

Richtlinien für die Qualität von Fleischerzeugnissen und deren Kenntlichmachung

Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft, Kulmbach

Der Deutsche Fleischerverband, der Bundesverband der Deutschen Fleischwaren- und Feinkostindustrie, der Verband der Deutschen Fleischwarenfabriken und der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde sind aus Gründen der Ordnung des Verkehrs mit Fleischerzeugnissen und deren Qualitätssteigerung übereingekommen, nachfolgende Richtlinien als der Verkehrsanschauung der redlichen Fleischwirtschaft entsprechend festzulegen.

A. Allgemeine Bestimmungen

Die in diesen Richtlinien erwähnten Fleischerzeugnisse können — soweit nicht ausdrücklich Ausnahmen gemacht sind — in den folgenden drei Qualitäten in Verkehr gebracht werden, und zwar:

1. Spitzenqualität
2. Normale (mittlere) Qualität
3. Einfache Qualität

1. Spitzenqualität

a) Spitzenqualitäten sind durch die Qualität und die Auswahl der in ihnen verarbeiteten Rohstoffe über die Normalqualität eindeutig herausragende Erzeugnisse. Sie dürfen als: Delikates, Ia, prima, ff oder gleichsinnig bezeichnet werden.

b) Schlackwurst, Schinkenplockwurst, Schinkenmettwurst, Teewurst, Kalbs-, Gänse- oder Trüffelbeberwurst, Pasteten und Rouladen dürfen **nur** in der Spitzenqualität in Verkehr gebracht werden.

2. Normale (mittlere) Qualität

Normale (mittlere) Qualitäten entsprechen einer guten Durchschnittsqualität. Die Anforderungen sind in den Einzelbestimmungen für die in diesen Richtlinien aufgeführten Erzeugnisse niedergelegt.

Für normale (mittlere) Qualitäten dürfen die in Abs. A 1 a) für Spitzenqualitäten vorbehaltenen, hervorhebenden Qualitätsbezeichnungen nicht verwendet werden. Wird ein in diesen Richtlinien erwähntes Fleischerzeugnis

ohne Qualitätsbezeichnung in Verkehr gebracht, so muß es normaler (mittlerer) Qualität sein. Es kann den Hinweis „mittlere Qualität“ tragen.

3. Einfache Qualität

Einfache Qualitäten fallen gegenüber der normalen Durchschnittsqualität erkennbar ab. Die Qualitätsmerkmale sind in den einzelnen Bestimmungen für die in diesen Richtlinien aufgeführten Erzeugnisse niedergelegt.

Für einfache Qualitäten dürfen die in Absatz A 1 a) für Spitzenqualitäten vorbehaltenen hervorhebenden Qualitätsbezeichnungen nicht verwendet werden. Demzufolge dürfen auch hervorragende Qualitätsbezeichnungen wie z. B. „Original“ oder „echte“ nicht verwendet, der Zerkleinerungsgrad wie „fein“ nicht angegeben werden.

Einfache Qualitäten müssen stets deutlich in gleicher Buchstabengröße wie die Sortenbezeichnung durch das Wort „einfach“ kenntlich gemacht werden.

B. Einzelbestimmungen

Sonstige Hinweise

Das Beiwort „fein“ ist keine Qualitätsbezeichnung, sondern charakterisiert den Zerkleinerungsgrad. Es kann bei der Spitzen- oder der normalen (mittleren) Qualität vor oder hinter die jeweilige Sortenbezeichnung gesetzt werden.

Als **Innereien** im Sinne dieser Richtlinien gelten Lunge mit Luftröhre, Schlund, Euter, Herz, Niere, Gekröse, Mägen und Milz. Leber zählt nicht zu den Innereien.

B. Einzelbestimmungen

I. Rohwurst

a) Rohwurst, die als **Spitzenqualität** bezeichnet wird, darf nur gut entsehtes Fleisch und gut entschwarteten Speck enthalten, nicht jedoch Zusätze von Innereien, Schwarten und Sehnen.

b) Rohwurst **normaler (mittlerer) Qualität** unterscheidet sich von der Spitzenqualität nur dadurch, daß sie Fleisch wie gewachsen enthalten kann, nicht jedoch Zusätze von Schwarten, Innereien und Sehnen.

- c) Rohwurst **einfacher Qualität** darf Zusätze von zerkleinerten Schwarten und Sehnen in einem Anteil von höchstens 10% enthalten, nicht jedoch von Innereien.
Salami und Cervelatwurst dürfen in einfacher Qualität nicht in Verkehr gebracht werden.

II. Kochwurst

1. Leberwurst

- a) Leberwurst, die als **Spitzenqualität** bezeichnet wird, besteht aus Leber, sehnenarmem Muskelfleisch und Fettgewebe; sie darf weder sonstige Innereien noch Talg-, Schwarten- und Sehnenzusätze enthalten.
- b) Bei Leberwurst **normaler (mittlerer Qualität)** muß der Anteil von Muskelfleisch, Fettgewebe und Leber überwiegen; sie kann außerdem Innereien und Schwarten enthalten.
- c) Leberwurst **einfacher Qualität** enthält neben Muskelfleisch, Fettgewebe und Leber einen überwiegenden Anteil an Innereien, Schwarten und Sehnen.

2. Rotwurst / Blutwurst

- a) Rotwurst/Blutwurst, die als **Spitzenqualität** bezeichnet wird, besteht zu einem erheblichen Teil aus Muskelfleisch einlage und darf weder Brätwürfel noch Innereien enthalten. Wird sie als „Zungenwurst“ bezeichnet, darf sie als **Fleischeinlage** nur Zunge enthalten.
- b) Rotwurst/Blutwurst **normaler (mittlerer) Qualität** darf Herzen in Würfelform und **fein** zerkleinerte sonstige Innereien enthalten.
- c) Rotwurst/Blutwurst **einfacher Qualität** darf Brätwürfel und Innereien auch in Würfelform enthalten.

III. Brühwurst

- a) Brühwurst, die als **Spitzenqualität** bezeichnet wird, darf nur aus entsehtem Fleisch und entschwartetem Speck bestehen. Sie darf keine Innereien und kein Kopffleisch, ebensowenig zugesetzte Sehnen und zugesetzte Schwarten enthalten.
- b) Brühwurst **normaler (mittlerer) Qualität** unterscheidet sich von der Spitzenqualität dadurch,

daß sie Fleisch wie gewachsen und Speck mit Schwartenzug enthält, nicht jedoch einen Zusatz von Schwarten, Sehnen und Innereien.

- c) Brühwurst **einfacher Qualität** darf einen Zusatz von Schwarten, Sehnen und Innereien enthalten. Sie darf nicht unter Kaliber 32 in Verkehr gebracht und nicht als „Würstchen“ oder „Bockwurst“ bezeichnet werden.

IV. Bratwurst

Bratwurst darf keinen Zusatz von Innereien, Schwarten und Sehnen enthalten.

V. Gulasch, Ragout fin als Konserve

Gulasch und Ragout fin dürfen **keine Innereien**, Schwarten, Sehnenzusätze und andere bei der Verarbeitung von Schlachtieren anfallende geringwertige Fleischteile, wie sehnige und knorpelige Teile, Kopffleisch und Knochenputz enthalten. Ein geringer Zusatz von Fleischbrät zu Ragout fin ist nur gestattet, wenn dieses aus reinem Kalb- oder Geflügelfleisch hergestellt ist.

VI. Deutsches Corned beef (Krafftfleisch)

- a) Deutsches Corned beef (Krafftfleisch), das als **Spitzenqualität** bezeichnet wird, darf nur aus entsehtem Rindfleisch in Verkehr gebracht werden. Es darf keine Innereien, Schwarten, Sehnen oder Knorpel enthalten. Dem Aufguß aus der beim Brühen des Fleisches anfallenden Fleischbrühe darf der zur Bindung notwendige Anteil an zerkleinerten Sehnen, Schwarten oder ungefärbter Gelatine beigefügt sein. Das Gewicht von Fleisch und Aufguß im Fertigerzeugnis darf das Rohfleischgewicht (ohne Knochen) nicht übersteigen.
- b) In Deutschem Corned beef (Krafftfleisch) **anderer Qualität** darf Fleisch wie gewachsen verarbeitet sein. Der Aufguß muß in Zusammensetzung und Menge dem Aufguß zu a) entsprechen.

VII. Schinken

Schinken, die als Kochschinken bezeichnet werden, dürfen nur aus Hinterschinken hergestellt sein. Vorderschinken sind als solche oder als Schultern zu bezeichnen.

VIII. Ergänzungen

Die von einleitend genannten Verbänden noch gemeinsam herauszugebenden Erläuterungen sind Bestandteil dieser Richtlinien.

VERBRAUCHERDIENST AUSGABE B