

GEMEINSAMES MINISTERIALBLATT

Ausgabe A

Seite 261

*des Auswärtigen Amtes / des Bundesministers des Innern
des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
des Bundesministers für innerdeutsche Beziehungen / des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit
des Bundesministers für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit
des Bundesministers für Raumordnung, Bauwesen und Städtebau
des Bundesministers für Forschung und Technologie / des Bundesministers für Bildung und Wissenschaft
des Bundesministers für wirtschaftliche Zusammenarbeit*

HERAUSGEGEBEN VOM BUNDESMINISTER DES INNERN

40. Jahrgang

ISSN 0341-1435

Bonn, den 20. Mai 1989

Nr. 14

INHALT

Amtlicher Teil

Seite

Der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Bek. v. 28. 3. 89, Weitere Leitsätze des Deutschen Lebensmittel-
buches 262

Inhaltsübersicht

	Seite
1. Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen	264
2. Neufassung der Leitsätze für Pilzerzeugnisse	268
3. Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse	272

Amtlicher Teil

Der Bundesminister
für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

**Bekanntmachung
von weiteren Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches**

Vom 28. März 1989

I.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 14. Plenarsitzung am 24. und 25. November 1988 unter Beachtung der §§ 9 und 10 ihrer Geschäftsordnung folgende Leitsätze beschlossen bzw. geändert:

1. Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen
2. Neufassung der Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse
3. Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse.

Diese Leitsätze werden hiermit nach § 33 Abs. 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) im Einvernehmen mit den Bundesministern der Justiz, für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft veröffentlicht.

II.

Ergänzend wird erneut auf folgendes hingewiesen:

Die in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches vorgesehenen Bezeichnungen haben nach der am 31. Dezember 1981 in Kraft getretenen Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung folgende Bedeutung:

Lebensmittel, deren Bezeichnung nicht durch Rechtsvorschriften festgelegt ist, müssen entsprechend den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entweder mit der nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung (§ 4 Satz 1 Nr. 1 LMKV) oder einer Beschreibung (§ 4 Satz 1 Nr. 2 LMKV) versehen werden. Die in den Leitsätzen vorgesehenen Bezeichnungen entsprechen der allgemeinen Verkehrsauffassung und genügen deshalb in jedem Fall den Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung. Es ist jedoch erlaubt, an ihrer Stelle Beschreibungen im Sinne des § 4 Satz 1 Nr. 2 LMKV zu gebrauchen.

Bonn, den 28. März 1989
414 — 6581/56

Der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Im Auftrag
Prof. Dr. E c k e r t

Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen

1. Tee
stammt ausschließlich aus Blättern, Blattknospen und zarten Stielen des Teestrauches (*Camellia sinensis* Linnaeus, O. Kuntze), die nach den üblichen Verfahren wie Welken, Rollen, Fermentieren, Zerkleinern, Trocknen bearbeitet sind.
2. Aromatisierter Tee
ist Tee, dem zur Aromatisierung geruch- und/oder geschmackgebende Stoffe zugesetzt sind.
3. Teeähnliche Erzeugnisse
sind Pflanzenteile, die nicht von *Camellia sinensis* Linnaeus, O. Kuntze stammen und die dazu bestimmt sind, in der Art wie Tee verwendet zu werden.
Teeähnliche Erzeugnisse sind auch Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen mit Tee, die nicht unter den Begriff „aromatisierter Tee“ fallen.
4. Aromatisierte teeähnliche Erzeugnisse
sind teeähnliche Erzeugnisse, denen zur Aromatisierung geruch- und/oder geschmackgebende Stoffe zugesetzt sind.
5. Tee-Extrakte
sind wäßrige Auszüge aus Tee, denen Wasser entzogen ist.
6. Aromatisierte Tee-Extrakte
sind Tee-Extrakte (Nummer 5), denen zur Aromatisierung geruch- und/oder geschmackgebende Stoffe zugesetzt sind.
7. Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen
sind wäßrige Auszüge aus teeähnlichen Erzeugnissen, denen Wasser entzogen ist.
8. Aromatisierte Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen
sind Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen (Nummer 7), denen zur Aromatisierung geruch- und/oder geschmackgebende Stoffe zugesetzt sind.
9. Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten
dienen der Herstellung von Getränken, für deren Charakter die Verwendung von Tee-Extrakten mitbestimmend ist.
10. Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen
dienen der Herstellung von Getränken, für deren Charakter die Verwendung von Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen mitbestimmend ist.

B. Zutaten

1. Zur Herstellung von Tee
Die Verwendung von Zutaten¹⁾, Zusatzstoffe eingeschlossen²⁾, ist nicht üblich.
2. Zur Herstellung von aromatisiertem Tee
- 2.1 geruch- und/oder geschmackgebende Pflanzen und Pflanzenteile bis zu 5 Gramm je 100 Gramm Tee,
- 2.2 Aromen mit natürlichen oder naturidentischen³⁾ Geruch- und/oder Geschmacksstoffen, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee nachmachen oder verstärken,
- 2.3 Fruchtsäfte⁴⁾ bis zu 15 Gramm je 100 Gramm Tee oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften,
- 2.4 aromagebende Trinkbranntweine wie Rum, Arrak, Whisky.
- 2.5 Die Verwendung von Zusatzstoffen²⁾ ist nicht üblich.
3. Zur Herstellung von teeähnlichen Erzeugnissen
Die Verwendung von Zusatzstoffen²⁾ ist nicht üblich.
4. Zur Herstellung von aromatisierten teeähnlichen Erzeugnissen
- 4.1 Aromen mit natürlichen oder naturidentischen³⁾ Geruch- und/oder Geschmacksstoffen, ausgenommen solche, die

den Geruch und/oder Geschmack nach Tee nachmachen oder verstärken,

- 4.2 Fruchtsäfte⁴⁾ bis zu 15 Gramm je 100 Gramm teeähnliche Erzeugnisse oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften.
- 4.3 Die Verwendung von Zusatzstoffen²⁾ ist nicht üblich.
5. Zur Herstellung von Tee-Extrakten
- 5.1 Bei der Herstellung abgetrennte oder zurückgewonnene natürliche Geruch- und/oder Geschmacksstoffe,
- 5.2 Natriumhydroxid⁵⁾ und Kaliumhydroxid⁵⁾ zur Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit bis zu insgesamt 10 Gramm je 100 Gramm kaltwasserlöslichem getrocknetem Tee-Extrakt, unbeschadet der zur Neutralisation erforderlichen Stoffe (Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure oder Kohlensäure),
- 5.3 Tricalciumphosphat⁵⁾ und Maltodextrin zur Erhaltung der Rieselfähigkeit.
- 5.4 Die Verwendung von anderen Zusatzstoffen²⁾ ist nicht üblich.
6. Zur Herstellung von aromatisierten Tee-Extrakten die in den Nummern 2.2 und 2.3 sowie 5.1 bis 5.3 genannten Stoffe.
7. Zur Herstellung von Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen die in den Nummern 5.1 und 5.3 genannten Stoffe.
8. Zur Herstellung von aromatisierten teeähnlichen Extrakten die in den Nummern 4.1 und 4.2 sowie 5.1 und 5.3 genannten Stoffe.
9. Zur Herstellung von Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten
- 9.1 Tee-Extrakt zur Herstellung von Zitronenteegetränk in einer Mindestmenge von 0,12 Gramm in 100 Milliliter, berechnet auf einen wasserfreien Tee-Extrakt ohne die in den Nummern 5.2 und 5.3 genannten Zutaten in dem nach der Gebrauchsanweisung vorschriftsmäßig hergestellten Getränk,
- 9.2 Aromen mit natürlichen oder naturidentischen³⁾ Geruch- und/oder Geschmacksstoffen, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee nachmachen oder verstärken,
- 9.3 Farbgebende Stoffe⁶⁾.
10. Zur Herstellung von Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen
- 10.1 Aromen mit natürlichen oder naturidentischen³⁾ Geruch- und/oder Geschmacksstoffen, ausgenommen solche, die den Teegeruch und/oder Teegeschmack nachmachen oder verstärken,
- 10.2 Farbgebende Stoffe⁶⁾.

C. Beschaffenheitsmerkmale

1. Die Erzeugnisse nach Abschnitt A sind frei von vegetativen Formen von Schimmel und praktisch frei von Verunreinigungen.
2. Tee und aromatisierter Tee
- 2.1 Trockenmasse nicht weniger als 93 Gramm je 100 Gramm des Erzeugnisses, jedoch bei aromatisiertem Tee nicht weniger als 91 Gramm
- 2.2 Extraktgehalt nicht weniger als 32 Gramm wasserlösliche Teebestandteile je 100 Gramm Teetrocknenmasse, jedoch bei Tee türkischer und russischer Herkunft nicht weniger als 26 Gramm
- 2.3 Koffeingehalt nicht weniger als 1,5 Gramm je 100 Gramm Teetrocknenmasse
- 2.4 Gesamtasche nicht weniger als 4 Gramm und nicht mehr als 8 Gramm je 100 Gramm Teetrocknenmasse
- 2.5 Salzsäureunlösliche Asche nicht mehr als 1 Gramm je 100 Gramm Teetrocknenmasse

- 2.6 Wasserlösliche Asche nicht weniger als 45 Gramm je 100 Gramm Gesamtasche
- 2.7 Rohfaser nicht mehr als 16,5 Gramm je 100 Gramm Teetrockenmasse
3. Teeähnliche Erzeugnisse und aromatisierte teeähnliche Erzeugnisse
- 3.1 Trockenmasse und Wassergehalt
- 3.1.1 Trockenmasse (außer Erzeugnisse nach Nummer 3.1.2) nicht weniger als 90 Gramm je 100 Gramm des Erzeugnisses
- 3.1.2 Wassergehalt
- | | |
|--------------------|---|
| Fencheltee | nicht mehr als 12 Gramm je 100 Gramm des Erzeugnisses |
| Pfefferminztee | |
| Krauseminztee | |
| Kamillentee | |
| Orangenblätterttee | |
| Eisenkrauttee | |
| Lindenblütentee | |
| Hagebuttentee | |
| Hibiskusblütentee | |
- 3.2 Gesamtasche jeweils je 100 Gramm Trockenmasse des Erzeugnisses
- | | |
|--------------------|-------------------------|
| Hagebuttentee | nicht mehr als 7 Gramm |
| Hibiskusblütentee | nicht mehr als 11 Gramm |
| Pfefferminztee | nicht mehr als 12 Gramm |
| Krauseminztee | |
| Kamillentee | |
| Fencheltee | |
| Lindenblütentee | |
| Eisenkrauttee | |
| Orangenblätterttee | nicht mehr als 13 Gramm |
| | nicht mehr als 15 Gramm |
- 3.3 Salzsäureunlösliche Asche nicht mehr als 1 Gramm je 100 Gramm Trockenmasse des Erzeugnisses,
- jedoch bei
- | | |
|--------------------|--------------------------|
| Hagebuttentee | nicht mehr als 1,5 Gramm |
| Pfefferminztee | nicht mehr als 2,0 Gramm |
| Krauseminztee | nicht mehr als 2,5 Gramm |
| Kamillentee | |
| Hibiskusblütentee | |
| Fencheltee | |
| Lindenblütentee | |
| Orangenblätterttee | |
| Eisenkrauttee | nicht mehr als 3,5 Gramm |
- 3.4 Ätherisches Öl jeweils je 100 Gramm der Trockenmasse des Erzeugnisses
- | | |
|----------------|----------------------------------|
| Fencheltee | nicht weniger als 1 Milliliter |
| Pfefferminztee | nicht weniger als 0,6 Milliliter |
| Krauseminztee | |
| Kamillentee | nicht weniger als 0,2 Milliliter |
4. Tee-Extrakte und aromatisierte Tee-Extrakte
- 4.1 Trockenmasse pulverförmiges Erzeugnis nicht weniger als 95 Gramm je 100 Gramm Extrakt
- konzentrierter Extrakt nicht mehr als 95 Gramm und nicht weniger als 40 Gramm je 100 Gramm Extrakt
5. Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten und mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen
- 5.1 Trockenmasse nicht weniger als 92 Gramm je 100 Gramm der Zubereitung.

D. Bezeichnung und Angaben

1. Erzeugnisse des Abschnittes A werden unter folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:
- 1.1 Tee
- 1.1.1 Als Verkehrsbezeichnung werden
Tee (s. Abschnitt I A. Nr. 1)
Schwarzer Tee (s. Abschnitt II A. Nr. 1.1)
Oolong Tee (s. Abschnitt II A. Nr. 1.2)
Grüner Tee (s. Abschnitt II A. Nr. 1.3)
auch in Verbindung mit dem Wort *Mischung* verwendet.
- 1.1.2 Geographische Hinweise werden nur verwendet, wenn der Tee ausschließlich die angegebene Herkunft aufweist. Bei Mischungen von Tees unterschiedlicher Herkunft wird die Verkehrsbezeichnung nach 1.1.1 um das Wort *Mischung* ergänzt; ein geographischer Hinweis wird nur verwendet, wenn der benannte Anteil der Mi-

schung mehr als die Hälfte beträgt und die Eigenart der Mischung durch das genannte Herkunftsgebiet bestimmt wird, z. B. *Assam-Teemischung*.

- 1.1.3 Eine Herkunftsangabe im Sinne eines Hinweises auf das Anbaugebiet liegt nicht vor, wenn auf Länder oder Regionen ohne eigenen Teeanbau hingewiesen wird, z. B. *Östfriesische Mischung*, *Englische Mischung*.
- 1.1.4 Der Verkehrsbezeichnung nach Nummer 1.1.1 können zur Unterscheidung im Handel übliche Angaben über die Beschaffenheit angefügt werden.
- 1.1.5 Auf eine Entkoffeinierung des Tees wird nur hingewiesen, wenn in 100 Gramm der Teetrockenmasse nicht mehr als 0,4 Gramm Koffein enthalten sind.
- 1.2 Aromatisierter Tee
- 1.2.1 Als Verkehrsbezeichnung werden die Bezeichnungen *Aromatisierter Tee*, *aromatisierter Schwarzer Tee*, *Tee, aromatisiert* und *Schwarzer Tee, aromatisiert* sowie *Aromatisierte Teemischung* oder *Teemischung, aromatisiert* verwendet.
- 1.2.2 Der Verkehrsbezeichnung nach Nummer 1.2.1 können zur Unterscheidung im Handel übliche Angaben über die Beschaffenheit angefügt werden.
- 1.2.3 Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *aromatisierter Tee – Wildkirsche*.
- 1.2.4 Auf eine Entkoffeinierung des aromatisierten Tees wird nur hingewiesen, wenn in 100 Gramm der Teetrockenmasse nicht mehr als 0,4 Gramm Koffein enthalten sind.
- 1.3 Teeähnliche Erzeugnisse
- 1.3.1 Als Verkehrsbezeichnung wird die Art der verwendeten Pflanze oder der verwendeten Pflanzenteile, auch in Verbindung mit dem Wort *Tee*, angegeben, wenn das teeähnliche Erzeugnis aus einer Pflanzenart, z. B. *Pfefferminze* oder *Pfefferminztee*, oder aus zwei Pflanzenarten, z. B. *Hagebuttentee mit Hibiskus* oder *Hagebutte mit Hibiskus*, hergestellt ist.
- 1.3.2 Als Verkehrsbezeichnung werden auch Sammelbezeichnungen in Verbindung mit dem Wort *Tee* – z. B. *Kräutertee* oder *teeähnliches Erzeugnis* – verwendet, wenn das teeähnliche Erzeugnis aus mehreren Pflanzenarten hergestellt ist; macht der Anteil einer Pflanzenart – ausgenommen Tee – mehr als die Hälfte aus, findet diese auch als namengebender Wortbestandteil in Verbindung mit dem Wort *Mischung* Verwendung, sofern der namengebende Bestandteil die Eigenart bestimmt, z. B. *Melissentee-Mischung* oder *Melissenmischung*.
- 1.3.3 Bildliche Darstellungen entsprechen der Verkehrsbezeichnung.
- 1.3.4 Wird bei teeähnlichen Erzeugnissen auf die Mitverwendung von Tee hingewiesen, wird der Gehalt an Tee in Gramm in 100 Gramm des Erzeugnisses angegeben.
- 1.4 Aromatisierte teeähnliche Erzeugnisse
- 1.4.1 Als Verkehrsbezeichnung werden die Bezeichnungen nach Nummern 1.3.1 und 1.3.2 unter Hinweis auf die Aromatisierung verwendet, z. B. *Kräutertee, aromatisiert* oder *Früchtetee, aromatisiert*.
- 1.4.2 Auf eine Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *aromatisierter Kräutertee* – Schwarze Johannisbeere.
- 1.4.3 Bildliche Darstellungen entsprechen der Verkehrsbezeichnung.
- 1.4.4 Wird bei aromatisierten teeähnlichen Erzeugnissen auf die Mitverwendung von Tee hingewiesen, wird der Gehalt an Tee in Gramm je 100 Gramm des Erzeugnisses angegeben.
- 1.5 Tee-Extrakte
- 1.5.1 Als Verkehrsbezeichnung wird die Bezeichnung *Tee-Extrakt* verwendet.
- 1.5.2 Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn in 100 Gramm der Tee-Extrakttrockenmasse nicht mehr als 1,2 Gramm Koffein enthalten sind.
- 1.5.3 Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung durch das Wort „kaltwasserlöslich“ hingewiesen.
- 1.6 Aromatisierte Tee-Extrakte
- 1.6.1 Als Verkehrsbezeichnung wird die Bezeichnung *Aromatisierter Tee-Extrakt* oder *Tee-Extrakt, aromatisiert* verwendet.

- 1.6.2 Auf eine Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *aromatisierter Tee-Extrakt – Zitrone*.
- 1.6.3 Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn in 100 Gramm der Trockenmasse des aromatisierten Tee-Extraktes nicht mehr als 1,2 Gramm Koffein enthalten sind.
- 1.6.4 Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung durch das Wort „kaltwasserlöslich“ hingewiesen.
- 1.7 Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen
- 1.7.1 Als Verkehrsbezeichnung wird die Art der verwendeten Pflanze oder der verwendeten Pflanzenteile in Verbindung mit den Worten „*Extrakt aus ...*“ oder „... *Extrakt*“ verwendet, wenn der Extrakt aus einer Pflanzenart, z. B. *Extrakt aus Pfefferminze* oder *Pfefferminz-extrakt*, oder aus zwei Pflanzenarten, z. B. *Hagebutten-Hibiskusextrakt* hergestellt ist.
- 1.7.2 Als Verkehrsbezeichnung werden auch Sammelbezeichnungen in Verbindung mit den Worten „*Extrakt aus ...*“ oder „... *Extrakt*“ verwendet, wenn der Extrakt aus mehreren Pflanzenarten hergestellt ist; macht der Anteil einer Pflanzenart – ausgenommen Tee – mehr als die Hälfte aus, findet diese auch als namengebender Wortbestandteil in Verbindung mit dem Wort *Mischung* Verwendung, sofern der namengebende Bestandteil die Eigenart bestimmt, z. B. *Extrakt aus Melissenmischung*.
- 1.7.3 Bildliche Darstellungen entsprechen der Verkehrsbezeichnung.
- 1.7.4 Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung durch das Wort „kaltwasserlöslich“ hingewiesen.
- 1.8 Aromatisierte Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen
- 1.8.1 Als Verkehrsbezeichnung werden die Bezeichnungen nach den Nummern 1.7.1 und 1.7.2 unter Hinweis auf die Aromatisierung verwendet.
- 1.8.2 Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.
- 1.8.3 Bildliche Darstellungen entsprechen der Verkehrsbezeichnung.
- 1.8.4 Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung durch das Wort „kaltwasserlöslich“ hingewiesen.
- 1.9 Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten und mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen
- 1.9.1 Als Verkehrsbezeichnung wird die Bezeichnung *Zubereitung für Teegetränke* verwendet.
- 1.9.2 Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale für Tee und bestimmte teeähnliche Erzeugnisse

A. Beschaffenheits- und Unterscheidungsmerkmale für Tee

Nach dem Behandlungsverfahren werden unterschieden:

- 1.1 Schwarzer Tee
ist fermentierter Tee, dessen Blätter nach den üblichen Verfahren wie Welken, Rollen, Fermentieren, Zerkleinern, Trocknen bearbeitet werden.
- 1.2 Oolong Tee
ist halbfermentierter Tee, dessen Blätter nach den üblichen Verfahren wie Welken, Rollen bearbeitet sind und, nachdem der Fermentationsprozeß etwa nach Ablauf der Hälfte der üblichen Zeit abgebrochen wurde, getrocknet werden.
- 1.3 Grüner Tee
ist unfermentierter Tee, dessen Blätter blanchiert, gerollt und getrocknet werden und deren natürlicher Blattfarbstoff weitgehend erhalten ist.

B. Beschaffenheitsmerkmale für bestimmte teeähnliche Erzeugnisse

1. Fencheltee
- 1.1 Beschreibung
Fenchel besteht aus den getrockneten Früchten bzw. Teilfrüchten, oft mit Resten von Griffel, Fruchtstiel und Karpophor von *Foeniculum vulgare*, ganz oder zerkleinert.
- 1.2 Aussehen
Früchte (ganz oder Teilfrüchte, geschnitten oder gemahlen), die gelbgrün oder gelbbraun sind.
- 1.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen leicht süßlichen und aromatischen

Geruch und einen charakteristischen Fenchelgeschmack. Die Farbe ist hellgelb bis gelbbraun.

2. Kamillentee
- 2.1 Beschreibung
Kamille besteht aus den getrockneten oberirdischen Pflanzenteilen blühender *Matricaria Chamomilla*, ganz oder zerkleinert.
- 2.2 Aussehen
Blütenköpfchen (bestehend aus dem Blütenboden, einem Hüllkelch, weißen Zungenblüten und gelb bis gelbbraunlichen Röhrenblüten) und andere oberirdische Pflanzenteile.
- 2.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen angenehm milden, arttypischen Geruch und einen leicht bitteren aromatischen Geschmack, der charakteristisch für Kamille ist. Die Farbe ist gelblichbraun.
3. Eisenkrauttee oder Verbenentee
- 3.1 Beschreibung
Eisenkraut (*Verbena*) besteht aus den getrockneten Blättern und Stielen von *Lippia citriodora* oder *Verbena triphylla*, ganz oder zerkleinert.
- 3.2 Aussehen
Gelb bis graugrüne Blätter mit Teilen von Stielen. Die Blätter sind 4 bis 9 cm lang, speerförmig und mit einer kräftigen Mittelrippe versehen.
- 3.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen zitronenähnlichen Geruch und einen leicht an Zitrone erinnernden Geschmack. Die Farbe ist gelb bis gelbgrün.
4. Orangenblätterttee
- 4.1 Beschreibung
Orangenblätter bestehen aus den getrockneten Blättern und Blattstielen von bestimmten Varietäten von *Citrus aurantium*, die sich zur Zubereitung von Tee als Getränk eignen, ganz oder zerkleinert.
- 4.2 Aussehen
Graugrüne Blätter mit Teilen von Stielen. Die Blätter sind eiförmig, 10 bis 15 cm lang, bis 7 cm breit und mit einer kräftigen Mittelrippe.
- 4.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen aromatischen Geruch und einen charakteristischen, an Orange erinnernden, schwach bitteren Geschmack. Die Farbe ist leicht gelb bis gelbgrün.
5. Lindenblütentee
- 5.1 Beschreibung
Blütenstände von den getrockneten Hochblättern und Blüten von Varietäten aus der Gattung *Tilia*, die sich zur Zubereitung von Tee als Getränk eignen, ganz oder zerkleinert.
- 5.2 Aussehen
Hochblätter und Blüten haben eine gelbgrünbräunliche Farbe. Der Blütenstiel ist zusammengewachsen mit dem speerförmigen Hochblatt.
- 5.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen süßlichen Geruch und einen an Blüten erinnernden Geschmack. Die Farbe ist schwach gelb bis rötlichgelb.
6. Hagebuttentee
- 6.1 Beschreibung
Hagebutten ohne Samen (*Rosae pseudofructus sine semine*) bestehen aus den getrockneten Scheinfrüchten von verschiedenen Arten der Gattung *Rosa* L., ohne Härchen, aber mit einem technisch unvermeidbaren Anteil (max. 10 v. H.) an Samen, ganz oder zerkleinert.
- 6.2 Aussehen
Hellrot/braun bis dunkelrot/braun, eingefallene, etwas runzelig aussehende Schalen.
- 6.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen schwach fruchtigen Geruch und einen fruchtigen, süßsauren Geschmack. Die Farbe ist gelbbraunlich bis braungelb.
7. Hibiskusblütentee
- 7.1 Beschreibung
Hibiskus besteht aus den zur Fruchtzeit geernteten und getrockneten Kelchen und Außenkelchen von *Hibiskus sabdariffa*, ganz oder zerkleinert.

- 7.2 Aussehen
Kelch und Außenkelch sind fleischig, trocken, leicht brüchig und leuchtend rot bis dunkel violett gefärbt.
- 7.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen arteigenen, leicht strengen Geruch und einen fruchtig sauren erfrischenden Geschmack. Die Farbe ist hellrot bis dunkelrot.
8. Krauseminztee
- 8.1 Beschreibung
Krauseminze besteht aus den getrockneten Blättern und Stielen von Varietäten der *Mentha crispa*, ganz oder zerkleinert.
- 8.2 Aussehen
Blätter von grünbräunlicher Farbe und vierkantige Stengelteile.
- 8.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen kräftigen, würzigen Geruch und einen würzigen, aber nicht kühlenden Geschmack. Die Farbe ist gelb bis braun.
9. Pfefferminztee
- 9.1 Beschreibung
Pfefferminze besteht aus den getrockneten Blättern und Teilen von Stielen der Varietäten der *Mentha piperita*, ganz oder zerkleinert.
- 9.2 Aussehen
Dünne, brüchige Blatteile von grünbräunlicher Farbe und vierkantige Stengelteile.
- 9.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Aufguß hat einen würzigen, frischen Geruch und einen würzigen, kühlenden, arteigenen Geschmack. Die Farbe ist gelb bis braun.
10. Maté oder Paraguaytee
- 10.1 Beschreibung
Maté besteht aus den über Feuer getrockneten, gedörnten, zerkleinerten, koffeinhaltigen Blättern und Teilen von Stengeln des in Südamerika angebauten Maté-Baumes (*Ilex paraguariensis*), die sich zur Bereitung als Getränk eignen.
- 10.2 Aussehen
Die Blattstückchen sind klein, dünn, brüchig und von bräunlich-grüner Farbe (getrocknet) oder brauner Farbe (geröstet) und lassen größere Nerven noch erkennen.
- 10.3 Sensorische Eigenschaften des Aufgusses
Der Matéaufguß ist hellgrün bis braun und von würzigem und meist rauchigem Geruch und Geschmack.

¹⁾ § 5 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1626) in der jeweils geltenden Fassung.

²⁾ Das gilt auch für Zusatzstoffe, die für Lebensmittel allgemein zugelassen sind.

³⁾ § 1 Abs. 3 der Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1676) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴⁾ Fruchtsaft-Verordnung vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 197) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵⁾ Anlage 2 zu § 2 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 30. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1633) in der jeweils geltenden Fassung.

⁶⁾ Auf § 11 und § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe c LMBG wird hingewiesen.

Anlage

Testmethoden

1. für Tee		Testmethode
Beschaffenheitsmerkmal		
Trockenmasse	Amtl. Methode*) (DIN 10 800)	L 47.00-1
Extraktgehalt	Amtl. Methode*) (DIN 10 803)	L 47.00-4
Gesamtasche	Amtl. Methode*) (DIN 10 802)	L 47.00-3
Salzsäureunlösliche Asche	Amtl. Methode*) (DIN 10 805)	L 47.00-5
Wasserlösliche Asche	ISO 1576	
Rohfaser	ISO 3720	
Koffeingehalt	Amtl. Methode*) (DIN 10 801)	L 47.00-6
Die Vorbereitung der zu untersuchenden Proben erfolgt nach	Amtl. Methode*) (DIN 10 806)	L 47.00-2
2. für teeähnliche Erzeugnisse		Testmethode
Beschaffenheitsmerkmal		
Trockenmasse (für Erzeugnisse nach C 3.1.1)	Amtl. Methode*) (DIN 10 800)	L 47.00-1
Wassergehalt (für Erzeugnisse nach C 3.1.2)	ISO 939	
Gesamtasche	Amtl. Methode*) (DIN 10 802)	L 47.00-3
Salzsäureunlösliche Asche	Amtl. Methode*) (DIN 10 805)	L 47.00-5
Ätherisches Öl	ISO 6571	
Die Vorbereitung der zu untersuchenden Proben erfolgt nach	Amtl. Methode*) (DIN 10 806)	L 47.00-2

*) Amtliche Methoden nach § 35 LMBG.

Neufassung der Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse

Die Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse vom 27. Januar 1965 (Beilage zum BAnz. Nr. 101 vom 2. Juni 1965, GMBI. Nr. 17 S. 166), zuletzt geändert am 27./28. November 1974 (Beilage zum BAnz. Nr. 134 vom 25. Juli 1975, GMBI. Nr. 23 S. 503), erhalten folgende Fassung:

Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

Als Speisepilze werden die eßbaren Fruchtkörper der in Abschnitt II Nr. 2.1 genannten Pilzarten¹⁾ in den Verkehr gebracht oder zu Pilzerzeugnissen verarbeitet. Speisepilze im Sinne der Leitsätze sind auch Zuchtpilze, die in Abschnitt II Nr. 2.1 noch nicht genannt sind.

Speisepilze für den Frischmarkt werden möglichst rasch nach dem Ernten an den Verbraucher abgegeben.

Speisepilze für Pilzerzeugnisse werden alsbald nach dem Ernten gemäß Abschnitt II Nr. 2.3 verarbeitet.

Speisepilze werden besonders sorgfältig darauf geprüft, daß sich nicht ungenießbare oder gesundheitsschädliche Pilze unter ihnen befinden.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale

2.1 Speisepilze

Sie zeichnen sich durch besonders gute sensorische Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Konsistenz) aus. Mit „*“ kenntlich gemachte Pilze werden nur unter den dort genannten Einschränkungen in den Verkehr gebracht. Die Abkürzungen bei den nachfolgend genannten Arten bedeuten: B = Blätterpilz, R = Röhrenpilz, T = Trüffelpilz, S = Sonstige Pilze, Z = Zuchtpilz, W = Wildpilz, bei beiden Herkünften = Z/W bzw. W/Z; als Herkunft wird die Quelle der Ware – Zuchtpilz (Z) oder Wildpilz (W) – verstanden.

Speisepilze sind:

Verkehrs- bezeichnung	Botanische Bezeichnung	Gruppe	Her- kunft	Bemerkungen
<i>Apfeltäubling</i>	<i>Russula paludosa</i> Britz.	B	W	
<i>Austernseitling, Austernpilz</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.:Fr.) Kummer s.l., im weiteren Sinne verwandte Arten eingeschlossen	B	Z/W	
<i>Birkenpilz*</i>	<i>Leccinum scabrum</i> (Bull.:Fr.) S.F. Gray	R	W	* Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 8 cm Durchmesser)
<i>Brätling*</i>	<i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.	B	W	* nur frisch, nicht konser- viert, nicht getrocknet
<i>Burgundertrüffel</i>	<i>Tuber uncatum</i>	T	W	
<i>Butterpilz</i>	<i>Suillus luteus</i> (L.) S.F. Gray	R	W	
<i>Chinesisches Stockschwämmchen</i> (<i>Nameko</i>)	<i>Pholiota nameko</i> (T.Ito) S. Ito et Imai	B	Z	
<i>Egerling</i>	<i>Agaricus bitorquis</i> (Quél.) Sacc.	B	Z/W	
<i>Elfenbeinröhrling</i>	<i>Suillus placidus</i> (Bon.) Sing.	R	W	
<i>Erdritterling</i>	<i>Tricholoma terreum</i> (Schaeff.: Fr.) Kumm.	B	W	
<i>Flockenstieliger Hexenröhrling*</i>	<i>Boletus erythropus</i> (Fr.: Fr.) Kromth.	R	W	* roh giftig
<i>Frauentäubling</i>	<i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr.	B	W	
<i>Gefelderter Grüntäubling</i>	<i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.	B	W	
<i>Goldröhrling</i>	<i>Suillus grevillei</i> (Klotzch:Fr.) Sing.	R	W	
<i>Grauer Ritterling</i>	<i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quél.	B	W	
<i>Grünling</i>	<i>Tricholoma auratum</i> (Paul.:Fr.) Gillet und <i>Tricholoma flavovirens</i> (Pers.:Fr.) Lundell	B	W	
<i>Hallimasch*</i>	<i>Armillaria mellea</i> (Vahl:Fr.) Kummer	B	W	* nur Hüte mit 1 cm Stiel, roh giftig, wird auf dem Frischmarkt nicht verkauft
<i>Herbsttrompete</i>	<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	S	W	auch als Gewürzpilz, s. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Mittel
<i>Kaiserling*</i>	<i>Amanita caesarea</i> (Scorp.:Fr.) Pers.	B	W	* roh giftig
<i>Kalahari-Trüffel</i>	<i>Terfezia pfeilii</i> Hennings	T	W	
<i>Knoblauchschildling,</i> <i>Mousseron</i>	<i>Marasmius scorodonius</i> (Fr.:Fr.) Fr.	B	W	s. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Mit- tel
<i>Körnchenröhrling, Schmerling</i>	<i>Suillus granulatus</i> (L.) O. Kuntze, im weiteren Sinne alle verwandten Arten	R	W	
<i>Krause Glucke, Bärenhatz</i>	<i>Sparassis crispa</i> Fr. Wulf ex Fr.	S	W/Z	
<i>Kulturchampignon³⁾</i>	<i>Agaricus bisporus</i> (Lge.) Imbach	B	Z	
<i>Löwentrüffel</i>	<i>Terfezia leonis</i> Tul.	T	W	
<i>Maipilz</i>	<i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Sing.	B	W	
<i>Maronenröhrling</i>	<i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühn. ex. Gilb.	R	W	

Verkehrs- bezeichnung	Botanische Bezeichnung	Gruppe	Her- kunft	Bemerkungen
<i>Matsutake</i>	<i>Tricholoma matsutake</i> (Ito et Imai) Sing.	B	Z	
<i>Morchel, Speisemorchel, Spitzmorchel, Hohe Morchel</i>	<i>Morchella esculenta</i> Pers. s.l. <i>Morchella conica</i> Pers. s.l. <i>Morchella elata</i> Fr.	S	W	
<i>Mu-err-Pilz</i>	<i>Auricularia-polytricha</i>	S	W	
<i>Nelkenschwindling*</i> <i>Wiesenschwindling*</i>	<i>Marasmius oreades</i> (Bolt:Fr.) Fr.	B	W	* nur Hüte
<i>Ohrklappenpilz, Judasohr, Black fungus</i>	<i>Hirneola auriculajudae</i> (Bull.:Fr.) s.l. Berk., im weiteren Sinne verwandte Arten eingeschlossen	S	W/Z	
<i>Perigordtrüffel</i>	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.	T	W	
<i>Piemont-Trüffel, Weiße Piemont-Trüffel</i>	<i>Tuber magnatum</i> Pico Vitt.	T	W	
<i>Perlpilz*</i>	<i>Amanita rubescens</i> (Pers.:Fr.)	B	W	* roh giftig
<i>Pfifferling</i>	<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	S	W	
<i>Reifpilz, Runzelschüppling</i>	<i>Rozites caperatus</i> (Pers.:Fr.) Karst.	B	W	
<i>Reisstrohpilz, Scheidling</i>	<i>Volvariella volvacea</i> (Bull.:Fr.) Sing.	B	Z	
<i>Reizker</i>	<i>Lactarius deliciosus</i> (L.) S.F. Gray s.l.	B	W	
<i>Riesenträuschling, Kulturträuschling</i>	<i>Stropharia rugosoannulata</i> Farlow	B	W/Z	
<i>Rotfußröhrling</i>	<i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Qué.	R	W	
<i>Rotkappe</i>	<i>Leccinum versipelle</i> (Fr.) Snell s.l., im weiteren Sinne verwandte Arten eingeschlossen	R	W	
<i>Saframpilz, Rötender Schirmpilz*</i>	<i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vitt.) Sing.	B	W	* nur Hüte
<i>Parasol, Riesenschirmpilz*</i>	<i>Macrolepiota procera</i> (Scop.:Fr.) Sing.			* nur Hüte
<i>Samtfußröhrling</i>	<i>Flammulina velutipes</i> (Curt.:Fr.) Sing.	B	W/Z	
<i>Sandtröhrling*</i>	<i>Suillus variegatus</i> (Sw.:Fr.) O. Kuntze	R	W	* Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 6 cm Durchmesser)
<i>Schafchampignon, Anisegerling</i>	<i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.	B	W	
<i>Schafporling</i>	<i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouz.	S	W	
<i>Semmelstoppelpilz</i>	<i>Hydnum repandum</i> L.	S	W	
<i>Shan Fu*</i> (Igelstachelbart)	<i>Heridium erinaceus</i> (Bull.:ex Fr.) Pers.	S	W	* nur zum Trocknen
<i>Shiitake</i>	<i>Lentinus edodes</i> s.l. (Berk.) Sing.	B	Z	
<i>Sommertrüffel</i>	<i>Tuber aestivum</i> Vitt.	T	W	
<i>Speisetäubling</i>	<i>Russula vesca</i> Fr.	B	W	
<i>Steinpilz</i>	<i>Boletus edulis</i> Bull.:Fr. s.l., im weiteren Sinne alle Steinpilzarten	R	W	
<i>Südlicher Schüppling</i>	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing.	B	Z/W	
<i>Violetter Rötleritterling</i>	<i>Lepista nuda</i> (Bull.:Fr.) Cke.	B	W	
<i>Waldchampignon</i>	<i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff.	B	W	
<i>Weiße Trüffel</i>	<i>Choiromyces maeandriiformis</i> Vitt.	T	W	
<i>White Fungus*</i> (Silberrohr)	<i>Tremella fuciformis</i>	S	W/Z	* nur zum Trocknen
<i>Wiesenchampignon</i>	<i>Agaricus campestris</i> L.	B	W	
<i>Wintertrüffel</i>	<i>Tuber brumale</i> Vitt.	T	W	
<i>Ziegenlippe</i>	<i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Ouel.	R	W	

2.2 Unverarbeitete Pilze

Unverarbeitete Pilze, die üblicherweise als frische Pilze bezeichnet werden, sind nicht überreif, nicht alt, nicht übermäßig wässrig, frei von sichtbarem Schimmel. Sie sind weitgehend von Erde, Blättern und Nadeln befreit. Sie sind nicht durch Madenfraß in ihrer Konsistenz verändert oder sonst in ihrer Brauchbarkeit erheblich vermindert.

Werden sie an den Verbraucher abgegeben, enthalten sie nicht mehr als 0,5 v. H. Sand²⁾.

Güteeigenschaften, Größensortierung, Verpackung, Aufmachung und Kennzeichnung von Kulturchampignons³⁾ sind im Anhang – Qualitätsnormen für Kulturchampignons – der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse⁴⁾ geregelt.

2.3 Pilzerzeugnisse

Übliche Pilzerzeugnisse sind:

Pilzkonserven, getrocknete Pilze, Pilzpulver, Essigpilze, milchsäurevergorene Pilze, eingesalzene Pilze, tiefgefrorene Pilze, Pilzextrakte, Pilzkonzentrate, Pilztrockenkonzentrate.

Pilzerzeugnisse werden aus frischen Speisepilzen (2.2) hergestellt, die sauber, geputzt und von den üblicherweise nicht verwendeten, insbesondere gestochenen Teilen⁵⁾ im Rahmen des Möglichen befreit sind⁶⁾ 7). Die zur Verwendung kommenden Speisepilze sind annähernd frei von Maden und Madenfraß. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber nur vereinzelt vor.

Verkehrsblich sind Zutaten wie Kochsalz, Milch-, Zitronen- und Ascorbinsäure, Zucker, Geschmacksverstärker, Gewürze, bei Essigpilzen auch Essig.

- Nicht verkehrsüblich sind Zutaten und Verfahren, die geeignet sind, den bei der Verarbeitung und Sterilisation entstehenden Gewichtsverlust zu vermindern.
- 2.3.1 Pilzkonserven**
 Pilzkonserven enthalten Speisepilze in wäßrigem Aufguß, die durch Hitzesterilisation haltbar gemacht sind.
 Werden Pilzkonserven unter Verwendung eingesalzener Pilze hergestellt, so wird dies in unmittelbarer Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung ausreichend kenntlich gemacht, z. B. „Hergestellt aus eingesalzenen Pilzen“.
 Pilzkonserven enthalten höchstens 0,2 v. H. Sand²⁾, bezogen auf das Fertigerzeugnis einschließlich Aufguß⁷⁾.
 Pilzkonserven entsprechen folgenden Anforderungen:
- 2.3.1.1 *Champignons erste Wahl* oder *Champignons I. Wahl*:**
 geschlossene, unbeschädigte Champignons, Stiele bis 10 mm Länge, Kopfdurchmesser bis 35 mm⁸⁾.
- 2.3.1.2 *Champignons in Scheiben erste Wahl* oder *Champignons in Scheiben I. Wahl*:**
 aus geschlossenen Champignons, parallel zur Wachstumsachse geschnitten (Toleranz 10 v. H. im Schrägschnitt), Stiele bis 10 mm Länge, Kopfdurchmesser bis 35 mm⁸⁾.
- 2.3.1.3 *Champignons zweite Wahl* oder *Champignons II. Wahl*:**
 leicht geöffnete, unbeschädigte Champignons mit Stielen, zulässig auch lose Köpfe.
- 2.3.1.4 *Champignons in Scheiben zweite Wahl* oder *Champignons in Scheiben II. Wahl*:**
 aus geschlossenen und/oder leicht geöffneten Champignons überwiegend parallel zur Wachstumsachse geschnitten (Toleranz 20 v. H. im Schrägschnitt), Stiele auch über 10 mm Länge, zulässig auch lose Köpfe.
- 2.3.1.5 *Champignons dritte Wahl* oder *Champignons III. Wahl*:**
 auch offene Champignons, zulässig auch nur Stücke und Stiele, auch geschnitten.
- 2.3.1.6 *Pfifferlinge, ausgesucht klein*:**
 verlesene ausgesuchte ganze Pfifferlinge, Kopfdurchmesser bis 15 mm⁸⁾.
- 2.3.1.7 *Pfifferlinge, mittel*:**
 verlesene ganze Pfifferlinge, Kopfdurchmesser bis 30 mm⁸⁾.
- 2.3.1.8 *Pfifferlinge*:**
 verlesen, auch geschnitten oder unsortiert.
- 2.3.1.9 *Steinpilze, Köpfe klein*:**
 ganze Steinpilze jüngsten Entwicklungszustandes oder Köpfe ohne entwickelte Röhrenteile, Kopfdurchmesser bis 40 mm⁸⁾.
- 2.3.1.10 *Steinpilze*:**
 junge feste Köpfe ohne dunkelgrüne Röhrenteile, Kopfdurchmesser über 40 mm.
- 2.3.1.11 *geschnittene Steinpilze*:**
 geschnittene Steinpilze ohne dunkelgrüne Röhrenteile.
- 2.3.1.12 *Trüffelpilze***
 Als Trüffelpilze werden nur Pilze nach Nummer 2.1 mit der Gruppenbezeichnung T verwendet. Übliche Verkehrsbezeichnung ist die unter Nummer 2.1 in Spalte 1 aufgeführte Bezeichnung der Art. Sie werden nicht gebleicht oder gefärbt⁹⁾.
- 2.3.1.13 *Speisemorcheln, Spitzmorcheln*:**
 ganze Morcheln ohne Fuß.
- 2.3.1.14 *Speisepilze einer Art, ganz oder geschnitten*:**
 Übliche Verkehrsbezeichnung ist die unter Nummer 2.1 in Spalte 1 aufgeführte Bezeichnung der Art.
- 2.3.1.15 *Mischpilze*:**
 Mischungen von den unter Nummer 2.1 aufgeführten Arten, ganz oder geschnitten. Der Anteil an einer Pilzart ist nicht höher als 50 v. H.
 Werden Pilzkonserven aus zwei Arten hergestellt, so können sie auch mit der Verkehrsbezeichnung der verwendeten Arten unter Angabe der jeweiligen Gewichtsanteile benannt werden.
- 2.3.1.16 *Mischpilze hell*:**
 Mischung folgender Pilzarten von hellem Aussehen: Apfeltäubling, Austernpilz, Butterpilz, Elfenbeinröhrling, Gefelderter Grüntäubling, Grauer Ritterling, Grünling, Frauentäubling, Kaiserling, Körnchenröhrling, Kulturchampignon, Maipilz, Parasol, Perlpilz, Reifpilz, Reisstrohpilz, Schafporling, Schafchampignon, Speisetäubling, Waldchampignon, Wiesenchampignon, ganz oder geschnitten.
- 2.3.2 Getrocknete Pilze**
- 2.3.2.1** Getrocknete Pilze sind Speisepilze, ganz oder geschnitten, die durch Trocknen haltbar gemacht worden sind. Der Wassergehalt beträgt bis zu 12 v. H. Der Sandgehalt²⁾ übersteigt nicht 2 v. H.¹⁰⁾. Getrocknete Pilze sind nach dem Wiederaufquellen weichfleischig und nicht schleimig. Dies gilt auch, soweit getrocknete Pilze nur zur Verwendung als Gewürze bestimmt sind¹¹⁾.
 Getrocknete Pilze entsprechen folgenden besonderen Anforderungen:
- 2.3.2.1.1 *Getrocknete Champignons* oder *Champignons, getrocknet*:**
 ohne gestochene Teile, von heller Farbe.
- 2.3.2.1.2 *Getrocknete Steinpilze, Klasse I* oder *Steinpilze, Klasse I, getrocknet*:**
 von heller bis mittelheller Farbe, gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹²⁾.
- 2.3.2.1.3 *Getrocknete Steinpilze, Klasse II* oder *Steinpilze, Klasse II, getrocknet*:**
 von heller bis mittelheller Farbe, gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹²⁾.
- 2.3.2.1.4 *Getrocknete Steinpilze, Klasse III* oder *Steinpilze, Klasse III, getrocknet*:**
 gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹²⁾.
- 2.3.2.1.5 *Getrocknete Pfifferlinge* oder *Pfifferlinge, getrocknet*:**
 von gelber bis bräunlicher Farbe, gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹²⁾.
- 2.3.2.1.6 *Getrocknete Trüffelpilze*:**
 gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹²⁾.
- 2.3.2.1.7 *Getrocknete sonstige Pilze* werden unter Verwendung der Verkehrsbezeichnungen nach Nummer 2.1 bezeichnet.**
 Klasse I gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹²⁾.
 Klasse II gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹²⁾.
- 2.3.2.1.8 *Getrocknete Mischpilze*:**
 Mischungen der unter Nummer 2.1 genannten Pilzarten, getrocknet.
 Klasse I gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹²⁾.
 Klasse II gestochene Teile⁵⁾ nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹²⁾.
- 2.3.2.2 *Pilzpulver***
 Pilzpulver werden durch Vermahlen getrockneter Speisepilze (Nummer 2.3.2.1) hergestellt. Die Erzeugnisse weisen nur einen Wassergehalt von höchstens 9 v. H. auf. Der Sandgehalt übersteigt nicht 3 v. H.²⁾. Sie werden wasserdampfdicht verpackt. Diese Anforderungen bestehen auch, soweit Pilzpulver nur zur Verwendung als Gewürz bestimmt ist¹¹⁾.
 Artenreine Pilzpulver werden nach ihrer Art bezeichnet.
- 2.3.3 *Essigpilze***
 Essigpilze sind Speisepilze, die in Essig eingelegt und für längere Zeit haltbar gemacht worden sind.
 Die Anforderungen im Hinblick auf Sandgehalt und gestochene Teile sind dieselben wie bei Pilzkonserven.
- 2.3.4 *Milchsäurevergorene Pilze***
 Milchsäurevergorene Pilze werden durch einen Gärprozeß hergestellt, bei dem die zur Haltbarmachung erforderliche Milchsäure entsteht.
 Die Anforderungen im Hinblick auf Sandgehalt und gestochene Teile sind dieselben wie bei Pilzkonserven.

2.3.5 *Eingesalzene Pilze*

Eingesalzene Pilze sind Speisepilze, die im ganzen oder im geschnittenen Zustand ohne Vorbehandlung oder blanchiert durch Zusatz von Kochsalz haltbar gemacht worden sind. Soll eine Haltbarkeit über mehrere Monate erreicht werden, so beträgt der Kochsalzgehalt im Enderzeugnis zwischen 15 und 20 v. H. Die Anforderungen im Hinblick auf Sandgehalt und gestochene Teile sind dieselben wie bei Pilzkonservern.

2.3.6 *Tiefgefrorene Pilze*

Tiefgefrorene Pilze sind Speisepilze, die die Bedingungen für tiefgefrorene Lebensmittel¹³⁾ erfüllen. Die Anforderungen im Hinblick auf Sandgehalt und gestochene Teile sind dieselben wie bei Pilzkonservern.

2.3.7 *Pilzextrakte, Pilzkonzentrate und Pilztrockenkonzentrate*

Pilzextrakte sind haltbar gemachte wäßrige Auszüge von Speisepilzen, *Pilzkonzentrate* sind Auszüge von Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand haltbar gemacht worden sind, *Pilztrockenkonzentrate* sind Trockenprodukte aus Auszügen von Speisepilzen. Der Wassergehalt beträgt nicht mehr als 9 v. H. Der Kochsalzgehalt von Pilzextrakten und Pilzkonzentraten beträgt höchstens 20 v. H., der von Pilztrockenkonzentraten höchstens 5 v. H.

2.4 *Angaben und Aufmachung*

Bildliche Darstellungen der Rohware auf Verpackungen von Pilzerzeugnissen entsprechen der Art der verwendeten Pilze.

Bei Pilzkonservern sind die gesamte Füllmenge und das Abtropfgewicht anzugeben¹⁴⁾. Üblich ist bei Dosen ein mittleres Abtropfgewicht von 460 g bei 850 ml Fassungsvermögen, bei anderen Behältnisgrößen entsprechend¹⁵⁾.

1) Auf die besonderen Schutzbestimmungen für Pilze im Bundesnaturschutzgesetz vom 12. März 1987 (BGBl. I S. 889) und der Bundesartenschutzverordnung vom 19. Dezember 1986 (BGBl. I S. 2705) in den jeweils geltenden Fassungen wird hingewiesen.

2) Als Sandgehalt wird der salzsäureunlösliche Anteil der Asche angesehen.

3) Kulturchampignons werden im Handel auch als Champignons bezeichnet.

4) Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 9. Oktober 1971 (BGBl. I S. 1640) in der jeweils geltenden Fassung.

5) Als gestochene Teile gelten nur solche, die – grobsinnlich wahrnehmbar – vier oder mehr Einstiche aufweisen.

6) Als Anhaltspunkt kann nach den bisher vorliegenden Untersuchungen gelten, daß im Durchschnitt von untersuchten sechs Dosen nicht mehr als 10 v. H. des Gewichtes gestochene Teile vorhanden sind, wobei sich bei Steinpilzen dieser Durchschnittswert bei einzelnen Partien auf 15 v. H., bei den übrigen Pilzen auf 12 v. H. erhöhen kann.

7) Um Fehlergebnisse bei der Beurteilung der Erzeugnisse möglichst auszuschließen, sind mehrere Proben der gleichen Art desselben Herstellers zu untersuchen.

8) Bei Längenmaßen ist eine Überschreitung von 10 v. H. nicht immer zu vermeiden.

9) Auf § 11 und § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe c LMBG wird hingewiesen.

10) Bestimmt am Durchschnitt aus einer Menge von mindestens 25 g.

11) Vgl. Abschnitt I A Nr. 1 der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Mittel vom 2./3. Dezember 1986 (Beilage zum BAnz. Nr. 140 a vom 1. August 1987).

12) Bestimmt an einer Menge von mindestens 100 g.

13) Vgl. Leitsätze für tiefgefrorene Lebensmittel vom 27. Januar 1965 (Beilage zum BAnz. Nr. 101 vom 2. Juni 1965) in der jeweils geltenden Fassung.

14) § 11 der Fertigpackungsverordnung vom 18. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1585) in der jeweils geltenden Fassung.

15) Auf § 22 Abs. 3 Satz 2 der Fertigpackungsverordnung wird hingewiesen.

Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 27./28. November 1974 (Beilage zum BAnz. Nr. 134 vom 25. Juli 1975, GMBL Nr. 23 S. 489 vom 25. Juli 1975), zuletzt geändert am 2./3. Dezember 1986 (BAnz. Nr. 140 a [Beilage] vom 1. August 1987, GMBL Nr. 21 S. 376 vom 1. August 1987), werden wie folgt geändert:

1. In Nummer 1.1 Abs. 3 wird Satz 3 gestrichen.
2. Nummer 1.61 erhält eingangs folgende Fassung:
„1.61 Folgende Tierkörperteile werden nicht in Fleisch-
erzeugnissen verarbeitet⁸⁾“.
3. In Nummer 1.62 wird nach dem Wort „Rinderspalthäute“
der Fußnotenhinweis „¹⁰⁾“ eingefügt.
4. In Nummer 1.8 Abs. 1 wird in Satz 1 vor dem Wort „Rege-
lungen“ das Wort „besonderen“ eingefügt.
5. In Nummer 2.19 Abs. 2 erhält der eingeklammerte Teil fol-
gende Fassung:
„(z. B. *Formfleisch-Schinken*, aus Schinkenstücken zusam-
mengefügt, *Formfleisch-Roulade*, aus Fleischstücken zusam-
mengefügt, *Formfleisch-Goulasch*, aus Fleischstücken zu-
sammengefügt^{18a)}“.
6. In Nummer 2.2 Abs. 1 wird das Wort „und“ vor dem Wort
„technologisch“ durch die Worte „und/oder“ ersetzt.
7. In Nummer 2.21 Satz 1 wird der Fußnotenhinweis „²¹⁾“ ge-
strichen.
8. Nummer 2.22 wird wie folgt geändert:
a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
aa) In Satz 1 werden nach dem Wort „Nitritpökelsalz“
die Worte „, soweit zugelassen²¹⁾“ eingefügt und
das Wort „Kuttersalzen“ durch das Wort „Kutter-
hilfsmitteln“ ersetzt.
bb) In Satz 3 erster Halbsatz wird nach dem Wort
„Blutplasma“ der Fußnotenhinweis „²³⁾“ eingefügt.
cc) Satz 3 zweiter Halbsatz erhält folgende Fassung:
„der Ersatz von Trinkwasser durch 5% Milch ist auf
zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste,
deren Brät fein zerkleinert ist, beschränkt²⁴⁾“.
b) In Absatz 2 wird der Fußnotenhinweis „²⁴⁾“ gestrichen.
9. Nach Nummer 2.233 wird angefügt:
„2.24 Bratwürste
Die Verkehrsauffassung, die sich mit dem Begriff „Brat-
wurst“ verbindet, ist regional unterschiedlich. Erzeugnisse,
die unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht wer-
den, sind demgemäß entweder
a) Rohprodukte im Sinne von § 1 Abs. 1 Nr. 3 der HFIV;
durch nachfolgende Erhitzung gewinnen diese Halbfa-
brikate den Charakter der unter c) genannten Erzeugnis-
se, 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 Hit-
zeinwirkung zusammenhängend koaguliert ist, so daß
die Erzeugnisse bei etwaigem erneuten Erhitzen schnitt-
fest bleiben, oder
d) Kochwürste (2.23).
Als „Bratwursthack“, „Bratwurstbrät“ o. ä. bezeichnete Ge-
menge sind Rohprodukte im Sinne von Buchstabe a) und
unterliegen den in der HFIV angegebenen Verkehrsbe-
schränkungen.“
10. In der Einleitung des Abschnittes II erhält Absatz 5 Satz 2
folgende Fassung:
„Jedoch gehen auch bei ausreichendem Anteil an bindege-
webseiweißfreiem Fleischeiweiß sowohl der Fett- als auch
der Wassergehalt nicht über das herkömmliche Maß hin-
aus.“
11. In Nummer 2.222.4 wird der Fußnotenhinweis „^{25a)}“ durch
den Hinweis „²⁶⁾“ ersetzt.
12. In Nummer 2.222.5 erhält die letzte Zeile unter „Ausgangs-
material“ folgende Fassung:
„2% Stärke oder aufgeschlossenes Milcheiweiß²⁷⁾“.
13. In Nummer 2.222.6 wird der Fußnotenhinweis „²⁷⁾“ durch
den Hinweis „²⁸⁾“ ersetzt.
14. Nummer 2.224.1 erhält folgende Fassung:
„2.224.1 *Bierschinken, Rinder-Bierschinken, Geflügel-Bier-
schinken, 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 fett-
gewebsarmes Geflügelfleisch (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 Rinderbier-
schinken auch geschnetzelt; umgerötet; meist in
Hüllen mit großem Kaliber
Analysenwerte:
bindegewebsseiweiß-
freies Fleischeiweiß nicht unter 13%
bindegewebsseiweiß-
freies Fleischeiweiß
im Fleischeiweiß
histometrisch nicht unter 80 Vol.-%
chemisch nicht unter 88%
bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g grobe
Fleischeinlagen nicht unter 50%.“
15. Nummer 2.31 wird wie folgt geändert:
a) Es werden in der ersten Klammer die Worte „*Gekochtes
Rauchfleisch*“ und „*Zigeunerbraten*“ sowie in der zwei-
ten Klammer die Worte „*Gegartes Rinderrauchfleisch*“
gestrichen.
b) Folgender Satz wird angefügt:
„*Gekochtes Rauchfleisch* wird entweder aus Schweine-
fleisch oder aus sehnenarmem Rindfleisch hergestellt.“
16. In Nummer 2.321 wird das Wort „sichtbarem“ durch das
Wort „aufliegendem“ ersetzt.
17. In Nummer 2.341 Satz 2 werden die Wörter „sichtbaren
Fettgeweben“ durch die Wörter „etwa vorhandenen Gallert-
anteilen sowie aufliegendem Fettgewebe“ ersetzt.
18. In Nummer 2.341.6 Abs. 2 werden nach dem Wort „Muskel-
stücken“ die Worte „oder Formfleisch“ eingefügt, der Klam-
merhinweis „(1.15)“ durch den Hinweis „(2.19)“ ersetzt
und das Klammerbeispiel wie folgt gefaßt: „(z. B. *Form-
fleisch-Schinken*, aus Schinkenteilen zusammengefügt).“
19. In Nummer 2.365 wird in der ersten Klammer das Wort
„*Schweinsaxe*“ durch die Worte „*Schweinsaxe, gepö-
kelt*“ ersetzt.
20. Nach Nummer 2.368 wird folgender Unterabschnitt 2.4 ein-
gefügt:
„2.4 Rohe Pökelfleischerzeugnisse
2.40 Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelware,
Rohschinken, Rauchfleisch, Dörrfleisch, süddeutsch
auch *Speck, Geräuchertes, Geselhtes* sind durch
Pökeln (Salzen mit oder ohne Nitritpökelsalz und/
oder Salpeter²¹⁾) haltbar gemachte, rohe, abgetrock-
nete, geräucherte oder ungeräucherte Fleischstücke
von stabiler Farbe, typischem Aroma und von einer
Konsistenz, die das Anfertigen dünner Scheiben er-
möglicht.
2.40.1 Die Angaben „naturgesalzen“ oder „naturgereift“
werden nur bei Trockensalzung (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 Bekenngliedmasse des Schweines (Schlegel) oder Teilen davon hergestellt. Vielfach 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 Kniestrecker 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.
- 2.414 Von Knochen, Schwarte (1.312) und sichtbarem Fettgewebe (1.21) befreite Rohschinken (2.41) enthalten selbst im weichsten (zentralen) Magerfleischanteil^{28d}) Wasseranteile von nicht mehr als
- 65% bei Knochenschinken (ausgenommen Katen-, Tennen-, Dielen- (Deelen-)schinken, Katenrauchschinken), *Rinderrauchfleisch*, *Schwarzwälder Schinken*^{28e}), *Neuenahrer Rauchfleisch*, *Hamburger Rauchfleisch*, *Nagelholz*,
 - 68% bei Rohschinken, Rohschneidern, Katen-, Spaltschinken, Kern-, Bauern-/Landschinken und Frühstücksschinken, Kronen-, Papen-, Katen-, Tennen-, Dielen (Deelen-)schinken, Katenrauchschinken, Landrauchschinken, Schwarzwälder Schinken mit Oberschale^{28e}),
 - 70% bei Roll- oder Nußschinken, Blasenschinken, Karbonadenschinken, Schinkenspeck, Schinkenecken, Eckschinken,
 - 72% bei Lachsschinken sowie Lachsfleisch.
- Bei rohen Erzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen (z. B. *Delikateß*, *1a*) 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 Rohpökelwaren
- 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 Truthahnbrust*).
- 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.“
21. Die Nummern 2.501 bis 2.506 erhalten folgende Fassung:
- „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*).“²⁹)
- 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 beckenständige, stumpfe Teil eines Filets.
- Filetspitze* ist der brustständige, spitze Teil eines Filets. *Filet mignons* sind Scheiben aus der Filetspitze.
- Filet medallions* 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 *Filetguilasch STROGANOFF* aus Rinderfiletstücken. Für *Boeuf STROGANOFF* wird zartes, sehnarmes Rindfleisch verwendet.
- Falsches Filet*, *Bugfilet*, *Schulterfilet* sind der kopfwärts auf der äußeren Seite des Schulterblattes befindliche Muskel (M. supraspinatus) des Rindes.
- 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* ist beim Rind der im Bereich der Hochrippe liegende, freipräparierte Teil des langen Rückenstreckers (M. longissimus dorsi), das „Auge“ einer Hochrippe. – *Rib-Eye*, *Hochrippen-Medallion*, *Rib-Eye-Steak*, *Delmonico-Steak* sind Scheiben rundes Roastbeef (s. auch 2.506).
- Lendenschnitte*, *Lendensteak* sind Scheiben flaches oder rundes Roastbeef oder Rinderfilet (Rindsfilet) (s. auch 2.506).
- Entrecôte* ist eine dicke Scheibe flaches oder rundes Roastbeef.

Rumpsteak, Sirloin-Steak sind Scheiben aus einem Roastbeef oder dem unmittelbar anschließendem 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 einschließend) (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)³⁰⁾.

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.

Lamb Chops sind Lammkoteletts oder andere sehnarme Lammfleischscheiben (z. B. Keule).

Falsches Kotelett ist eine Scheibe Schweinebauch auch mit Knochen.³⁰⁾

- 2.505 *Hüfte, Huft, Spitze, kurzes Schweifstück, Rosenspitze, Müßschoß, Müßbraten* 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. gluteobiceps*) wird als *Tafelspitze* bezeichnet.

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

Kluftsteak ist eine Scheibe aus sehnarmer, 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 sehnarmem Fleisch, meist mit anhaftendem Fettgewebe, ohne Knochen, ausgenommen *Porterhouse-Steak* und *T-Bone-Steak*, zum Teil auch *Rib-Eye-Steak, 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, Schweinesteak, (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.“

22. Nummer 2.507.1 wird wie folgt geändert:

In Satz 1 wird das Wort „Bezeichnung“ durch das Wort „Angabe“ ersetzt. Ferner werden die Bezeichnungen „Beefsteak Tatar“ und „Hacksteak“ in Satz 1 sowie „Deutschem Beefsteak“ und „Beefsteak Tatar“ in Satz 2 kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.

23. In Nummer 2.507.11 wird die Bezeichnung „Hacksteak“ kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.

24. In Nummer 2.507.12 werden die Bezeichnungen „Deutsches Beefsteak“, „Hackbeefsteak“ kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.

25. In Nummer 2.507.13 werden die Worte „Analysenwerte des Ausgangsmaterials“ durch das Wort „Analysenwerte“ ersetzt.

26. In Nummer 2.507.2 werden die Bezeichnungen „Hamburger“, „Beefburger“ kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.

27. Die Nummern 2.507.21 bis 2.507.23 werden jeweils in Abschnitt „Analysenwerte des Ausgangsmaterials“ wie folgt geändert:

a) Die Worte „des Ausgangsmaterials“ werden gestrichen.

b) Die Werte für bindegewebsweißfreies Fleischiweiß „13,5%“, „11,0%“ und „12,0%“ werden jeweils durch die Werte „14,0%“, „11,5%“ und „12,5%“ ersetzt.

28. In Nummer 2.508.1 werden die Bezeichnungen „Schnitzel“ in Absatz 1, „Nackenschnitzel“ in Absatz 2, „Kalbsschnitzel“, „Rinderschnitzel“ („Rindsschnitzel“), „Rehschnitzel“, „Putenschnitzel“ in Absatz 3, „Wiener Schnitzel“ in Absatz 4, „Schnitzel à la Holstein“ in Absatz 5, „Rahmschnitzel“ in Absatz 6, „Cordon bleu“ in Absatz 7 sowie „Medaillons“, „Kalbsmedaillons“, „Kalbsnüsschen“, „Rindermedaillons“ („Rindsmedaillons“) und „Putenmedaillons“ in Absatz 8 kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt; die Klammern bei dem Wort „Kalbsnüsschen“, dem ein Komma vorangestellt wird, entfallen.

29. Nummer 2.508.2 erhält eingangs folgende Fassung:

„2.508.2 *Geschnetzeltes, Schnetz, Schnitzelchen, Geschnetzeltes* sind ...“.

30. In Nummer 2.509 erhalten Absatz 1 und Absatz 2 Satz 2 jeweils eingangs folgende Fassung:

„*Rouladen, Fleischröllchen, Fleischvögel* sind ...“

„*Kalbsrouladen, Kalbsvögel* werden ...“

31. In Nummer 2.510.1 werden die Bezeichnungen „Gebratener Schweinebauch“ in Absatz 1, „Sauerbraten“, „Schmorbraten“, „Rostbraten“, „Burgunderbraten“, „Zwiebelbraten“, „Rahmbraten“, „Szegediner Braten“, „Schweinebraten“, („Schweinsbraten“), „Rinderbraten“ („Rindsbraten“), „Hasenbraten“, „Rahmbraten (Schwein)“ und „Burgunderbraten (Schwein)“ in Absatz 2, „Pökelbraten“ in Absatz 3 und „Zigeunerbraten“ in Absatz 4 kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.

32. In Nummer 2.510.11 werden die Bezeichnungen „Rollbraten“, „Schweinerollbraten“ („Schweinsrollbraten“), „Nierenbraten“, „Kalbsnierenbraten“ – ohne Klammern –, „Schweinenierenbraten“ („Schweinsnierenbraten“), „Putenrollbraten“ und „Putenoberkeulenrollbraten“ kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.

33. In Nummer 2.510.12 werden die Bezeichnungen „Schäufel“ („Schäufele“), „Nuß“, „Haxe“, „Hesse“, „Beinflisch“, „Beinscheibe“, „Ossobuco“, „Gänsebraten“ („Gansbraten“) in Absatz 1, „Kleinfleisch“, „Spitzbein“, „Schnauze“, „Rüssel“ – ohne Klammern –, „Ohren“, „Schälrippchen“, „Bratenrippchen“, „Spareribs“, „Brustspitz“, „Fleischknochen“ und „Kalbskleinfleisch“ in Absatz 2 sowie „Schweinenderons“ in Absatz 3 kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.

34. In Nummer 2.510.14 werden die Bezeichnungen „Gefüllte Kalbsbrust“, „Gefüllte Schweinebrust“ („Gefüllte Schweinsbrust“) und („Gefüllten Schweinebauch“) kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.
35. Nummer 2.510.2 wird wie folgt geändert:
- a) Das Wort „Bezeichnung“ vor dem Wort „Braten“ wird durch das Wort „Angabe“ ersetzt.
 - b) Die Bezeichnungen „Hackbraten“, „Falscher Hase“, „Römerbraten“ und „Wienerbraten“ werden kursiv ohne Anführungszeichen gedruckt.
36. In Nummer 2.511.1 Satz 2 wird der Klammerhinweis „(1.15)“ durch den Hinweis „(2.19)“ ersetzt.
37. Nummer 2.511.21 wird wie folgt geändert:
- a) In Satz 1 wird hinter dem Klammerhinweis „(1.112)“ das Wort „auch“ eingefügt.
 - b) In Satz 2 wird der Klammerhinweis „(1.15)“ durch den Hinweis „(2.19)“ ersetzt.
38. Nach Nummer 2.511.21 wird als neue Nummer 2.511.3 die bisher getrennt geführte „Begriffsbestimmung und Beschaffenheitsmerkmale für Gulaschkonserven“ unter Wegfall dieser Überschrift eingefügt.
39. Nummer 2.511.4 erhält folgende Fassung:
- „2.511.4 *Fleischspieße, Zigeunerspieße, Dragonerspieße, Jägerspieße* enthalten Stücke grob entsehten Rindfleisch (1.112) und/oder grob entfetteten Schweinefleisch (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 Rindfleisch (1.112) und/oder grob entfetteten Schweinefleisch (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.“
40. Die Fußnoten werden wie folgt geändert:
- a) Die Fußnoten 1), 2a), 3) und 6) werden gestrichen.
 - b) Die Fußnoten 2), 4) und 5) erhalten folgende Fassung:

„2) Bezüglich Kalbfleisch, Jungrindfleisch und Jungbullenfleisch wird auf Anlage 2 der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch vom 25. April 1969 (BGBl. I S. 338) in der jeweils geltenden Fassung hingewiesen.

4) Anlage 1 Nr. 4 Spalte 4 Buchstabe c der Fleisch-Verordnung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89) in der jeweils geltenden Fassung.

5) Anlage 2 Kapitel X der Fleischhygiene-Verordnung vom 30. Oktober 1986 (BGBl. I S. 1678) in der jeweils geltenden Fassung.“
 - c) In Fußnote 7) werden die Sätze 2 und 3 gestrichen.
 - d) Fußnote 8) erhält folgende Fassung:

„8) Auf Anlage 1 Kapitel IV Nummer 11 der Fleischhygiene-Verordnung wird hingewiesen.“
 - e) Die Fußnoten 9), 12), 15) und 15a) werden gestrichen.
 - f) Die Fußnoten 10), 11), 13), 14), 16), 17) und 20) erhalten folgende Fassung:

„10) Zur Herstellung von Hautfaserdärmen (einschließlich essbarer Hautfaseraitling) werden Spalthäute von Rindern verwendet (vgl. Anlage 1 Nr. 10 bis 13 Spalte 4 der Fleisch-Verordnung).

11) Hüllen von Fleischerzeugnissen sind nur dann Lebensmittel, wenn sie dazu bestimmt sind, mitverzehrt zu werden, oder bei denen der Mitverzehr vor auszusehen ist (§ 1 Abs. 2 LMBG); im anderen Fall sind sie Bedarfsgegenstände im Sinne des § 5 Abs. 1 Nr. 1 LMBG.

13) Auf § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b LMBG wird hingewiesen.

14) Vgl. § 4 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe a der Fleisch-Verordnung.

16) Auf § 4 Satz 1 Nr. 1 LMKV wird hingewiesen.

17) Vgl. § 6 Abs. 1 der Fleisch-Verordnung.

20) Vgl. Anlage 2 Nr. 6 zu § 4 Abs. 2 der Fleisch-Verordnung.“
 - g) Die bisherige Fußnote 21) wird durch folgende neue Fußnote 21) ersetzt:

„21) Vgl. Anlage 1 Nr. 1 der Fleisch-Verordnung.“
 - h) Die Fußnoten 22), 23) und 24) erhalten folgende Fassung:

„22) Vgl. Anlage 1 Nr. 4 Spalte 4 Buchstabe b und Nr. 5 der Fleisch-Verordnung.

23) Vgl. Anlage 2 Nr. 5 der Fleisch-Verordnung.

24) Anlage 3 Nr. 3 der Fleisch-Verordnung.“
 - i) Fußnote 25a) wird Fußnote 26).
 - k) Fußnote 26) wird Fußnote 27) und erhält folgende Fassung:

„27) Anlage 2 Nr. 2 der Fleisch-Verordnung.“
 - l) Fußnote 27) wird Fußnote 28) und erhält folgende Fassung:

„28) Vgl. Anlage 6 Liste B Nr. 16 zu § 6 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1633) in der jeweils geltenden Fassung.“
 - m) In Fußnote 28b) Satz 2 werden nach dem Wort „Gallertanteile“ die Wörter „sowie aufliegendes Fettgewebe“ eingefügt.
 - n) Folgende Fußnoten 28d) und 28e) werden eingefügt:

„28d) Vor der Wasserbestimmung wird der äußere Rand des Magerfleisches in einer Stärke von mindestens 1 cm entfernt.

28e) Es handelt sich um eine Herkunftsangabe.“
 - o) In den Fußnoten 30) und 32) wird jeweils die Angabe „25 %“ durch die Angabe „20 %“ ersetzt.
 - p) Fußnote 33) erhält folgende Fassung:

„33) Bei den kennzeichnungspflichtigen 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 letzter Satz der Fleisch-Verordnung).“

HERAUSGEBER:
Der Bundesminister des Innern
Postfach-Nr. 17 02 90, Graurheindorfer Straße 198, 5300 Bonn 1
Fernruf: (02 28) 6 81-1

