12

G.1.2.6.1.1 Rohwürste mit Belag

Die Tabelle Sorte 1 a) lautet nunmehr:

Sorte 1			
a) Jagdsalami, Touringsalami, Edelweißsalami und Salami mit hervorhebender Bezeichnung	13	1,3	2,2

G.1.2.7 Fettreduzierte Fleischerzeugnisse (ausgenommen Konserven) lautet nunmehr:

Wurstsorte	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser: Eiweiß	Fettgehalt in % (Richtwert)
G.1.2.7 Fettreduzierte Fleischerzeugnisse (ausgenommen Konserven)				
Fettreduzierte Brätwürste Sorte 1 und 2	*	*	*	15
Fettreduzierte Fleischwürste Sorte 1b ausgenommen Schinkenwurst und Krakauer und Sorte 2 ausgenommen Lyoner, Aufschnittwurst, Schinkenleberkäse, Fleisch oder Leberkäse nach bayrischer Art, Cabanossi und Speckwurst	*	*	*	20
Fettreduzierte Lyoner, Aufschnittwurst, Schinkenleberkäse, Fleisch- oder Leberkäse nach bayrischer Art	*	*	*	13
Fettreduzierte Geflügelbrät und -fleischwürste ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste	*	*	*	10
Fettreduzierte Pasteten und Aufstriche	*	*	4,5	20
Fettreduzierte Geflügelpasteten und Geflügelaufstriche	*	*	*	15

* Diese Grenzwerte entsprechen den nach Bezeichnung oder Erscheinungsbild gleichen herkömmlichen Produkten.

G.1.2.9 Geflügelfleischerzeugnisse lautet nunmehr:

Produkt	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser: Eiweiß	Fett: Eiweiß	Fettgehalt in %	pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke in %
G.1.2.9 Geflügelfleischerzeugnisse						
Geflügelbrät- und -fleischwürste ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste	*	*	0,3 über dem Grenzwert gleicher herkömmlicher Brät- und Fleischwürste	-	15	*
Fettreduzierte Geflügelbrät- und fleischwürste ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste	*	*		-	10	-
Geflügelpasteten	-	12	4,5	2,6	-	-
Geflügelaufstriche	*	15	5,0	3,0	-	**
Fettreduzierte Geflügelpasteten und Geflügelaufstriche	*	*	*	-	15	**
Kochpökelwaren aus Geflügelfleisch	-	-	4,0	-	-	-

* Diese Grenzwerte entsprechen denen der nach Bezeichnung oder Erscheinungsbild gleichen herkömmlichen Produkte.

** Stärkezusatz ist bei Geflügelaufstrichkonserven entsprechend den herkömmlichen Aufstrichkonserven erlaubt.

G.1.2.11 Fleischkonserven lautet nunmehr:

Produkt	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser: Eiweiß	Fett: Eiweiß	Fettgehalt in %	pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke in %
G.1.2.11 Fleischkonserven (Die Grenzwerte gelten nach Abzug eines etwaigen Milcheiweißgehaltes)						
Corned Beef	18,0	18	2,6	0,7	-	-
Rindfleisch im eigenen Saft	15,5	20	3,6	-	12	-
Schweinefleisch im eigenen Saft	14,5	16	3,8	-	18	-
Fleischschmalz	5,8	30	3,9	7,2	-	-
Luncheon Meat, Frühstücksfleisch, Jagdwurst	10,8	16	4,8	2,3	-	2,5
Pastetenkonserven mit hervorhebender Bezeichnung aus Rind-, Kalb-, Schweine-, Wildfleisch, auch mit Schweine- oder Kalbsleber	-	15	4,0	3,0	-	-
Pastetenkonserven mit hervorhebender Bezeichnung aus Schinken, Zunge, Geflügel-(auch Wildgeflügel-) fleisch, Geflügelleber	-	15	4,5	2,5	-	-
Pastetenkonserven ohne hervorhebende Bezeichnung, auch mit Phantasiebezeichnung	-	25	5,0	3,0	-	-
Schinkenpastetenkonserven ohne hervorhebende Bezeichnung	-	15	5,0	3,0	-	-
Streichfähige Leberwurst, Leberaufstrich, Leberstreichwurst in Konserven, Zwiebelstreichwurst und gl.	-	32	5,0	3,5	-	-
Selchfleisch-, Rauchfleisch- und Pökelfleischaufstrich	9,5	23	5,0	2,6	-	-

Produkt	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser: Eiweiß	Fett: Eiweiß	Fettgehalt in %	pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke in %
Zungenaufstrich	9,2	25	5,0	2,8	-	-
Fettreduzierte Pasteten- und Aufstrichkonserven	-	15	4,5	-	20	3
Fettreduzierte Wurstkonserven	-	15	4,5	-	15	3
Fettreduzierte Pasteten-, Aufstrich- und Wurstkonserven mit einem Fettgehalt von höchstens 5 %	-	12	6,0	-	5	7