



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 14 / Fleisch und Fleischerzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMGF-75210/0010-IV/B/10/2005 vom 19.10.2005

Änderungen, Ergänzungen:

BMGFJ-75210/0008-IV/B/7/2007 vom 22.6.2007

BMGFJ-75210/0016-IV/B/7/2007 vom 6.12.2007

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

BMG-75210/0009-II/B/7/2009 vom 8.1.2010

BMG-75210/0013-II/B/13/2010 vom 23.12.2010

BMG-75210/0007-II/B/13/2011 vom 16.8.2011

BMG-75210/0016-II/B/13/2011 vom 24.1.2012

BMG-75210/0005-II/B/13/2012 vom 24.7.2012

BMG-75210/0022-II/B/13/2012 vom 16.1.2013

BMG-75210/0007-II/B/13/2013 vom 19.3.2013

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
A. FLEISCH		9-34
A.1	Definitionen	9-10
A.1.1	Fleisch	9
A.1.1.1	Frisches Fleisch	9
A.1.1.2	Bei der Schlachtung fallen an	9
A.1.1.2.1	Schlachttierkörper	9
A.1.1.2.2	Nebenprodukte der Schlachtung	9
A.1.1.2.3	Innereien	10
A.1.1.2.4	Sonstiger Schlachtanfall	10
A.2	Schnittführung bei der Zerteilung von Schlachttierkörpern in Vorder- und Hinterviertel	10-11
A.3	Bezeichnung der Teilstücke geschlachteter Rinder, Kälber, Schweine, Schafe und Lämmer nach dem österreichischen Handelsbrauch	11-27
A.3.1	Rinder	11-22
A.3.1.1	Großhandelsmäßige Teilung des Rindes	11-12
A.3.1.2	Schematische Darstellung der großhandelsmäßigen Teilstücke des Rindes	13-14
A.3.1.3	Bezeichnung der Teilstücke des Rindes	15-18
A.3.1.4	Legende zu den handwerksmäßigen Teilstücken des Rindes	18-21
A.3.1.5	Schematische Darstellung der handelsmäßigen Teilstücke des Rindes	22
A.3.2	Kälber	23
A.3.2.1	Großhandelsmäßige Teilung des Kalbes	23
A.3.2.2	Handelsmäßige Teilstücke des Kalbes	23
A.3.3	Schweine	23-27
A.3.3.1	Großhandelsmäßige Teilung des Schweines	23
A.3.3.2	Schematische Darstellung der (groß-)handelsmäßigen Teilstücke des Schweines	24-26
A.3.3.3	Handelsmäßige Teilstücke des Schweines	26
A.3.3.4	Jungschweinernes und Spanferkel	27
A.3.4	Schafe und Lämmer	27
A.3.4.1	Handelsmäßige Teilung des Schafes	27
A.3.4.2	Handelsmäßige Teilung des Lammes (bis 6 Mon.)	27

A.4	Schnitzel, Steak und weitere Fleischteile	27-30
A.4.1	Schnitzel	27
A.4.1.1	Beschaffenheit	27-28
A.4.1.2	Zusammensetzung	28
A.4.1.3	Bezeichnung	28
A.4.2	Lungenbraten (Filet)	29
A.4.3	Roastbeef	29
A.4.4	Kotelett oder Karbonade	29
A.4.5	Steak	29-30
A.4.5.1	Steaks aus Lungenbraten	30
A.4.5.2	Steaks aus anderen Fleischteilen	30
A.4.6	Mechanisch zartgemachte Schnitzel, Steaks und weitere Fleischteile	30
A.4.7	Beinscheiben	30
A.5	Formfleisch	30-31
A.5.1	Beschaffenheit	30-31
A.5.2	Zusammensetzung	31
A.5.3	Bezeichnung	31
A.5.4	Verbraucherinformation	31
A.6	Fleischzubereitungen und Faschiertes	32-34
A.6.1	Fleischzubereitungen	32-33
A.6.2	Rohes Faschiertes	33
A.6.3	Fleischzubereitungen aus rohem Faschierten	33-34
A.7	Schlachtgeflügel	33-34
A.7.1	Beschreibung	34-35
A.7.2	Bezeichnung ganzer Hühner	34
A.7.3	Bezeichnung der Teilstücke	34-35
B.	FLEISCHERZEUGNISSE	36-74
B.1	Definitionen	36-38
B.1.1	Würste	36
B.1.1.1	Allgemeine Beschreibung	36-37
B.1.1.2	Meterwurst, Kilometerwurst und dgl.	37
B.1.1.3	Sorten	37
B.1.1.4	Phantasiebezeichnungen	37

B.1.1.5	Spezielle regionale Abweichungen	38
B.1.1.6	Bezeichnung mit Hinweisen auf Orte, Gebiete oder Ver- fahrensweisen	38
B.1.1.7	Würste mit hervorhebender Bezeichnung	38
B.2	Herstellung	38-42
B.2.1	Allgemeines	38-39
B.2.2	Einteilung des Wurstfleisches	39
B.2.2.1	Rindfleischsorten	39
B.2.2.2	Kalb- und Heubeißer-(Fresser-)fleisch	39
B.2.2.3	Pferdefleisch	40
B.2.2.4	Schweinefleisch	40
B.2.2.5	Geflügelfleisch	40
B.2.3	Weitere Ausgangsmaterialien	40
B.2.3.1	Innereien	40
B.2.3.2	Blut	40
B.2.3.3	Salzstoß	40
B.2.3.4	Separatorenfleisch (gestrichen)	40
B.2.4	Brt	41
B.2.5	Wasserzusatz	41
B.2.6	Abtrocknung	41
B.2.7	Speckzusatz	42
B.2.8	Bindegewebegehalt im Ausgangsmaterial	42
B.3.	entfllt	42
B.4	Herstellungsrichtlinien fr Wrste	42-64
B.4.1	Allgemeines	42
B.4.2	Brhwrste	42-52
B.4.2.1	Brtwrste	42-46
B.4.2.2	Fleischwrste	46-52
B.4.2.2.1	Gebratene Wrste	46
B.4.2.2.2	Dauerwrste	47
B.4.2.2.3	Rohe Bratwrste	47
B.4.2.2.4	Einteilung der Fleischwürste	48-52
B.4.3	Kochwürste	53-56
B.4.3.1	Pasteten	53
B.4.3.2	Streichfähige Kochwürste	54-55

B.4.3.3	Schnittfeste Kochwürste	55-56
B.4.3.3.1	Sulzwürste	55
B.4.3.3.2	Schnittfeste Blut-, Zungen- und Leberwürste	56
B.4.3.3.3	Aspik- und Geleeprodukte	56-57
B.4.3.4	Zum Braten bestimmte Kochwürste	57
B.4.4	Fettreduzierte Würste	58
B.4.5	Rohwürste	58-64
B.4.5.1	Schnittfeste Rohwürste	58
B.4.5.1.1	Rohwürste mit Belag	59-60
B.4.5.1.2	Rohwürste ohne Belag	60-63
B.4.5.2	Streichfähige Rohwürste	63-64
B.5	Pökelwaren	64-67
B.5.1	Kochpökelwaren	64-65
B.5.1.1	Beschreibung	64
B.5.1.2	Kochpökelwaren vom Schwein	64
B.5.1.3	Kochpökelwaren aus Rindfleisch oder Fleisch von anderen Wiederkäuern	65
B.5.1.4	Kochpökelwaren aus Geflügelfleisch	65
B.5.1.5	Herstellungsrichtlinien	65
B.5.2	Rohpökelwaren	66-67
B.5.2.1	Beschreibung	66
B.5.2.2	Herstellungsrichtlinien	66
B.5.2.2.1	Rohpökelwaren aus Schweinefleisch	66-67
B.5.2.2.2	Rohpökelwaren aus Rindfleisch	67
B.6	Geflügelfleischerzeugnisse	67-68
B.6.1	Herstellungsrichtlinien	67
B.6.1.1	Ausgangsmaterial	67
B.6.1.2	Herstellungsbedingungen	67-68
B.6.2	Beschreibung	68
B.7	Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch	69-70
B.7.1	Leberknödel	69
B.7.2	Fülle für gefüllte Teigwaren	69
B.7.2.1	Beschreibung	69
B.7.2.2	Fleishaltige Füllen	69
B.7.3	Panade	70
B.7.4	Verwendung von Speisepilzen	70

B.8	Fleischkonserven	71-74
B.8.1	Herstellungsrichtlinien	71
B.8.1.1	Schinkenkonserven	71
B.8.1.2	Schweinschulterkonserven	71
B.8.1.3	Corned Beef	71
B.8.1.4	Rindfleisch im eigenen Saft	71
B.8.1.5	Schweinefleisch im eigenen Saft	72
B.8.1.6	Fleischschmalz	72
B.8.1.7	Pasteten-, Aufstrich- und Wurstkonserven	72
B.8.1.7.1	Luncheon Meat, Frühstücksfleisch, Jagdwurst	72
B.8.1.7.2	Pastetenkonserven mit hervorhebender Bezeichnung aus Rind-, Kalb-, Schweine-, Wildfleisch, auch mit Schweine- oder Kalbsleber	72
B.8.1.7.3	Pastetenkonserven mit hervorhebender Bezeichnung aus Schinken, Zunge, Geflügel (auch Wildgeflügel)fleisch, Geflügelleber	72
B.8.1.7.4	Pastetenkonserven ohne hervorhebende Bezeichnung, auch mit Phantasiebezeichnung	73
B.8.1.7.5	Schinkenpastetenkonserven ohne hervorhebende Bezeichnung	73
B.8.1.7.6	Streichfähige Leberwurst, Leberaufstrich, Leber- streichwurst in Konserven, Zwiebelstreichwurst und dgl.	73
B.8.1.7.7	Selchfleisch-, Rauchfleisch- und Pökelfleischaufstrich	73
B.8.1.7.8	Zungenaufstrich	73
B.8.1.7.9	Fettreduzierte Pasteten-, Aufstrich- und Wurstkonserven	73
B.8.1.7.10	Fettreduzierte Pasteten-, Aufstrich- und Wurstkonserven mit einem Fettgehalt von höchstens 5 %	74
B.8.1.8	Gulaschkonserven	74
B.8.1.9	Ochsenschwanzsuppe	74
C. LEBENSMITTEL MIT TECHNOLOGISCHER WIRKUNG, ZUSATZ- STOFFE UND SPEZIELLE HERSTELLUNGSVERFAHREN		74-75
C.1	Lebensmittel mit technologischer Wirkung	74-75
C.1.1	Kochsalz (Speisesalz)	74
C.1.2	Eiweißpräparate	75
C.1.2.1	Aufgeschlossenes (wasserlösliches) Milcheiweiß (Natriumcaseinat)	75

C.1.2.2	Andere Eiweißpräparate	75
C.1.3	Stärke	75
C.1.4	Zucker und Zuckerarten	75
C.1.5	Speisegelatine (Aspik)	75
C.2	Zusatzstoffe	75
C.3	Spezielle Herstellungsverfahren	75-77
C.3.1	Verwendung künstlicher Wursthüllen	75
C.3.2	Metallklammern zum Abbinden von Würsten	76
C.3.3	Räuchern	76-77
C.3.3.1	Kalträuchern	76-77
C.3.3.2	Warmräuchern	77
C.3.3.3	Heißräuchern	77
C.3.3.4	Feuchträucherverfahren (Schwitzverfahren)	77
C.3.3.6	Anwendung von gereinigten Rauchkondensaten	77
C.3.4	Pökeln	77
D. UMHÜLLEN UND VERPACKEN		78
E. UNTERSUCHUNG		78-82
E.1	Probenmengen	78-79
E.2	Organoleptische Untersuchung	79-80
E.3	Chemische Untersuchung	80
E.3.1	Befunderhebung	80-81
E.3.2	Bewertung der Ergebnisse	81
E.4	Histologische Untersuchung	82
E.5	Bakteriologische Untersuchung	82
E.6	Weitere Untersuchungen	82
F. BEURTEILUNG		83-84
F.1	Nicht sicher – Gesundheitsschädlich	83
F.2	Zu „nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet“	83
F.3	Zu „Verfälschung“	83-84
F.4	Zu „Zur Irreführung geeignete Angaben“	84
F.5	Wertgemindert	84
G. GRENZWERTE		85-101
G.1	Tabellen	85-87
G.1.1	Abschnitt Fleisch	85-87

G.1.1.1	Richtwerte für Rindfleisch	85
G.1.1.2	Richtwerte für Schweinefleisch und Speck	86
G.1.1.3	Formfleisch	86
G.1.1.4	Fleischzubereitungen	86
G.1.1.5	Faschiertes, Zubereitungen aus Faschiertem	87
G.1.2	Abschnitt Fleischerzeugnisse	88
G.1.2.1	Brätwürste	88
G.1.2.1.1	Brätwürste mit wasserreichen pflanzlichen Einlagen	89
G.1.2.2	Fleischwürste	89-91
G.1.2.2.1	Fleischwürste mit wasserreichen pflanzlichen Einlagen	91
G.1.2.3	Dauerwürste	91
G.1.2.4	Gebratene Würste	91
G.1.2.5	Kochwürste	91-92
G.1.2.5.1	Pasteten	91
G.1.2.5.2	Streichfähige Kochwürste	91
G.1.2.5.2.1	Pasteten und streichfähige Kochwürste mit wasserreichen pflanzlichen Einlagen	92
G.1.2.5.3	Schnittfeste Kochwürste	92
G.1.2.5.3.1	Sulzwürste	92
G.1.2.5.3.2	Schnittfeste Blut-, Zungen- und Leberwürste	92
G.1.2.5.3.3	Aspik- und Geleeprodukte	92
G.1.2.6	Rohwürste	93
G.1.2.6.1	Schnittfeste Rohwürste	93
G.1.2.6.1.1	Rohwürste mit Belag	93
G.1.2.6.1.2	Rohwürste ohne Belag	94
G.1.2.6.2	Streichfähige Rohwürste	95
G.1.2.7	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse (ausgenommen Konserven)	95
G.1.2.8	Pökelwaren	96
G.1.2.8.1	Kochpökelwaren	96
G.1.2.8.1.1	Surfleisch	96
G.1.2.8.1.2	Kochpökelwaren vom Schlägel	96
G.1.2.8.1.3	Kochpökelwaren von anderen Fleischstücken	96
G.1.2.8.1.4	Kochpökelwaren vom Fleisch anderer Tierarten	96
G.1.2.8.2	Rohpökelwaren	96-97
G.1.2.9	Geflügelfleischerzeugnisse	97
G.1.2.10	Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch	97-98
G.1.2.11	Fleischkonserven	98-99
G.1.2.12	Panadeanteil	99
G.2	Toleranzen	100
G.2.1	Formfleisch, Faschiertes und Zubereitungen aus Faschiertem	100
G.2.2	Fleischerzeugnisse	100

A. FLEISCH

A.1 Definitionen

A.1.1 Fleisch

Unter Fleisch sind alle für den menschlichen Genuss verwendbaren Teile geschlachteter oder erlegter warmblütiger Tiere zu verstehen, die sich zum menschlichen Genuss eignen oder hierfür bestimmt und genußtauglich i. S. des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes sind. In veterinärrechtlichem Sinne werden darunter auch die daraus hergestellten Produkte verstanden.

Zum menschlichen Genuss nicht verwendbare Teile sind Hufe, Klauen, Hörner, Haare, Borsten, Federn, die nicht genießbaren Teile der Haut, Augen, Ohrausschnitte, Afterausschnitte, Scham, Scheide, Gebärmutter, Föten, das männliche Glied, laktierende Euter, der Nabelbeutel des Schweines, Tonsillen vom Rind und Schwein, der Dickdarm der Einhufer und Stichfleisch (siehe sonstiger Schlachthanfall A.1.1.2.4) und spezifiziertes Risikomaterial (SRM).

A.1.1.1 Frisches Fleisch

Frisches Fleisch ist Fleisch (einschließlich im Hochvakuum oder in definierter Atmosphäre umhülltes Fleisch), das nicht zum Zwecke der Haltbarmachung - außer mit Kälte - behandelt worden ist.

A.1.1.2 Bei der Schlachtung fallen an:

A.1.1.2.1 Schlachttierkörper

Darunter versteht man den ganzen Tierkörper eines Schlachttieres nach dem Entbluten und Ausweiden sowie dem Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenkes, des Kopfes, des Schwanzes und der Milchdrüse und bei Rindern, Kälbern, Schafen, Ziegen und Einhufern nach dem Enthäuten.

Bei Schweinen muss das Abtrennen der Gliedmaßen und des Kopfes nicht vorgenommen werden.

A.1.1.2.2 Nebenprodukte der Schlachtung

Darunter ist frisches Fleisch zu verstehen, soweit es nicht zum Tierkörper gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusammenhang mit diesem verbunden ist, ferner Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle einschließlich der Luft- und Speiseröhre und das Blut, sofern es als Lebensmittel verwendet wird.

A.1.1.2.3 Innereien

Dieser Begriff ist eine traditionelle österreichische Bezeichnung für folgende Nebenprodukte der Schlachtung:

Zunge, Lunge, Herz, Speiseröhre, Leber ohne Gallenblase, Nieren, Milz, Magen und Vormägen, Gekröse vom Kalb, bestehend aus dem eigentlichen Gekröse (Mesenterium) und dem Darm (Intestinum) ohne Blinddarm (Caecum), Gekröse vom Schwein (Mesenterium) und Netz, nicht laktierende Milchdrüse, Gehirn, Rückenmark, Bauchspeicheldrüse und Bries.

A.1.1.2.4 Sonstiger Schlachtanfall

Darunter sind die bei der Schlachtung anfallenden, als Lebensmittel nicht verwendbaren Tierkörper oder Tierkörperteile und der Organinhalt zu verstehen.

A.2 Schnittführung bei der Zerteilung von Schlachttierkörpern in Vorder- und Hinterviertel

Bei gespaltenen Rindern erfolgt die Zerteilung in Vorder- und Hinterviertel zwischen der 6. und 7. Rippe. Der "Englische" (siehe A.3.1.1) endet kopfwärts mit der 7. Rippe.

Beim Pistolenschnitt kann die "Platte" (siehe A.3.1.1) am Vorderviertel bleiben. Solche Vorderviertel werden als "Vorderviertel mit Lappen" bezeichnet.

Von den Vorder- und Hintervierteln des vorschriftsmäßig ausgeschlachteten Tierkörpers sind folgende Teile zu entfernen:

- Stichfleisch, das sind die blutig durchtränkten Teile der Stichwunde,
- Zwerchfell einschließlich Nierenzapfen,
- Nieren einschließlich Nierenfett,
- Beckenfett,
- Rückenmark,
- Sackfett,
- Milchdrüse (Kalbinnen),
- Schwanz ("Schlepp") vor dem ersten Schwanzwirbel.

Die Zerteilung beim Kalb erfolgt ebenfalls zwischen der 6. und 7. Rippe. Der Kalbsrücken (Nierenbraten und Kotelett) endet kopfwärts mit der 7. Rippe.

Nicht geschlechtsreife Rinder bis zu einem Schlachtgewicht (warm) von höchstens 180 kg und einem Alter von höchstens 6 Monaten gelten als Kälber, und zwar bis 6 Wochen Alter als "Milchkälber", von 6 Wochen bis zu 6 Monaten Alter als "Mastkälber". Die Bezeichnung "Weidnerkälber" ist mit dem Begriff "Milchkälber" ident.

Vor der Ermittlung des Warmgewichts sind folgende Teile zu entfernen:

- der Kopf zwischen Hinterhauptsbein und dem ersten Halswirbel senkrecht zur Wirbelsäule ohne jedes Halsfleisch,
- die Vorderfüße im Karpalgelenk und die Hinterfüße vor dem Tarsalgelenk,
- die Haut ohne anhaftendes Fleisch oder Fett,
- die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle.

Die Zurichtung erfolgt mit Nierenstock und Schwanz.

Bei Weidnerkälbern (Gewicht des ausgeschlachteten Tierkörpers bis 90 kg) bleiben die Nieren und das Nierenfett sowie das Beckenfett am Hinterviertel. "Heubeißer" ("Fresser") sind Jungrinder im Futterwechsel von Milch- auf Rauhfutter.

Für Pferde gilt dieselbe Richtlinie wie für Rinder mit der Maßgabe, dass die Teilung in Vorder- und Hinterviertel zwischen der 8. und 9. Rippe erfolgt.

Für Lämmer und Schafe über 6 Monate gilt die Richtlinie für Rinder sinngemäß.

Schweinehälften sind in der Form handelsüblich, wie sie nach der vorgeschriebenen Ausschachtung und Fleischuntersuchung anfallen; darüber hinaus werden keine Teile entfernt.

Die Richtlinie über die Schnittführung bei der Zerteilung von Schlachttierkörpern in Vorder- und Hinterviertel schließt anderslautende Vereinbarungen zwischen Geschäftspartnern nicht aus; nicht berührt sind hievon die Vorschriften der Zurichtung von Rindern (VO (EG) Nr. 1208/81) und Schweinen (VO (EG) Nr. 3220/84).

A.3 Bezeichnung der Teilstücke geschlachteter Rinder, Kälber, Schweine, Schafe und Lämmer nach dem österreichischen Handelsbrauch

A.3.1 Rinder

A.3.1.1 Großhandelsmäßige Teilung des Rindes

Üblicherweise erfolgt eine "4/4-Teilung", es sei denn, dass der Brustteil als zusätzlicher großmarktüblicher Teil abgetrennt wird. Der gespaltene Tierkörper wird zwischen dem 6. und 7. Brustwirbel in jeweils zwei Vorder- und Hinterviertel geteilt.

Das Hinterviertel besteht aus den Teilstücken:

- Englischer,
- Knöpfel (Schlögel),
- Platte.

Das Vorderviertel besteht aus den Teilstücken:

- Schulter,
- Hals,
- Hinteres Ausgelöstes, (Vorschlag),
- Spitz,
- Brust.

Außer dem Vorder- und Hinterviertel sind noch folgende Teilstücke im Großhandel gebräuchlich:

Knöpfel (Schlögell): Ober- und Unterschenkel inklusive Becken und Kreuzbein. Die Trennung erfolgt zwischen dem 6. Lendenwirbel und dem Kreuzbein.

Englischer: Rücken vom 7. Brustwirbel bis 6. Lendenwirbel.

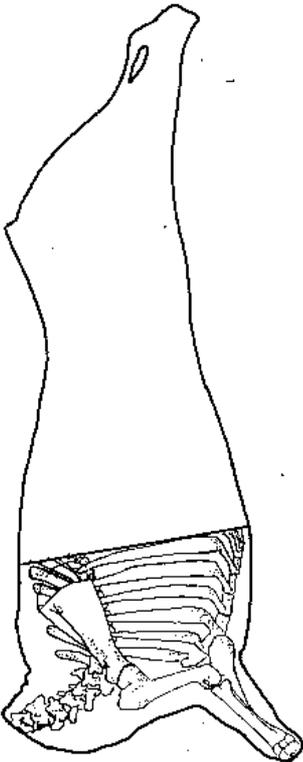
Pistole (Stutzen): Knöpfel (Schlögell) und Englischer im Zusammenhang.

Platte: Der vom Hinterviertel anfallende Rest von Bauch und Brust nach Entfernen des Knöpfels (Schlögells) und des Englischen.

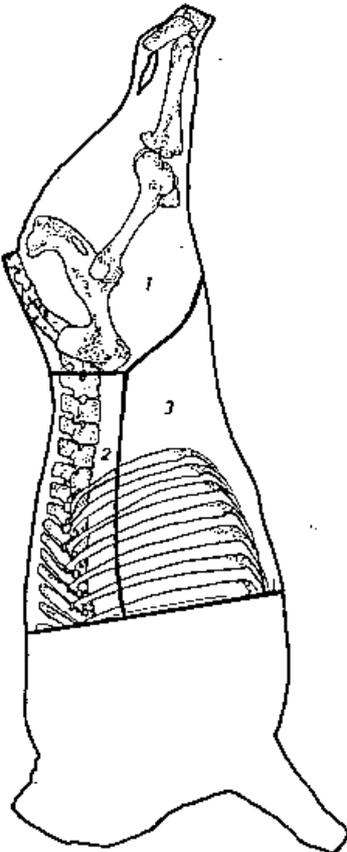
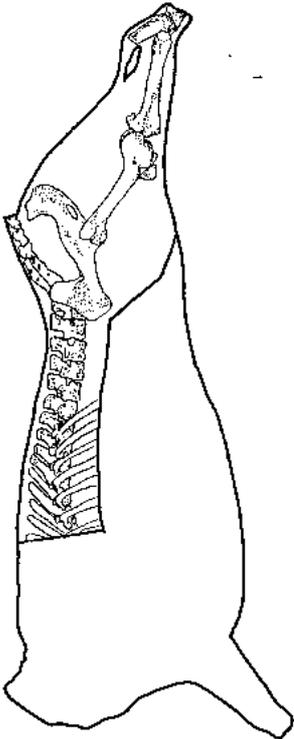
Schulter: Vom Vorderviertel abgesetzt.

A.3.1.2 Schematische Darstellung der großhandelsmäßigen Teilstücke des Rindes

Vorder-
viertel



Pistole
(Stutzen)

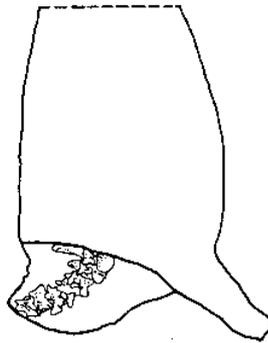


Hinterviertel mit den
großhandelsmäßigen
Stücken

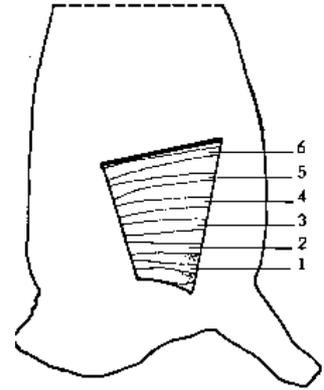
- 1 Knöpfel
- 2 Englischer
- 3 Platte

Teilstücke des Vorderviertels

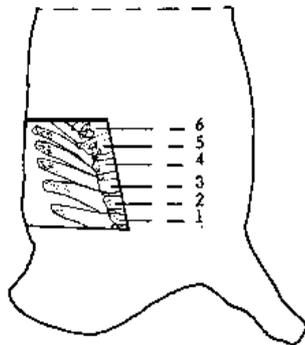
Hals



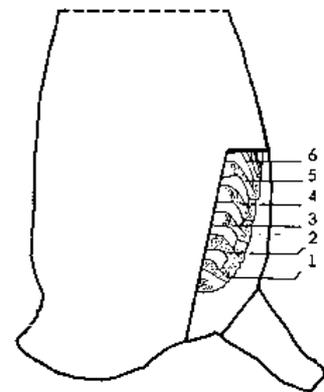
Spitz



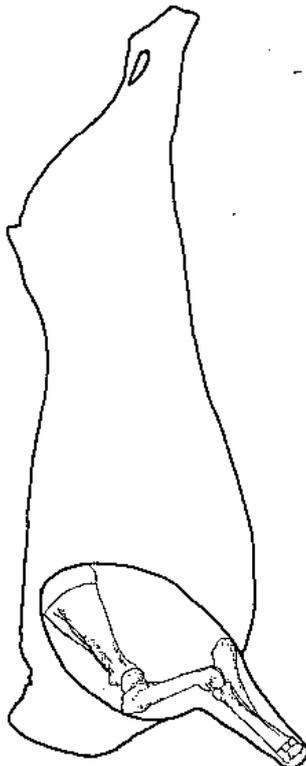
Hinteres Ausgelöstes



Brust



Schulter



A.3.1.3 Bezeichnung der Teilstücke des Rindes

	<i>handelsüblich</i>	<i>Bezeichnung anatomisch</i>	<i>Kollagenwert* (Fleisch grob entseht)</i>	
Englischer	a) Lungenbraten (Filet)	M. iliopsoas	7	
	b) Beiried (1.-6. Lendenwirbel)	M. longissimus dorsi, M. spinalis et semi- spinalis dorsi, M. multifidus	9	
	c) Rostbraten (7.-13. Rippe)	M. longissimus dorsi, M. spinalis et semi- spinalis dorsi, M. multifidus	15	
Gustostücke vom Knöpfel (Schlögell)	a) Tafelspitz	M. glutaebiceps	11	
	b) Tafelstück (Lange Seite)	M. glutaebiceps	11	
	c) Weißes Scherzel	M. semitendineus	11	
	d) Hüferscherzel (Hüferl)	M. tensor fasciae latae	10	
	e) Hüferschwanzel (Hüferl)	M. glutaeus medius	10	
	f) Schale mit Deckel; Schale ohne Deckel: wird willkürlich geteilt in Beinscherzel (schwanzseitig) und Schwarzes Scherzel (kopfseitig)	M. gracilis, M. adductor, M. semimembranaceus, M. pectineus, M. sartorius	8 8 8 8 8	
	g) Nuss (Zapfen, Kugel)	M. quadriceps femoris	10	
	Gustostücke vom Vorderviertel	h) Dicke Schulter	M. triceps brachii	11
		i) Mageres Meisel	M. supra spinam	13
		j) Hinteres Ausgelöstes (1.-6. Rippe) Vorschlag	M. longissimus dorsi, M. spinalis et semi- spinalis, M. multifidus	--

	<i>handelsüblich</i>	<i>Bezeichnung anatomisch</i>	<i>Kollagenwert* (Fleisch grob entseht)</i>
	Rose (Gab, Niederer Grat) ausgelöst aus Hinterem Ausgelöstem	M. longissimus dorsi,	--
	k) Schulterschmerz	M. infra spinam, M. multifidus	15
Hinteres	a) Kavalierspitz (Dünnes Schulterblatt)	M. subscapularis	14
	b) Dicker Spitz	M. trapezius	17
	c) Kruspelspitz	M. rhomboideus	17
	d) Beinflisch (Zwerchspitz)	M. serratus ventr., Mm. intercostales	17
	e) Rieddeckel	M. latissimus dorsi	17
	f) Brustkern, Dickes und Mittleres Kügerl, ausgelöst (Brustkern ausgelöst)	M. pectoralis superf. et prof., M. obliquus abdominis externus	15
Gulaschfleisch	a) Hinterer Wadschinken	M. flexor digitalis pedis profundus, M. tibialis anterior, M. extensor digitalis pedis longus, M. fibularis tertius, M. extensor digitalis pedis lateralis, M. fibularis longus	18
	b) Wadelstutzen (Gschnatter mit Ludl)	M. gastrocnemius lateralis et medialis, M. flexor digitalis pedis superficialis	18
	c) Vorderer Wadschinken	M. extensor digitalis lateralis	21

	<i>handelsüblich</i>	<i>Bezeichnung anatomisch</i>	<i>Kollagenwert* (Fleisch grob entseht)</i>
Vorderes		M. extensor carpi ulnaris, M. flexor carpi ulnaris, M. flexor carpi radialis, M. flexor digitalis superficialis, M. flexor digitalis profundus, M. extensor digitalis communis, M. extensor carpi radialis	
	d) Bugscherzel	M. biceps brachii	--
	e) Hals (Tristel, Vorderes Ausgelöstes) (1.-7. Halswirbel)	M. sternocephalicus, M. longissimus cervicis et capitis, M. spinalis et semispinalis, M. multifidus, M. longus colli et capitis, M. serratus ventralis, M. splenius	15
	a) Brustkern, Dickes und Mittleres Kügerl, nicht ausgelöst (Brustkern nicht ausgelöst)	M. pectoralis superf. et prof., M. obliquus abdominis externus	19
	b) Platte		
	1. Beinflfleisch (Zwerchried)	M. latissimus dorsi,	18
	2. Dünnes Kügerl	Mm. intercostales	18
		M. pectoralis profundus, M. rectus abdominis	--
	3. Riedhüfel	M. obliquus abdominis, M. transversus abdominis	--
	4. Bauchfleisch	M. rectus abdominis, M. cutaneus trunci s. maximus	18
c) Fettes Meisel	M. cleidooccipitalis, M. brachiocephalicus, M. trapezius, M. omotransversarius	17	

<i>handelsüblich</i>	<i>Bezeichnung anatomisch</i>	<i>Kollagenwert* (Fleisch grob entseht)</i>
d) Fledermaus (Schalblattel)		--
e) Gratfleisch		--
f) Schlepp		--
g) Kronfleisch		--
h) Ohrwangel		bis 29

* Die Kollagenwerte sind beispielhafte Werte und gelten nicht als Grenzwerte.

A.3.1.4 Legende zu den handwerksmäßigen Teilstücken des Rindes

Englischer

Lungenbraten (Filet)

Liegt unter dem Beiried; sehr wohlschmeckendes, zartes Fleisch, geeignet zum Braten, Dünsten und Backen. Man unterscheidet den Lungenbratenzapfen (das "Dicke Ende"), die Lungenbratenmitte und den Lungenbratenspitz (das "Spitze Ende").

Beiried (vom 1. bis zum 6. Lendenwirbel)

Liegt zwischen dem Knöpfel und dem Rostbraten. Sehr wohlschmeckendes, kräftiges Fleisch, geeignet zum Braten, Dünsten und Backen.

Rostbraten (von der 7. bis zur 13. Rippe)

Liegt vor dem Beiried und ist zur Hälfte vom Rieddeckel überdeckt. Sehr wohlschmeckendes, kräftiges, etwas derbes, faseriges, mit Fett durchwachsenes Fleisch, geeignet zum Braten, Dünsten und Backen.

Gustostücke vom Knöpfel (Schlögell)

Tafelspitz und Tafelstück

Das Tafelstück wird in Westösterreich auch **Lange Seite** genannt.

Die Teile liegen dem Hüferscherzel an und überdecken die Schale. Sehr wohlschmeckendes, feinfaseriges Fleisch, gut zu portionieren, leicht zu erkennen an seiner Form mit dem die obere Rundung bildenden schmalen, schmackhaften Fettrand.

Der Tafelspitz ist eine besondere Wiener Spezialität. Geeignet zum Sieden und Dünsten; wie alles Fleisch vom Spitz beim Kochen aufquellend.

Weißes Scherzel

Bildet den hinteren Teil des Knöpfels. Es handelt sich um ein helles, sehr trockenes, kurzfaseriges, mageres, beliebtes Brat- und Siedefleisch, das sich infolge seiner fast quadratischen Schnittfläche schön portionieren lässt.

Hüferscherzel und Hüferschwanzel (Hüferl)

Die Bezeichnung leitet sich vom Wort "Hüfte" ab, die Teile werden in Ostösterreich auch **Hieferscherzel** bzw. **Hieferschwanzel** genannt. Es handelt sich um den gegen das Beiried liegenden Teil des Knöpfels, der in einen dünneren Teil, das Hüferscherzel, ausläuft. Saftiges, mageres, gut teilbares, etwas grobfaseriges, zum Sieden und Dünsten geeignetes Fleisch. Der Deckel über dem Hieferschwanzel, der vom Fleischer selten gesondert ausgelöst wird und ein sehr saftiges, schmackhaftes Fleisch darstellt, wird "Tafeldeckel" genannt.

Schale (Ortschwanzel)

Die Schale (mit oder ohne Deckel) liegt unter dem Tafelstück und wird in der Mitte willkürlich in das schwanzseitige "Beinscherzel" und das kopfseitige "Schwarze Scherzel" geteilt.

Sehr wohlschmeckendes, saftiges, mageres, kurzfaseriges, dunkles, zum Sieden und Dünsten vor allem für Rindsbraten und Rindsschnitzel geeignetes Fleisch.

Nuss, Zapfen oder Kugel

Liegt in der Mitte des Knöpfels und ist ein fast fettfreies Fleisch, gut geeignet für Rindsschnitzel und zum Dünsten.

Gustostücke vom Vorderviertel

Dicke Schulter

Bildet den hinteren Hauptteil der Schulter. Saftiges, jedoch ziemlich festes Fleisch, das längeres Sieden erfordert, aber auch zum Braten geeignet ist.

Mageres Meisel

Vorderster Teil der Schulter, unter dem Fetten Meisel gelegen. Zum Sieden und Dünsten gut geeignetes Fleisch, das sich leicht portionieren lässt.

Hinteres Ausgelöstes (Vorschlag)

Teil des Rückens zwischen Hals und Rostbraten zwischen 1. und 6. Rippe. Mit Fett durchzogenes Fleisch. Zum Sieden und Dünsten geeignet.

Rose

Die Rose wird in Westösterreich auch als **Gab** oder **Niederer Grat** bezeichnet. Aus dem Hinteren Ausgelösten herausgeschnittener, langer Rückenmuskel. Ein wohl-schmeckender, zum Braten und Dünsten geeigneter Fleischteil.

Schulterscherzel

Länglicher, teilweise von Sehnen durchzogener Muskel der Schulter zwischen Dicker Schulter und Magerem Meisel. Zum Sieden geeignet.

Hinteres

(Trotz dieser Bezeichnung handelt es sich durchwegs um Fleisch vom Vorderviertel)

Kavalierspitz (Dünnes Schulterblatt)

Liegt an der Unterseite des Schulterblattes. Wegen seiner Saftigkeit in Österreich besonders beliebt.

Das Fleisch eignet sich ausschließlich zum Sieden und läuft schön auf.

Dicker Spitz, Kruspelspitz, Beinfleisch (Zwerchspitz)

Unter der Schulter und dem Rieddeckel gelegenes, sehr saftiges, beim Kochen auflau-fendes, etwas grobfaseriges Fleisch von vorzüglichem Geschmack. Der mehr nach vorne unter der Schulter gelegene Teil wird von einer weichen "Kruspel" (Knorpel) durchzogen und deswegen Kruspelspitz genannt.

Rieddeckel

Ein über dem Rostbraten und der Schulter liegendes, saftiges, sehr beliebtes Suppen-fleisch.

Brustkern, Dickes Kügerl und Mittleres Kügerl, ausgelöst

In Westösterreich nicht geteilt auch als **Brustkern ausgelöst** bezeichnet.

Von Fett umgebenes, jedoch nicht durchzogenes, festes Siedefleisch.

Gulaschfleisch

Hinterer Wadschinken, Wadelstutzen (Gschnatter mit Ludl)

Dem Schwarzen und Weißen Scherzel vorgelagertes, "flachsiges" (sehenreiches) Fleisch.

Vorderer Wadschinken und Bugscherzel

Kräftiges, saftiges, flachsiges Gulaschfleisch, das auch aufgewärmt gut Farbe behält.

Hals (Tristel, Vorderes Ausgelöstes)

Grobfaseriges, fettloses Fleisch zwischen 1. und 7. Halswirbel.

Vorderes

Brustkern, Dickes und Mittleres Kügerl, nicht ausgelöst

Von Fett umgebenes, jedoch nicht durchzogenes, faseriges Siedefleisch.

Platte

Bestehend aus:**Beinfl Fleisch (Zwerchried)**: Vorderer Anteil mit Rippen;

Dünnes Kügerl: Hinterer Anteil;

Riedhüfel;

Bauchfleisch: Sehr saftiges, beim Sieden auflaufendes Suppenfleisch.

Fettes Meisel

Überdeckt am Hals das Magere Meisel. Fett, grobfaseriges, aber sehr saftiges Suppenfleisch.

Fledermaus (Schalblattel)

Kleines Stück aus dem Kreuzbein ausgelöstes, sehr saftiges, leicht fettes, schmackhaftes Siedefleisch, wegen seiner Form "Fledermaus" genannt.

Gratfleisch

An der Innenseite des Vorderviertels gelegener Muskel, der sich zum Sieden eignet.

Schlepp

Rinderschwanz, sehr extraktreich, vorzüglich für Suppen und zum Dünsten.

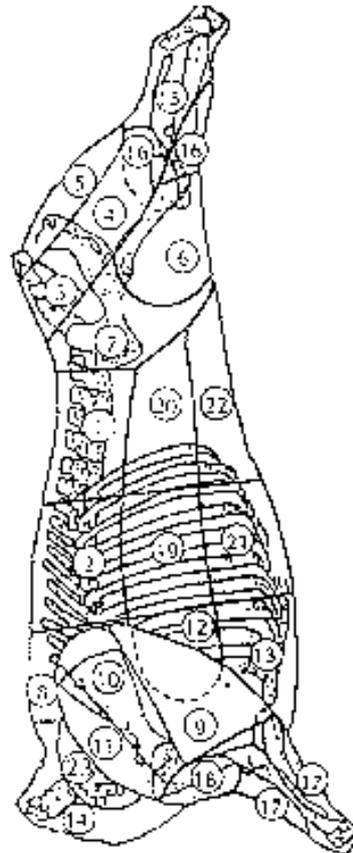
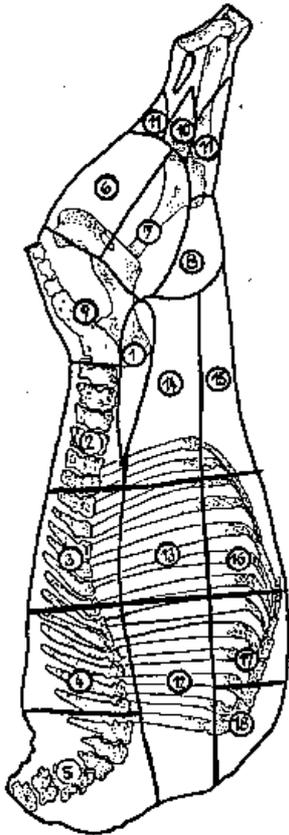
Kronfleisch (Dünnes und Dickes Kronfleisch (Herzzapfen))

Zwerchfellmuskel, grobfaseriges und trockenes Siedefleisch.

Ohrwangel (Ohrwange)

Kaumuskel.

A.3.1.5 Schematische Darstellung der handelsmäßigen Teilstücke des Rindes



- 1 Lungenbraten
- 2 Beiried
- 3 Rostbraten
- 4 Hinteres Ausgelöstes
- 5 Hals
- 6 Beinscherzel
- 7 Schwarzes Scherzel
- 8 Nuss
- 9 Hüferscherzel, Hüferschwanzel
- 10 Hinterer Wadschinken
- 11 Wadelstutzen
- 12 Dicker Spitz und Zwerchspitz
- 13 Beinflisch
- 14 Riedhüfel
- 15 Bauchfleisch
- 16 Mittleres Kügerl, Dünnes Kügerl
- 17 Dickes Kügerl
- 18 Brustkern

- 1 Beiried
- 2 Rostbraten
- 3 Tafelspitz
- 4 Tafelstück
- 5 Weißes Scherzel
- 6 Nuss
- 7 Hüferscherzel und Hüferschwanzel
- 8 Hinteres Ausgelöstes
- 9 Dicke Schulter
- 10 Schulterscherzel
- 11 Mageres Meisel
- 12 Rieddeckel
- 13 Brustkern und Dickes Kügerl
- 14 Hals
- 15 Hinterer Wadschinken
- 16 Wadelstutzen
- 17 Vorderer Wadschinken
- 18 Bugscherzel
- 19 Beinflisch
- 20 Riedhüfel
- 21 Mittleres und Dünnes Kügerl
- 22 Bauchfleisch
- 23 Fettes Meisel

A.3.2 Kälber

A.3.2.1 Großhandelsmäßige Teilung des Kalbes

- Hälfte
- Stutzen
- Schlögel
- Schulter
- Rücken
- Brust

A.3.2.2 Handelsmäßige Teilstücke des Kalbes

- Kopf
- Hals
- Karree
- Nierenbraten
- Brust
- Wammerl
- Füße
- Schwanz
- Schlögel
 - bestehend aus: Schlussbraten
 - Kaiserteil (Schale)
 - Nuss
 - Frikandeau
 - Hintere Stelze
- Schulter
 - bestehend aus: Dünne Schulter
 - Dicke Schulter
 - Vordere Stelze

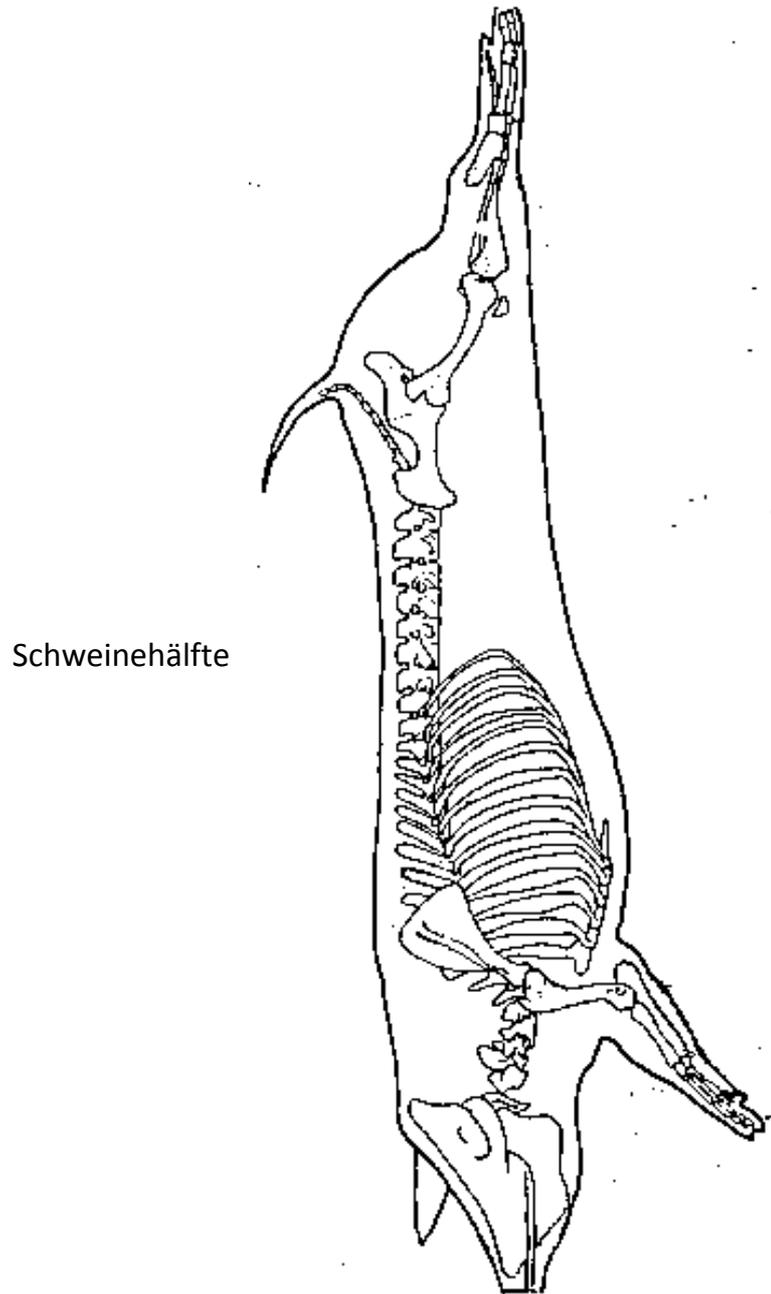
A.3.3 Schweine

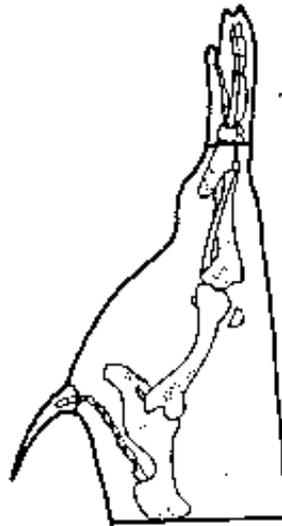
A.3.3.1 Großhandelsmäßige Teilung des Schweines

- Schweinehälfte
- Schlögel
- Schulter
- Stutzen
- Karree
- Bauchfleisch

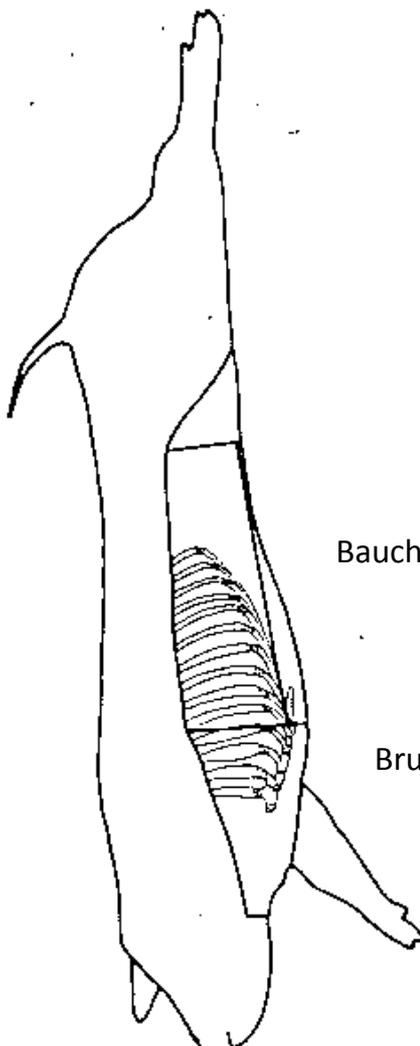
A.3.3.2 Schematische Darstellung der (groß-)handelsmäßigen Teilstücke des Schweines

Als Schweineschlachtkörper gelten laut Verordnung über Handelsklassen für Schweineschlachtkörper (BGBl. II Nr. 419/1997 i.d.g.F.) auch jene Schlachtkörper, bei denen nach der Verwiegung Kopf und Vorderfüße entfernt wurden.



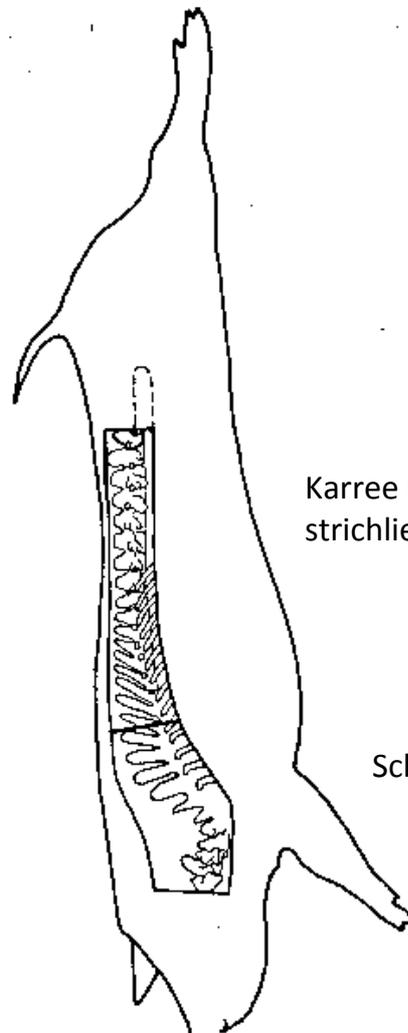


Schlägel mit hinterer Stelze und Fuß



Bauchfleisch

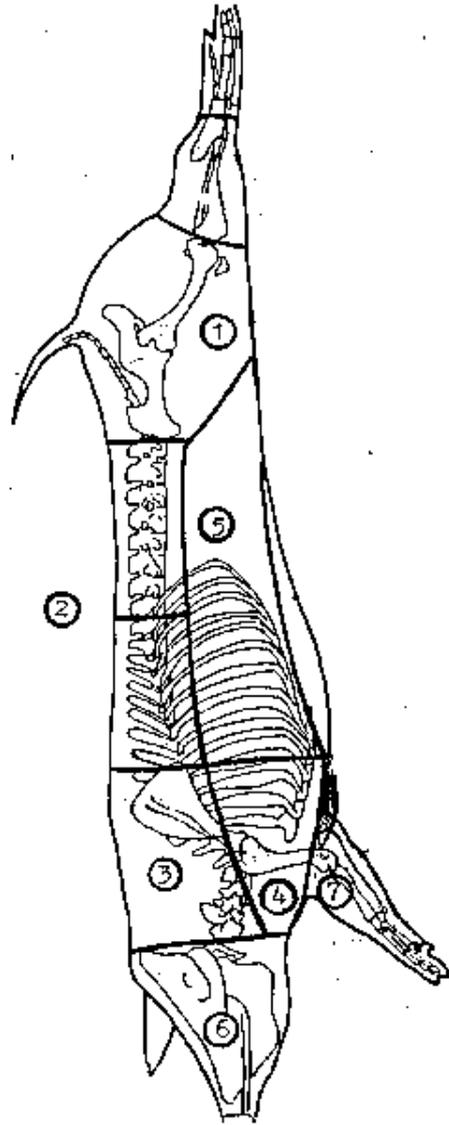
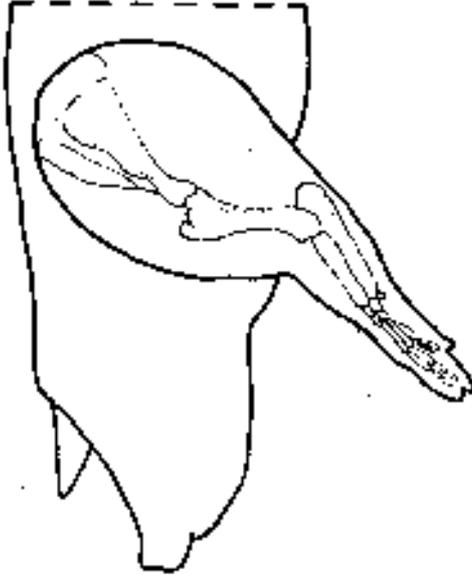
Brust



Karree (Lungenbraten strichliert)

Schopfbraten

Schulter mit
vorderer Stelze
und Fuß



A.3.3.3 Handelsmäßige Teilstücke des Schweines

1. Schlögel

bestehend aus: Schlussbraten
Kaiserteil (Schale)
Nuss
Frikandeau
Hintere Stelze
Fuß

2. Langes und Kurzes Karree, Filet

3. Schopfbraten

4. Brust

5. Bauchfleisch

6. Kopf mit Göderl (schraffiert)

7. Schulter mit vorderer Stelze und Fuß

Rückenspeck

Filz

Schwanz (Schweiferl)

A.3.3.4 Jungschweinernes und Spanferkel

Unter dem Begriff Jungschweinernes werden Schlängel, Schulter, Kurzes und Langes Karree von mageren Schweinen mit einem Zweihälftengewicht von weniger als 60 kg verstanden, die mit anhaftendem Speck und mit Schwarte in Verkehr gebracht werden. Beim Feilhalten und Verkaufen derartiger als "Jungschweinernes" bezeichneter Fleischteile ist die codifizierte Fleischteilbezeichnung zu verwenden und auf das Vorhandensein der Schwarte hinzuweisen.

Unter Spanferkel sind Schweine mit einem Schlachtgewicht (warm) von bis zu 40 kg zu verstehen.

A.3.4 Schafe und Lämmer

A.3.4.1 Handelsmäßige Teilung des Schafes

- Kopf
- Brust
- Hals
- Bauch
- Rücken (Kotelett)
- Füße
- Schulter
- Schwanz
- Schlängel

A.3.4.2 Handelsmäßige Teilung des Lammes (bis 6 Monate)

- Kopf
- Schlängel
- Hals
- Brust
- Rücken (Kotelett)
- Füße
- Schulter
- Schwanz

A.4 Schnitzel, Steak und weitere Fleischteile

A.4.1 Schnitzel

A.4.1.1 Beschaffenheit

Unter dem für rohes, nicht zubereitetes Fleisch verwendeten Begriff "Schnitzel" werden einzelne, in Scheiben geschnittene Fleischstücke verstanden, die zur Zubereitung verschiedener als "Schnitzel" bezeichneter gastronomischer Gerichte (Wiener Schnitzel, Mailänder Schnitzel, Pariser Schnitzel usw.) geeignet und kochfertig vorbereitet sind.

Beim Zurichten werden von den weitgehend aus schierem Fleisch bestehenden Schnitten die für die Schnitzelzubereitung ungeeigneten anhängenden Fett- und Bindegewebsanteile ("Parüren") entfernt. Der Begriff "Schnitzel" wird auf gewachsene, nicht in Scheiben geschnittene Fleischstücke dann nicht angewendet, wenn sie noch die zu entfernenden sehnigen und fetten Bestandteile aufweisen. Diese Stücke sind gemäß der Fleischteilbezeichnung zu benennen.

A.4.1.2 Zusammensetzung

Schnitzel werden aus folgenden Fleischteilen, die sich für die Schnitzelzubereitung eignen, hergestellt:

Rind	Kalb	Schwein	Geflügel	
			Huhn	Pute
Schale ohne Deckel	Kaiserteil (Schale)	Schale	Brust, enthäutet und entbeint	Brust, enthäutet und entbeint
Weißes Scherzel	Nuss	Nuss		Oberkeule, enthäutet und entbeint
Tafelstück	Frikandeau	Frikandeau		
Nuss (Zapfen)	Schlussbraten	Schlussbraten		
Hüferscherzel				

A.4.1.3 Bezeichnung

In der Sachbezeichnung wird deutlich sicht- und lesbar nebst dem Wort "Schnitzel" stets die Tierart genannt, z.B. "Rindsschnitzel", "Kalbsschnitzel".

Der Fleischteil, aus dem das Schnitzel geschnitten worden ist, wird in der Regel nicht genannt, ausgenommen bei Putenkeulen und Putenbrust.

Weitere Bezeichnungen für Schnitzel, wie "Wiener Schnitzel" für ein mit Mehl, geschlagenem Ei und Semmelbröseln paniertes und anschließend in Fett herausgebackenes Kalbsschnitzel, sind Bezeichnungen für essfertige Gerichte; ebenso das "Cordon bleu", welches aus zwei etwa gleich großen Kalbsschnitzeln oder einem taschenförmig eingeschnittenen Kalbsschnitzel besteht; es wird mit Schinken und Käse gefüllt und paniert. Die Bezeichnung "Cordon bleu" ist nur für gefüllte panierte Kalbsschnitzel zulässig (bezüglich Geflügel-Cordon bleu siehe A.5.4).

Die nachstehenden Bezeichnungen treffen sowohl auf fleischereimäßig als auch küchenmäßig zugerichtete Fleischteile zu.

A.4.2 Lungenbraten (Filet)

Lungenbraten (Filet) ist bei Rindern, Kälbern, Schweinen und Einhufern die von den Lendenwirbeln und Beckenknochen abgetrennte und von größeren Fettgewebsauflagerungen befreite innere Lendenmuskulatur (innere Hüftmuskulatur, Rückenbeugemuskulatur, Psoasmuskulatur). In Österreich ist Lungenbraten mit und ohne "Kette" (muskulöse Anheftung) im Handel. Als "Filet" wird ein Lungenbraten ohne Kette bezeichnet. Bei kleinen Wiederkäuern und beim Hirsch wird auch der M.longissimus dorsi als "Filet" bezeichnet. Beim Geflügel ist "- filet" die von der Haut befreite ("filetierte") Brustmuskulatur ohne Knochen, z.B. "Putenfilet".

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich bei Filet um das eines Rindes. Filet vom Kalb sowie von anderen Tierarten wird entsprechend bezeichnet, z.B. als "Kalbsfilet", "Hirschfilet".

A.4.3 Roastbeef

Roastbeef ist die von den Lendenwirbeln gelöste äußere Lendenmuskulatur (ausgelöstes Beiried) und stammt ausschließlich vom Rind.

A.4.4 Kotelett oder Karbonade

Unter Kotelett oder Karbonade versteht man eine quer zur Faser geschnittene Scheibe Rückenmuskulatur mit Knochen (Kurzes oder Langes Karree) vom Schwein, Kalb oder Lamm.

In der Sachbezeichnung wird deutlich sicht- und lesbar nebst dem Wort "Kotelett (Karbonade)" stets die Tierart genannt, z.B. "Schweinskotelett (-karbonade)", "Kalbkotelett (-karbonade)".

Quer zur Faser geschnittene Brustmuskulatur mit eingewachsenen Knochen von Pute oder Huhn wird als "Kotelett von der Pute" oder "Kotelett vom Huhn" bezeichnet.

A.4.5 Steak

Steak ist eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete, nicht zu dünne, quer zur Faser geschnittene Scheibe aus in natürlichem Zusammenhang belassenem, sehnenarmem Fleisch der Rückenmuskulatur, meist mit anhaftendem Fettgewebe, ohne Knochen, ausgenommen "Porterhouse-Steak", "T-Bone-Steak" und "Club-Steak".

Bezeichnungen, wie "Filet-Steak", "Rump-Steak", "Lenden-Steak", "Rib-Eye-Steak" und "Hüft-Steak" weisen auf die Verwendung bestimmter Fleischteile hin. Hinweise auf Zubereitungen und Würzungen, wie "Pfeffersteak", sowie Phantasiebezeichnungen, wie z.B. "Jäger-Steak", sind möglich.

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich bei "Steaks" stets um solche vom Rind. Steaks von anderen Tierarten werden in jedem Fall nach der Tierart bezeichnet, z.B. "Kalbs-Steak", "Lamm-Steak" oder "Puten-Steak".

A.4.5.1 Steaks aus Lungenbraten

"Beef-Steak", "Tournedos", "Tenderloin-Steak", "Filet-Steak" und "Chateaubriand" sind parierte, das sind küchenmäßig zugerichtete (siehe A.4.1.1) Schnitten vom Mittleren oder Dicken Anteil des Lungenbratens.

A.4.5.2 Steaks aus anderen Fleischteilen

"Rump-Steak" und "Entrecote" sind Scheiben vom Beiried ohne Knochen.

"Sirloin-Steak" ist eine knochenfreie Schnitte aus dem Hüferschwanzel.

"T-Bone-Steak" und "Porterhouse-Steak" sind Schnitten aus dem Beiried mit einem Stück Lungenbraten. Sie enthalten in der Mitte des Fleischstückes einen Knochenteil.

"Club-Steak" wird aus dem hinteren Teil des Rostbratens geschnitten, der Knochen ist daher nicht in der Mitte, sondern am Rand des Fleischstückes.

A.4.6 Mechanisch zartgemachte Schnitzel, Steaks und weitere Fleischteile

Die in Abs. A.6.2.2.2 bis A.6.2.2.5 angeführten Richtlinien gelten für mechanisch zartgemachtes und ähnlich behandeltes Fleisch (z.B. Steakmaster) sinngemäß.

A.4.7 Beinscheiben

Beinscheiben sind quer zum Knochen geschnittene und diesen enthaltende Scheiben vom oberen und mittleren Anteil des Hinteren Wadschinkens vom Rind oder Kalb. Vom Kalb stammende werden auch als "Ossobuco" und solche vom Rind als "Jarret" bezeichnet.

Beinscheiben aus Unterkeulen von Puten werden als "Ossobuco von der Pute" bezeichnet.

Bei Beinscheiben von Fleisch anderer Tiere ist die Tierart anzugeben.

A.5 Formfleisch

A.5.1 Beschaffenheit

Formfleisch ist eine Fleischzubereitung, die aus geschnittenem Muskelfleisch hergestellt ist. Bei Geflügelfleisch kann der natürliche Anteil an Haut mitverarbeitet werden. Die etwa walnussgroßen - bei Geflügel haselnussgroßen - Fleischstücke werden in einem Arbeitsgang mit Kochsalz versetzt, allenfalls gewürzt, dann mechanisch bearbeitet (gemenzt, getumbelt) und unter Anwendung von Druck in Formen zu "Formfleisch" zusammengefügt. Zusatzstoffe werden nicht verwendet. Das Formfleisch wird unmittelbar nach dem Formen oder nach dem danach durchgeführten Panieren tiefgekühlt oder durcherhitzt. Dem Formfleisch wird Faschiertes, Brät, Separatorenfleisch nicht zugesetzt.

Das Formfleisch wird unmittelbar nach dem Formen oder nach dem danach durchgeführten Panieren tiefgekühlt oder durcherhitzt. Dem Formfleisch wird Faschiertes, Brät, Separatorenfleisch nicht zugesetzt.

Werden jedoch ganze Geflügelfleischteile (z.B. Geflügelfilet) im Rahmen dieser Technologie eingesetzt, liegt kein Formfleisch vor.

Sind daher im Rahmen der Untersuchung im Schnittbild größere als walnussgroße beziehungsweise bei Geflügelfleisch haselnussgroße Fleischstücke erkennbar, liegt kein Formfleisch vor.

Für Formfleisch gelten die Richtlinien von A.6.2, hinsichtlich des Tiefgefrierens gilt A.6.2.2.4 sinngemäß.

A.5.2 Zusammensetzung

Formfleisch wird aus sehnenarmem, magerem Rindfleisch I, Kalbfleisch oder Schweinefleisch I gem. B.2.2 hergestellt.

Vom Geflügel wird Brust- und/oder Keulenfleisch verwendet.

Panadeanteil siehe B.7.3.

Grenzwerte siehe Abschnitt G.

A.5.3 Bezeichnung

Die Deklaration von solchen Produkten enthält in der Zutatenliste folgende zusätzliche Angabe: „aus kleinen Fleischstücken zusammengesetzt“ oder sinngemäß.

Formfleischprodukte und -zubereitungen werden nicht als "Schnitzel", "Schnitte", "Steak" oder "Stück" bezeichnet und dürfen nicht hervorhebend bezeichnet werden (z.B. als "Cordon bleu"). Zum Unterschied davon kann unter der Voraussetzung der Deklaration Geflügel-Cordon bleu mit der Sachbezeichnung: "Formfleisch- Geflügel- (Puten-, Hühner-)Cordon bleu, aus kleinen Fleischstücken zusammengesetzt" aus Formfleisch in Verkehr gebracht werden.

A.5.4 Verbraucherinformation

Beim Inverkehrbringen von Formfleischprodukten in unverpackter oder zubereiteter Form ist der Verbraucher in geeigneter Weise über die Art des Produktes zu informieren.

A.6 Fleischzubereitungen und Faschiertes

A.6.1 Fleischzubereitungen

Entsprechend dem EU-Recht werden Fleischzubereitungen aus frischem Fleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder andere Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einer Erhitzung, Pökellung, Marinierung oder Trocknung, gegebenenfalls in Verbindung mit Räuchern und Reifen unterzogen worden ist, auf Grund derer die Zellstruktur des Fleisches im Kern jedoch nicht verändert wurde, sodass die Merkmale des frischen Fleisches im Kern nicht verloren gegangen sind, hergestellt.

So fallen z.B. geschnetzeltes Fleisch, Gulaschfleisch u. dgl. ohne weitere Zutaten nicht unter Fleischzubereitungen sondern unter „frisches Fleisch“

Bezüglich Fleischzubereitungen, die Formfleisch darstellen, siehe A.5; bezüglich Fleischzubereitungen aus rohem Faschiertem siehe A.6.3.

A.6.1.1 Döner Kebab (Döner Kebap) und ähnliche Fleischzubereitungen

Fleisch für die Herstellung von Döner Kebab (Döner Kebap) und ähnlichen Fleischzubereitungen wird nicht gepökelt.

A.6.1.1.1 Döner Kebab (Döner Kebap), Gyros

Für die Herstellung von Döner Kebab (Döner Kebap) ohne weitere Bezeichnung (auf traditionelle Art) werden entweder ausschließlich dünne Fleischscheiben auf einen Drehspieß oder dünne Fleischscheiben gemeinsam mit Faschiertem aufgesteckt, wobei der Faschiertesanteil höchstens 60 % beträgt. Es wird grob entsehntes Schaffleisch und/oder grob entsehntes Rind-/Kalbfleisch verwendet, das unter Zusatz von Kochsalz, Gewürzen sowie Zwiebeln, Öl, Milch oder Joghurt, eventuell Eiern oder Eipulver mariniert wird. Für das ggf. verwendete Faschierte gilt Analoges. Separatorenfleisch und weitere Zusätze werden nicht verwendet.

Derartige Erzeugnisse können auch als Gyros bezeichnet werden. Produkte mit der Bezeichnung „Gyros“ können jedoch zusätzlich oder ausschließlich Schweinefleisch enthalten.

A.6.1.1.2 Döner Kebab (Döner Kebap) aus Geflügelfleisch

Für die Herstellung von Döner Kebab (Döner Kebap) aus Geflügelfleisch werden ausschließlich dünne Fleischscheiben aus Putenfleisch und/oder Hühnerfleisch auf einen Drehspieß aufgesteckt. Es werden ausgelöste Putenoberkeulen, Hühnerkeulen, Putenbrust oder Hühnerfilet verwendet, die unter Zusatz von Kochsalz, Gewürzen sowie Zwiebeln, Öl, Milch oder Joghurt und wasserbindenden Zusätzen oder Zusatzstoffen wie z.B. Phosphat, Stärke, Sojaweiß, Milcheiweiß unter Beigabe von höchstens 15% Wasser mariniert werden. Der Hautanteil beträgt höchstens 18%. Faschiertes aus Geflügelfleisch und Separatorenfleisch werden nicht verwendet. Die Geflügelart wird der Bezeichnung Döner Kebab (Döner Kebap) vorangestellt (z.B. Puten Döner Kebab, Hühner Döner Kebab).

A.6.1.1.3 Faschiertesdrehspieß nach Döner-Kebab-Art (Döner-Kebab-Art)

Faschiertesdrehspieß nach Döner-Kebab-Art (Döner-Kebab-Art) kann aus Fleisch und Faschiertem aller Fleischsorten (außer Schweinefleisch) mit weiteren Zutaten wie bei A.6.1.1.2 hergestellt werden. Der Faschiertesanteil kann auch mehr als 60% betragen. Separatorenfleisch wird nicht verwendet. Die Sachbezeichnung „Döner Kebab (Döner Kebab)“ mit oder ohne weitere Bezeichnung wird nicht verwendet.

A.6.2 Rohes Faschiertes

Für die Herstellung von rohem Faschiertem gelten die entsprechenden EU-Rechtsvorschriften und die dazu ergangenen nationalen Durchführungsbestimmungen. Es bestehen unterschiedliche Regelungen für Faschiertes, das in zugelassenen Betrieben hergestellt wurde, und Faschiertes, das in Einzelhandelsunternehmungen produziert wird. Hinsichtlich der Zusammensetzung von Faschiertem gelten die im Abschnitt G.1.1.4 angeführten Grenzwerte.

Sofern rohes Faschiertes nicht aus Fleisch von Rind und Schwein (gemischtes Faschiertes) hergestellt wird, ist (sind) die Tierart(en) zu deklarieren*. Gemischtes Faschiertes kann als „Faschiertes“ bezeichnet werden. Rinderfaschiertes, das für die Zubereitung von Beef Tartar bestimmt ist, wird üblicherweise aus Rinderlungenbraten hergestellt.

A.6.3 Fleischzubereitungen aus rohem Faschierten

Sofern Zubereitungen aus rohem Faschiertem nicht aus Fleisch von Rind und Schwein (gemischtes Faschiertes) hergestellt werden, ist (sind) die Tierart(en) zu deklarieren*¹⁾.

Fleischlaibchen und Faschierter Braten, werden aus Faschiertem (siehe A.6.1.) hergestellt, wobei weitere Zutaten, wie Semmeln (siehe Codexkapitel B 18, „Mahl- und Schälprodukte“), Eier, Zwiebeln, Kochsalz, Gewürze beigegeben werden können. Die Semmeln können vorher eingeweicht werden, wie in Wasser oder Milch. Der Semmelzusatz ist mit 4 Semmeln auf 1 kg rohes Faschiertes nach oben begrenzt. Bei Fleischlaibchen, die in Bröseln gewälzt werden, ist der Semmelzusatz entsprechend zu verringern.

Fleischlaibchen, die paniert sind, tragen in ihrer Bezeichnung einen Hinweis darauf („panierte Fleischlaibchen“).

Bei der Herstellung von „Cevapcici“ werden keine Semmeln oder Mahl- und Schälprodukte oder Eier verwendet.

^{*)} In Verkaufsstätten von Pferdefleisch gilt Analoges.

„Burger“ („Hamburger“) werden ausschließlich aus Rindfleisch ohne Zugabe anderer Lebensmittel ausgenommen Salz und Gewürze hergestellt. Alle anderen, als „.....-burger“ bezeichneten Produkte werden als gastronomische Zubereitungen aufgefasst, die Tierart von der das allenfalls verwendete Fleisch stammt, muss in der Sachbezeichnung nicht angeführt werden.

Faschierte Laibchen, Faschierter Braten, Cevapcici und Burger (Hamburger) werden nicht gepökelt.

A.7 Schlachtgeflügel

A.7.1 Beschreibung

Es werden "Jung- (Mast-)Hühner " und "Suppenhühner" in Verkehr gebracht. Jung- oder Masthühner sind solche, die vor der Geschlechtsreife geschlachtet werden. Suppenhühner sind geschlechtsreife Legehennen oder Hähne. Prinzipiell ist diese Unterteilung auch bei anderen Geflügelarten üblich.

A.7.2. Bezeichnung ganzer Hühner

Ganze Hühner werden entsprechend der Ausschachtung und Zurichtung als

- "OD-Ware",
- "bratfertig",
- "grillfertig"

in Verkehr gebracht.

OD-Ware wird nur entdärmt ("ohne Darm"), mit Kopf und Füßen und den in der Bauchhöhle belassenen Innereien in Verkehr gesetzt oder zerteilt. Die Zerteilung hat so bald als möglich nach der Schlachtung zu erfolgen. OD-Ware wird nicht eingefroren.

Bratfertige Ware wird "ausgenommen" und stets ohne Kopf, Füße und "Kragen" (Hals) in Verkehr gebracht.

„Junges“ (siehe A.7.3) wird bratfertiger Ware beigelegt.

Grillfertige Ware ist wie bratfertige Ware zugerichtet, sie wird jedoch ohne "Junges" in Verkehr gebracht.

A.7.3 Bezeichnung der Teilstücke

Folgende gewerbsübliche Teilstücke von Hühnern werden in Verkehr gebracht:

- „Halbe Hühner“;
- „Vorderes Viertel" mit Flügel;
- „

- "Vorderes Viertel" ohne Flügel;
- „Hinteres Viertel" mit Keule: Trennungsschnitt zwischen Vorder- und Hinterviertel in der Schenkelbeuge;
- „Hühnerkeule": Ober- und Unterkeule ohne Fuß und ohne Rückenteil; Trennungsschnitt im Hüftgelenk;
- "Hühnerbrust": mit Haut und Knochen, ohne Flügel; Trennungsschnitt entlang des Brustmuskels;
- "Hühnerfilet" ("Hühnerschnitzel"): Brust ohne Haut und ohne Knochen, beide Hälften oder einzeln;
- "Hühnerleber";
- "Hühnerjunges/Hühnerklein“: Rücken, Kragen (Hals), Herz, geputzter Muskelmagen, Keulenstücke und Flügel mit oder ohne Spitzen; Teile von "Hühnerjungem/Hühnerklein" werden auch gesondert verkauft.

Bei Feststellung von Abweichungen im Hinblick auf die Schnittführung werden 3 weitere Teilstücke untersucht.

B. FLEISCHERZEUGNISSE

B.1 Definitionen

Fleischerzeugnisse sind Produkte, die unter Verwendung von Fleisch hergestellt und einer über die Behandlung von frischem Fleisch hinausgehenden Be- oder Verarbeitung unterzogen worden sind, bei denen auf Grund eines Schnittes durch den Kern und durch die Beurteilung der Schnittflächen festgestellt werden kann, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr gegeben sind (z.B. Pökelwaren, Würste, Fleisch-Konserven, Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch).

Fettreduzierte Fleischerzeugnisse

Die Angabe „fettreduziert“ setzt voraus, dass der Fettgehalt eines Fleischerzeugnisses um mindestens 30% gegenüber einem vergleichbaren Produkt geringer ist. Für bestimmte Wurstsorten wurde 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.

Fleischerzeugnisse werden aus Fleisch, das bei der Untersuchung gemäß Fleischuntersuchungs-Verordnung für genusstauglich erklärt wurde, hergestellt. Fleisch von frei lebendem Wild, Hauskaninchen und Hausgeflügel, das gemäß den Bestimmungen der Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung, BGBl. II Nr. 108/2006 idgF, untersucht wurde, darf für die Herstellung von Fleischerzeugnissen nur im Einzelhandel verwendet werden. Bei der Abgabe an den Verbraucher kann, wenn zutreffend, in geeigneter Form auf die Herkunft gemäß Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung hingewiesen werden.

B.1.1 Würste

B.1.1.1 Allgemeine Beschreibung

Unter Würsten werden Fleischerzeugnisse verstanden, die aus zerkleinertem Skelettmuskelfleisch und Fettgewebe (in der Regel Speck) unter Zusatz von Kochsalz und Gewürzen, bei bestimmten Wurstsorten auch unter Mitverwendung von Innereien, Blut, Salzstoß, Schwarten, sowie unter Zusatz von Trinkwasser (Eis) im Sinne des Codexkapitels B 1 und anderen Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe) hergestellt werden. Bezüglich der Verwendung von Speisepilzen siehe B.7.4.

Die Wurstmasse wird in natürliche (Därme u. dgl.) oder künstliche Wursthüllen oder in Formen oder in Behältnisse abgefüllt und in der Regel weiteren, für die betreffende Wurstsorte charakteristischen Behandlungen (Erhitzen, Pökeln, Marinieren, Trocknen, gegebenenfalls in Verbindung mit Räuchern oder Reifen) unterzogen. Bei Würsten, die ganz oder teilweise aus Fleisch von anderen Tieren als Rind, Kalb oder Schwein hergestellt werden, muss die Tierart aus der Deklaration eindeutig hervorgehen (siehe auch B.4.1.).

Bei Würsten, bei denen in der Sachbezeichnung auf Wild oder eine bestimmte Wildart hingewiesen wird, muss der Fleischanteil der namensgebenden Wildart/des Wildes mindestens 38% des nach der quantitativen Kennzeichnung (QUID) berechneten Gesamtfleischanteiles sein.

B.1.1.2 Meterwurst, Kilometerwurst und dgl.

Die Bezeichnung "Meterwurst" oder „Kilometerwurst“ bringt zum Ausdruck, dass es sich um Würste handelt, deren Wurstmasse fortlaufend ohne Abbindung in engkalibrige Därme (maximal 35 mm Durchmesser) abgefüllt ist.

Meterwurst oder Kilometerwurst mit einer Sortenbezeichnung hat der bezeichneten Sorte zu entsprechen (z.B. Burenmeterwurst). Die Bezeichnung "Meterwurst" oder „Kilometerwurst" ohne Sortenbezeichnung gilt als Phantasiebezeichnung.

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.1.1.4 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.1.1.5 Spezielle regionale Abweichungen

Die Vertreter der Fleischwarenhersteller eines Bundeslandes können zusammen mit einer amtlichen Untersuchungsanstalt der Codexkommission Abweichungen von den Herstellungsrichtlinien vorschlagen, sofern sich dies aus der regionalen Üblichkeit ergibt. Die amtliche Untersuchungsanstalt hat entsprechende Grenzwerte anzuschließen. Die Codexkommission hat solche Vorschläge zu prüfen und dem zuständigen Bundesministerium entsprechende Empfehlungen zu unterbreiten.

B.1.1.6 Bezeichnung mit Hinweisen auf Orte, Gebiete oder Verfahrensweisen

Für Fleischerzeugnisse mit Bezeichnungen mit Hinweisen auf Orte, Gebiete oder Verfahrensweisen, die gemäß VO (EG) 2081/92 unter Schutz gestellt sind, gelten die in der genannten Verordnung festgelegten Beschränkungen.

B.1.1.7 Würste mit hervorhebender Bezeichnung

Würste mit hervorhebenden Beifügungen zur Sachbezeichnung (wie z. B. Delikatess, Premium, Exquisit, Spezial oder Gourmet) 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 (wie z. B. Räuchern, Braten) oder eine bestimmte Tierart stellen keine Hervorhebung dar.

B.2. Herstellung

B.2.1 Allgemeines

Würste werden aus genußtauglichem Fleisch von nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz untersuchten Tieren hergestellt.

Von den tauglichen Teilen des Schlachtkörpers werden Knochen, Knorpel (Kehlkopf, Luftröhre u. dgl.) sowie Nackenband, große Gefäßstämme, Harnblase, Darmfett, Därme und Rindergekröse - ausgenommen Kalbsgekröse -, Hirn, Rückenmark und Milz auch bei Innereienwürsten der Wurstmasse nicht zugesetzt.

Separatorenfleisch wird bei der Herstellung von Würsten nicht verwendet.

Separatorenfleisch ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

Der Gehalt an Calcium des ordnungsgemäß gewonnenen Separatorenfleisches liegt nicht über 1,8 g/kg Frischgewicht.

Von Sehnen maschinell abgetrenntes Fleisch wird nicht unter Separatorenfleisch verstanden.

B.2.2 Einteilung des Wurstfleisches

B.2.2.1 Rindfleischsorten

Rindfleisch I, 8% Fett:	Knöpfel ohne Wadschinken, Beiried, Dicke Schulter, jeweils von den groben Sehnen befreit; oder Rindfleisch II, gut entseht und zugeputzt.
Rindfleisch II, 17% Fett:	Schulter ohne Dicke Schulter und ohne Wadschinken, Hals, Hinteres Ausgelöstes sowie Rostbraten, oder ausgebeinte ganze Tiere ohne Ortschwanzel (Schale), oder ganze Vorderviertel, jeweils von den groben Sehnen befreit.
Rindfleisch III, 25 % Fett:	Bindegewebsreiches Fleisch, wie Platte, Wadschinken, Spitz und Brust, Schlund ohne Schleimhaut, Knochenputz sowie Kopffleisch. Nicht zum Kopffleisch gehören Flotzmaul, harter Gaumen und die seitliche papillenförmige Mundschleimhaut. Das Flotzmaul wird in geputztem Zustand bei der Wurstherstellung nur für bestimmte Innereien- und Sulzwürste verwendet. Unter Rindfleisch III im Sinne der Herstellungsrichtlinien ist eine Mischung der genannten Teile zu verstehen, wie sie bei der handwerksmäßigen Zerlegung eines Rindes anfallen.

Für die Unterscheidung der einzelnen Sorten gelten hinsichtlich des Kollagenwertes, des Wasser: Eiweiß-Verhältnisses und des Fettgehaltes die unter G.1.1.1 angeführten Richtwerte.

B.2.2.2 Kalb- und Heubeißer-(Fresser-)fleisch

Einteilung sinngemäß wie Rindfleisch.

B.2.2.3 Pferdefleisch

Einteilung sinngemäß wie Rindfleisch.

B.2.2.4 Schweinefleisch

Schweinefleisch I, 10 % Fett:

Muskelfleisch von Schlägel, Schulter, Karree u. Schopfbraten grob entseht ohne Stelzenfleisch.

Schweinefleisch II, 20 % Fett:

Mittelfette Abschnitte, Stelzenfleisch gut entseht.

Schweinefleisch III, 30 % Fett:

Fette Abschnitte, magere Bauchabschnitte

Speck I, 90 % Fett:

Rückenspeck ohne Schwarte

Speck II, 80 % Fett:

Speck ohne Rückenspeck und ohne Schwarte

Für die Unterscheidung der einzelnen Sorten gelten hinsichtlich des Kollagenwertes, des Wasser: Eiweiß-Verhältnisses und des Fettgehaltes die unter G.1.1.2 angeführten Richtwerte.

B.2.2.5 Geflügelfleisch

Bei der Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen, die einen Anteil von homogenisiertem Geflügelfleisch enthalten, wird in diesem Anteil Geflügelfleisch mit Haut verwendet.

B.2.3 Weitere Ausgangsmaterialien

B.2.3.1 Innereien

Siehe A.1.1.2.3.

B.2.3.2 Blut

Für die Lebensmittelherstellung wird Blut hygienisch gewonnen (auf die jeweils geltenden Hygienebestimmungen wird hingewiesen).

B.2.3.3 Salzstoß

Unter Salzstoß versteht man die beim Entsehten des Fleisches anfallenden fettarmen Bindegewebesteile (Sehnen, Muskelhäute) in gesalzenem Zustand.

B.2.3.4 Separatorenfleisch (gestrichen)

B.2.4 Brät

Brät ist ein durch intensive Zerkleinerung von Fleisch unter Schüttung von Wasser (Eis) und Zusatz von Nitritpökelsalz oder Kochsalz und Salpeter ("rotes Brät") oder unter Zusatz von Kochsalz ("weißes Brät") hergestelltes Zwischenprodukt bei der Fleischwarenherstellung. Bei der Brätherstellung geht unter dem Einfluss der Salze Muskeleiweiß in Lösung, wodurch bei der späteren Erhitzung die zusammenhängende Koagulation unter Einschluss des Fettes und des Wassers gewährleistet wird.

Brät für Fleischwürste (Richtwerte):

Brät 30: 77 % Rindfleisch und/oder Schweinefleisch
23 % Wasser

Brät 40: 71 % Rindfleisch und/oder Schweinefleisch
29 % Wasser

Brät 50: 67 % Rindfleisch und/oder Schweinefleisch
33 % Wasser

B.2.5 Wasserzusatz

Hinsichtlich des Wasserzusatzes bei Brühwürsten ist zu bemerken, dass dieser in Bezug auf einen bestimmten Wassergehalt des Endproduktes nicht exakt festgelegt werden kann, da auch bestimmte Behandlungsarten auf den Wassergehalt des Endproduktes Einfluss haben. Die in den Richtlinien angegebenen Wasserzusätze gelten nur unter der Bedingung, dass die Brüh-, Räucher- und Trocknungsverluste nicht geringer sind als bei der üblichen Herstellungsweise.

So sind beispielsweise bei der Verwendung von wenig oder nicht wasserdampfdurchlässigen Wursthüllen oder bei verkürzten Räucherzeiten u. dgl. die Wasserzusätze entsprechend zu verringern, um eine Überschreitung des Grenzwertes für das Wasser: Eiweiß-Verhältnis zu verhindern.

B.2.6 Abtrocknung

Bei Würsten, für welche eine bestimmte Trocknung gefordert ist, wird diese durch stichprobenweises Wiegen von Würsten jeder einzelnen Herstellungsladung geprüft. Die Prüfung der Konsistenz der Würste durch Betasten ist keine geeignete Methode, um den Trocknungsgrad ausreichend exakt beurteilen zu können.

B.2.7 Speckzusatz

Für die Unterscheidung von Speck I (Rückenspeck) und Speck II (Speck ohne Rückenspeck) gelten hinsichtlich des Kollagenwertes, des Wasser: Eiweiß-Verhältnisses und des Fettgehaltes die unter G.1.1.2 angeführten Richtwerte.

B.2.8 Bindegewebegehalt im Ausgangsmaterial

Hinsichtlich Auswahl und Bearbeitung ist grundsätzlich Fleisch entsprechend den Richtlinien dieses Kapitels für die betreffende Wurstsorte zu verwenden.

Zusätze an bindegewebsreichem Material sind nur zulässig, wenn dies ausdrücklich in den Richtlinien angegeben ist. Wenn jedoch besser ausgeschnittenes Fleisch verwendet wird, als diese Richtlinien vorsehen, so darf lediglich das über das notwendige Ausmaß hinaus entfernte Bindegewebe nachträglich wieder zugesetzt werden.

B.3 entfällt

B.4 Herstellungsrichtlinien für Würste

B.4.1. Allgemeines

In diesen Richtlinien werden für die einzelnen Wurstsorten lediglich jene Ausgangsmaterialien nach Art und Menge angegeben, die für die erforderliche Beschaffenheit des fertigen Produktes charakteristisch sind. Die Richtlinien sind beispielhafter Natur; gewisse Variationen sind möglich, sofern dadurch die Grenzwerte nicht unter- bzw. überschritten werden. Dies bedeutet, dass Fleisch der in den Herstellungsrichtlinien angegebenen Tierart durch Fleisch einer anderen Tierart unter Einhaltung der Grenzwerte ersetzt werden kann (siehe auch B.1.1.1)

B.4.2 Brühwürste

Brühwürste und gebratene Würste sind aus Brät oder unter Mitverwendung von Brät unter Zugabe von Gewürzen hergestellte Würste, die einer Erhitzung unterzogen werden. Man unterscheidet Brät- und Fleischwürste.

Hinsichtlich des Wasserzusatzes siehe B.2.5.

Bei bestimmten Brät- und Fleischwürsten kann pflanzliche Stärke, bei Würsten der Sorte 3 auch eine bestimmte Menge Salzstoß und bei Brätwürsten der Sorte 3 und Fleischwürsten der Sorte 3 b) Herzmuskulatur zugesetzt werden. Bei Speckwurst und Mortadella besteht die sichtbare Einlage aus Speckstücken.

"Pikante" sind Brühwürste, wie Aufschnittwurst, Stangenextra oder Leberkäse, mit einer Einlage von getrocknetem Gemüse oder Essiggemüse.

Bei Würsten mit mindestens 10 % wasserreichen pflanzlichen Einlagen, wie Champignons, Pflaumen, Oliven u. dgl., liegt der Grenzwert für das Wasser: Eiweiß-Verhältnis um 0,5 über dem nach der Bezeichnung gleichen Produkt ohne Einlage.

Brühwürste werden nach vorausgegangener Heißräucherung oder ohne Räucherung einer feuchten Erhitzung unterzogen; dieser entspricht auch das Erhitzen in wasserdampfundurchlässigen Umhüllungen.

In Formen gebackene oder gekochte Wurstmassen (Leberkäse, Fleischkäse und dgl.) sind zu den Brühwürsten zu zählen.

B.4.2.1 Brätwürste

- Sorte 1 a): Pariser mit hervorhebender Bezeichnung;
Frankfurter und andere Würstel mit hervorhebender Bezeichnung.
- Sorte 1 b): Pariser;
Feine Extrawurst, Extrawurst in Stangen, Weißwurst in Stangen;
Frankfurter, Wiener Würstel, Sacher-, Tee-, Cocktailwürstel und andere Würstel sowie Weißwürstel.
- Sorte 2: Extrawurst im Kranz (rund), Knackwurst, Schübling, Salzburger Dampfwürstel, Weißwurst;
Leberkäse, Fleischkäse;
Augsburger;
Münchner Weißwurst.
- Sorte 3 a): Dürre im Kranz (rund), doppelt geräuchert.
- Sorte 3 b): Dürre im Kranz (rund), Braunschweiger im Kranz (rund), Burenwurst, Oderberger und Klobassen.

Bezüglich fettarmer Brätwürste siehe B.4.4.1.

Im Einzelnen gelten für das zu verwendende Ausgangsmaterial folgende Richtlinien:
Da Brühwürste in der Regel in einem Arbeitsgang hergestellt werden, entfällt die bisherige Aufteilung in Brät und Speck.

Sorte 1 a)

Pariser mit hervorhebender Bezeichnung:

50 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I

20 Teile Speck II

30 Teile Wasser

Frankfurter und andere Würstel mit hervorhebender Bezeichnung:

47 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I
23 Teile Speck II
30 Teile Wasser

Sorte 1 b)

Pariser:

47 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I
20 Teile Speck II
33 Teile Wasser

Auf 100 Teile Wurstmasse 1 Teil Kartoffelstärke.

Feine Extrawurst, Extrawurst in Stangen, Weißwurst in Stangen:

45 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I
23 Teile Speck II
32 Teile Wasser

Auf 100 Teile Wurstmasse 1 Teil Kartoffelstärke.

Frankfurter, Wiener Würstel, Sacher-, Tee-, Cocktailwürstel und andere Würstel sowie Weißwürstel und Kalbsbratwürstel:

42 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I
25 Teile Speck II
33 Teile Wasser

Auf 100 Teile Wurstmasse 1 Teil Kartoffelstärke.

oder:

41 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I
30 Teile Speck II
29 Teile Wasser

Auf 100 Teile Wurstmasse 1 Teil Kartoffelstärke.

Weißwürstel werden in Schafsaitleinge mit einem Kaliber von nicht mehr als 28 mm abgefüllt.

Bei Kalbsbratwürstel muss der Kalbfleischanteil mindestens 38 % des nach der quantitativen Kennzeichnung (QUID) berechneten Gesamtfleischanteiles sein.

Sorte 2

Extrawurst im Kranz (rund), Knackwurst, Schübling (ausgenommen in Vorarlberg), Salzburger (in Salzburg und Oberösterreich auch als Speckwurst bezeichnet), Dampfwürstel, Weißwurst, Leberkäse und Fleischkäse, gedämpft sowie Kalbsbratwurst:

49 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II

18 Teile Speck II

33 Teile Wasser

Auf 100 Teile Wurstmasse 2 Teile Kartoffelstärke.

Bei Weißwurst ist die zusätzliche Bezeichnung "zum Braten" zulässig.

Extrawurst im Kranz (rund) wird in runde Wursthüllen (Kranzdarm oder ebensolche künstliche Wursthüllen) abgefüllt. In gerade Hüllen abgefüllte (abgepasste) Würste dieser Art weisen ein Gewicht von nicht mehr als 900 g und ein Kaliber von nicht mehr als 70 mm auf.

Dampfwürstel und Weißwürste werden in Schweinssaitlingen oder Fresserdarm mit einem Kaliber über 28 mm abgefüllt.

Bei Kalbsbratwurst muss der Kalbfleischanteil mindestens 38 % des nach der quantitativen Kennzeichnung (QUID) berechneten Gesamtfleischanteiles sein.

Augsburger:

Wie Extrawurst im Kranz (rund) und dgl., jedoch auf 100 Teile Wurstmasse 5 Teile Kartoffelstärke.

Schübling, nur in **Vorarlberg** mit folgender Zusammensetzung verkehrsfähig (siehe auch Grenzwerte):

47 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II

18 Teile Speck I

4 Teile Salzstoß oder Schwarten

28 Teile Wasser

Leberkäse und Fleischkäse, gebacken:

48 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II

20 Teile Speck II

32 Teile Wasser

Auf 100 Teile Wurstmasse 6 Teile Kartoffelstärke

Leberkäse und Fleischkäse, gebacken, werden mitunter auch mit einer Käseeinlage vom Typ Emmentaler, Bergkäse oder mit einer anderen geeigneten, beim Erhitzen nicht schmelzenden Käsesorte, auch mit geringerem Fettgehalt, ausgenommen Schmelzkäse, hergestellt.

Auch andere Einlagen, wie Salami, Champignons, Oliven (z.B. bei "Pizzaleberkäs") werden verwendet.

Münchner Weißwurst:

45 Teile Kalbfleisch II und/oder Schweinefleisch II

20 Teile Speck II

5 Teile gekochte Schwarten und/oder Kalbskopffleisch

30 Teile Wasser

In Schweinssaitlingen mit einem Kaliber von nicht über 32 mm.

Sorte 3 a)

Dürre im Kranz (rund), doppelt geräuchert:

100 Teilen Wurstmasse können bis zu 3 Teile Herzmuskulatur zugesetzt werden.

37 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II

25 Teile Speck I

20 Teile Salzstoß

18 Teile Wasser

Auf 100 Teile Wurstmasse 3 Teile Kartoffelstärke.

Sorte 3 b)

Dürre im Kranz (rund), Braunschweiger im Kranz (rund), Burenwurst, Oderberger und Klobassen:

Wurstmasse wie Sorte 3 a).

Bezüglich fettarmer Brätwürste: siehe B.4.4.1.

B.4.2.2 Fleischwürste

Diese enthalten mehr oder weniger grob zerkleinertes, gepökelttes Fleisch und je nach Wurstsorte auch mehr oder weniger grob zerkleinerten Speck, wobei in der Regel der Zusammenhalt der Fleischeinlage durch Brät gewährleistet wird.

B.4.2.2.1 Gebratene Würste

Diese unterscheiden sich von Brühwürsten dadurch, dass sie einer trockenen Erhitung in Verbindung mit einer Räucherung ("Braten") unterzogen wurden; ihre Haltbarkeit hängt vom Trocknungsgrad ab (siehe auch G. 1.2.4).

B.4.2.2.2 Dauerwürste

Fleischwürste werden auch als Dauerwürste hergestellt, sie zeichnen sich durch eine längere Haltbarkeit als jene üblicher Fleischwürste aus.

Fleischwürste, die als Dauerwürste in Verkehr gebracht werden, sind entweder gebraten und getrocknet oder nach feuchter Erhitzung kalt geräuchert und getrocknet. Sie werden stets ohne Stärkezusatz hergestellt. Bei Dauerwürsten, die nach der Herstellungsrichtlinie für "Wiener" erzeugt werden, beträgt die Abtrocknung insgesamt ca. 30 %, bei solchen mit einem höheren Wasserzusatz als Wiener muss die Abtrocknung entsprechend höher sein, bei solchen mit geringerem Wasserzusatz kann die Abtrocknung geringer sein (siehe auch G.1.2.3).

Debreziner, Lyoner, Aufschnittwurst, Schinkenleberkäse, Leberkäse nach bayrischer Art und Bratwürstel (gebrüht oder roh) werden nicht als Dauerwürste in Verkehr gebracht.

Dauerwürste können im Zusammenhang mit der Sortenbezeichnung als "Dauerwurst" deklariert werden. Als Dauerwürste gelten auch Würste mit Phantasiebezeichnungen, die auf touristische Tätigkeiten (Camping, Bergsteigen, Wandern, Klettern, Picknick und dgl.) hinweisen.

B.4.2.2.3 Rohe Bratwürste

Diese sind roh zum Verkauf gelangende Wurstwaren, die aus Schweine- oder Kalbfleisch und Speck sowie unter Zusatz von Kochsalz oder Nitritpökelsalz sowie Gewürzen hergestellt, nicht getrocknet und in der Regel nicht geräuchert werden. Um die entsprechende Bindung zu gewährleisten, kann auch Brät zugesetzt werden. Solche Bratwürste sind nicht zum Rohverzehr bestimmt, sondern werden unmittelbar vor dem Genuss erhitzt (gebraten oder gebrüht).

Rohe Bratwürste sind in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich und könnten daher nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Sie sind bis spätestens am Abend des Tages nach der Herstellung an Letztverbraucher zu verkaufen. Zu diesem Zeitpunkt sind nicht verkaufte rohe Bratwürste in einen solchen Zustand zu versetzen, dass die Abgabe als rohe Bratwürste nicht mehr möglich ist (z.B. durchgehende Erhitzung). Bei tiefgekühlten rohen Bratwürsten und rohen Bratwürsten in geeigneter, luftdichter Verpackung sind längere Haltbarkeitsfristen zulässig.

B.4.2.2.4 Einteilung der Fleischwürste

- Sorte 1 a): Schinkenwurst mit hervorhebender Bezeichnung, Krakauer mit hervorhebender Bezeichnung.
- Sorte 1 b): Schinkenwurst und Krakauer;
Göttinger, Bierwurst, Bierkugel;
Schweinskrainer, Schinkenwürstel u.dgl.;
Wiener Spezial.
- Sorte 2 a): Polnische Spezial, Polnische mit hervorhebender Bezeichnung, Beskiden;
Wiener, Mährische, Würste mit Phantasiebezeichnungen;
Krainer, burgenländische Hauswürstel, Selchwürstel, Schweinswürstel u.dgl.;
Mortadella;
Lyoner, Aufschnittwurst;
Schinkenleberkäse;
Fleisch- oder Leberkäse nach bayrischer Art;
Bratwürste, gebrüht oder roh, Rostbratwürste, Grillwürstel.
- Sorte 2 b): Polnische;
Tiroler;
Käsewurst;
Debreziner;
Cabanossi, Bierstangerl u.dgl.
- Sorte 2 c): Speckwurst.
- Sorte 3 a): Waldviertler, Rauchwurst, Rauchdürre, im Kranz (rund) oder abgepasst;
Dürre in Stangen, doppelt geräuchert.
Türkische Wurst, Sucuku und dergleichen
- Sorte 3 b): Jausenwurst, Braunschweiger, Dürre, alle in Stangen;

Bezüglich fettarmer Fleischwürste siehe B.4.4.1.

Im Einzelnen gelten für das zu verwendende Ausgangsmaterial folgende Richtlinien:

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.

Göttinger, Bierwurst und Bierkugel:

45 Teile Schweinefleisch I und/oder Rindfleisch I

25 Teile Speck I

30 Teile Brät 30

Schweinskrainer, Schinkenwürstel u.dgl.:

65 Teile Schweinefleisch I

25 Teile Speck I

10 Teile Brät 30

Wiener Spezial:

45 Teile Schweinefleisch I und/oder Rindfleisch I

25 Teile Speck I

30 Teile Brät 30

Wiener Spezial wird stets gebraten.

Sorte 2 a)

Polnische Spezial, Polnische mit hervorhebender Bezeichnung und Beskiden:

50 Teile Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I

25 Teile Speck I

25 Teile Brät 30

Würste dieser Sorte werden stets gebraten.

Wiener und Mährische:

45 Teile Schweinefleisch I, wovon bis zu 10 Teile grob entsehntes Stelzenfleisch sein können, und/oder Rindfleisch I

25 Teile Speck I

30 Teile Brät 30

Krainer, burgenländische Hauswürstel, Selchwürstel, Schweinswürstel u.dgl.:

55 Teile Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I

25 Teile Speck I

20 Teile Brät 30

Mortadella:

35 Teile Schweinefleisch I, wovon bis zu 10 Teile grob entsehntes Stelzenfleisch sein können

30 Teile Speck II, zum Teil Speck I grob gestückt

35 Teile Brät 30

Mortadella mit einer Einlage von grob geschrotetem Schinkenfleisch wird "Prosciutella" genannt.

Lyoner und Aufschnittwurst:

60 Teile feine Brätmasse (bestehend aus 45 Teilen Brät 40 und 15 Teilen „Wurstschweinernem“, das ist eine Mischung aus Bauchteilen, Göderl und fetten Schweinefleischabschnitten)

30 Teile Schweinefleisch I und/oder Rindfleisch I, geschrotet (bis 13 mm) oder entsprechend klein gestückt 10 Teile Speck I, klein gestückt.

Champignonaufschnittwurst ist eine Aufschnittwurst mit mindestens 10 % Champignoneinlage.

Schinkenleberkäse:

60 Teile gepökelttes, sehnenarmes Schweinefleisch I, grob gestückt

40 Teile Leberkäsemasse.

Fleisch- oder Leberkäse nach bayrischer Art:

15 Teile gepökelttes, sehnenarmes Schweinefleisch I, klein geschrotet

85 Teile Leberkäsemasse.

Auf 100 Teile Wurstmasse 5 Teile Kartoffelstärke.

Diese Produkte werden ausschließlich gebacken hergestellt.

Bratwürste, gebrüht oder roh, Rostbratwürste und Grillwürstel:

55 Teile Schweinefleisch I

25 Teile Speck II

20 Teile Brät 50.

Sorte 2 b)

Polnische:

25 Teile Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I
10 Teile grob entsehntes Stelzenfleisch
15 Teile Schweinekopffleisch
25 Teile Speck I
25 Teile Brät 30

Polnische dieser Sorte wird üblicherweise gebraten.

Tiroler:

25 Teile Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I
20 Teile grob entsehntes Stelzenfleisch
25 Teile Speck I
30 Teile Brät 50

Käsewurst:

65 - 80 Teile Wurstmasse von Tiroler, eventuell feiner gekörnt
20 - 35 Teile gewürfelter Käse vom Typ Emmentaler, Bergkäse oder mit einer anderen geeigneten, beim Erhitzen nicht schmelzenden Käsesorte, auch mit geringerem Fettgehalt, ausgenommen Schmelzkäse.

Debreziner:

45 Teile Schweinefleisch I
30 Teile Speck I
25 Teile Brät 50

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

Cabanossi, Bierstangerl u.dgl.:

35 Teile Schweinefleisch I und/oder Rindfleisch I
10 Teile Schweinekopffleisch
25 Teile Speck I
30 Teile Brät 30

Trockenverlust mindestens 35 %.

Sorte 2 c)

Speckwurst:

75 Teile Speck I

25 Teile Brät 50

Auf 100 Teile Wurstmasse 3 Teile Kartoffelstärke.

Sorte 3 a)

Waldviertler, Rauchwurst, Rauchdürre, im Kranz (rund) oder abgepasst:

10 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II

10 Teile grob entsehntes Stelzenfleisch

15 Teile Schweinekopffleisch

10 Teile Salzstoß

25 Teile Speck I

30 Teile Brät 50

Waldviertler und Rauchwurst werden in runde oder gerade Wursthüllen abgefüllt.

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

Dürre in Stangen, doppelt geräuchert:

Wie Waldviertler und Rauchwurst, jedoch auf 100 Teile Wurstmasse 2 Teile Kartoffelstärke.

Sorte 3 b)

Jausenwurst, Braunschweiger, Dürre, alle in Stangen:

100 Teilen Brät können bis zu 3 Teile Herzmuskulatur zugesetzt werden..

15 Teile Schweinefleisch II und/oder Rindfleisch II

15 Teile Schweinekopffleisch

15 Teile Salzstoß

25 Teile Speck I

30 Teile Brät 50

Auf 100 Teile Wurstmasse 2 Teile Kartoffelstärke.

Bezüglich fettarmer Fleischwürste siehe B.4.4.1.

B.4.3 Kochwürste

Kochwürste sind Wurstwaren, die vorwiegend aus vorgekochtem, teils auch gepökeltem Ausgangsmaterial unter Zugabe von Kochsalz und Gewürzen hergestellt und dann nochmals einer feuchten Erhitzung, eventuell auch einer Räucherung unterzogen werden. Als Ausgangsmaterial dienen Fleisch, Fettgewebe und je nach Art Innereien, Blut, Schwarten, Semmeln, Graupen u.dgl. In der Regel werden Leber und Fettgewebe lediglich vorgebrüht, Blut wird stets roh verarbeitet.

Bezüglich fettarmer Kochwürste siehe B.4.4.2.

B.4.3.1 Pasteten

Schnittfeste Pasteten werden als Kasten- oder Tunnelpasteten hergestellt und mit Alufolie oder mit Speckplatten und Alufolie umhüllt.

Streichfähige Pasteten und Cremes werden in der Regel in Gläsern, Tongefäßen, allenfalls in Tuben oder als Konserven erzeugt.

Die streichfähigen Pasteten und Cremes sind von weicherer Konsistenz.

Pasteten werden aus Pastetenbrät, bestehend aus Rindfleisch I, Schweinefleisch I, Kalbfleisch I und Speck II, ohne Stärke (siehe C.1.3), auch unter Verwendung von Eiern und Obers hergestellt.

Vielfach werden dem Pastetenbrät namengebende Bestandteile, wie Leber (Schweineleber) oder Schinken oder Einlagen, wie Leberstücke, auch von Geflügel- oder Wildleber, Fleischstücke sowie Trüffeln, Pistazien, Nüsse, Trockenobst, Oliven oder Gewürze zugefügt.

Bei "falscher Wildpastete" werden die verwendeten Fleischstücke vorher in Blut eingelegt.

Zur Verzierung von schnittfesten Pasteten und Rouladen können mit Blut gefärbte Brätstückchen verwendet werden.

Wird anstelle von Trüffeln Trüffelersatz verwendet, wird darauf allgemein verständlich und deutlich hingewiesen.

In Terrinen gefüllte Pasteten werden mit gesäuerter Gelatine übergossen.

Der Speckrand ist so dünn wie möglich zu halten und wird, ebenso wie der Gelatineüberguss, in die Analyse nicht einbezogen.

B.4.3.2 Streichfähige Kochwürste

- Sorte 1: Kalbsleberstreichwurst, Gansleberstreichwurst, Gutsleberstreichwurst, feine Leberstreichwurst und Leberstreichwürste mit anderen hervorhebenden Bezeichnungen oder mit solchen, die auf ausländische Gebiete oder Orte hinweisen.
- Sorte 2: Leberstreichwurst (eine Wortverbindung mit der Bezeichnung Leberstreichwurst darf keine Hervorhebung ausdrücken).
- Sorte 3: Streichwurst, Zwiebelstreichwurst.

Grobe Streichwürste werden nur als Sorten 1 oder 2 erzeugt.

Im Einzelnen gelten für das verwendende Ausgangsmaterial folgende Richtlinien:

Sorte 1

Kalbsleberstreichwurst, Gansleberstreichwurst, Gutsleberstreichwurst, feine Leberstreichwurst und Leberstreichwürste mit anderen hervorhebenden Bezeichnungen oder mit solchen, die auf ausländische Gebiete oder Orte hinweisen:

30 Teile Leber vom Schwein oder Kalb

25 Teile mageres Schweinefleisch I oder Kalbfleisch II

45 Teile fette Abschnitte.

Kalbsleberstreichwurst und Gansleberstreichwurst müssen mindestens 5 % Leber der namengebenden Tierart enthalten, wobei der Gesamtlebergehalt (Schweineleber einschließlich Leber der namengebenden Tierart) mindestens 30 von 100 Teilen betragen muss.

Bezüglich Bezeichnung siehe auch B.1.1.7

Sorte 2

Leberstreichwurst:

25 Teile Leber vom Schwein

22 Teile Schweinskopffleisch mit Schwarte

15 Teile Innereien (Herz, Zunge)

38 Teile fette Abschnitte mit Schwarte.

Sorte 3

Streichwurst, Zwiebelstreichwurst:

15 Teile Leber

20 Teile Schweinskopffleisch mit Schwarte

15 Teile Innereien

10 Teile gekochte Schwarten

40 Teile fette Abschnitte mit Schwarte.

Bei Zwiebelstreichwurst kann der Leberanteil durch andere Innereien oder Fleisch ersetzt werden.

Geflügelstreichwürste: siehe B.6.2.

Bei Pasteten und streichfähigen Kochwürsten mit mindestens 10 % wasserreichen pflanzlichen Einlagen, wie Champignons, Pflaumen, Oliven, liegt der Grenzwert für das Wasser:Eiweiß-Verhältnis um 0,5 über dem nach der Bezeichnung gleichen Produkt ohne Einlage. Die übrigen Grenzwerte entsprechen jener Wurstsorte, nach welcher sie bezeichnet sind.

B.4.3.3 Schnittfeste Kochwürste

B.4.3.3.1 Sulzwürste

Sorte 1 a): Schinkenpresskopf.

Sorte 1 b): Presskopf und hervorhebend bezeichnete Sulzwürste.

Sorte 2: Presswurst (Schwartenmagen).

Sorte 3: Sulz, Haussulz, Geflügelsulz.

Sulzwürste der Sorten 1 und 2 werden in Natur- oder Kunstdärme oder in geputzte Schweinsmägen gefüllt.

Sulzwürste der Sorte 3 werden auch in Formen hergestellt.

Im Einzelnen gelten für das zu verwendende Ausgangsmaterial folgende Richtlinien:

Sorte 1 a)

Schinkenpresskopf:

Mindestens 50 Teile gepökeltes, mageres Schweinsschlögfleisch;
höchstens 50 Teile Aspik oder Gelee.

Sorte 1 b)

Presskopf und hervorhebend bezeichnete Sulzwürste:

Mindestens 50 Teile gepökeltes oder ungepökeltes, gekochtes, Schweinefleisch I, teilweise Schweinskopffleisch mit Schwarte;
höchstens 50 Teile Aspik oder Gelee.

Sorte 2

Presswurst (Schwartenmagen):

Mindestens 50 Teile gepökeltes oder ungepökeltes, gekochtes Schweinskopffleisch mit Schwarte, Schwarten, allenfalls Herz oder Zunge;
höchstens 50 Teile Aspik oder Gelee, allenfalls Gemüse und gepökeltes Blut.

Sorte 3

Sulz, Haussulz, Geflügelsulz:

Mindestens 30 Teile gepökeltes oder ungepökeltes, gekochtes Schweinskopffleisch mit Schwarte, Schwarten, eventuell Herz, Zunge; bei Geflügelsulz Geflügelfleisch, höchstens 50 Teile Aspik oder Gelee;
allfällige Restmenge Gemüse oder gekochtes Ei.

B.4.3.3.2 Schnittfeste Blut-, Zungen- und Leberwürste

- Sorte 1: Zungenwurst und hervorhebend bezeichnete schnittfeste Blut- oder Leberwurst.
Sorte 2: Rotwurst, Leberpresssack und dgl.
Sorte 3: Schnittblutwurst, Sächsische.

Sorte 1

Zungenwurst und hervorhebend bezeichnete schnittfeste Blut- oder Leberwurst:

Mindestens 50 Teile gepökelte, geschälte Schweinszungen, Rindszungen oder Kalbszungen, Speck I, Schwarten;
höchstens 50 Teile Brühe und Schweineblut.

Bei hervorhebend bezeichneten Produkten mit Fleischeinlage mindestens 50 Teile gepökeltes, gekochtes Schweinsschlögfleisch oder Schinken; Blut kann ganz oder teilweise durch Leber ersetzt werden.

Sorte 2

Rotwurst, Leberpresssack und dgl.:

Mindestens 50 Teile Schweinefleisch II und Schweinskopffleisch mit Schwarte, Schwarten, Leber, Zunge, Speck I;
höchstens 50 Teile Schweineblut und Brühe.

Sorte 3

Schnittblutwurst:

Mindestens 30 Teile Schweinskopffleisch mit Schwarte, Schwarten, Speck I;
höchstens 70 Teile Blut und Brühe.

Sächsische:

Wie Schnittblutwurst mit Speckwürfel, eventuell vom Göderl, Schwarten in Blut und Brühe.

B.4.3.3.3 Aspik- und Geleeprodukte

- Sorte 1: Schinken, Zunge, Geflügelbrust und dgl. in Aspik oder Gelee.
Sorte 2: Brätwürste oder Fleischwürste in Aspik oder Gelee;
Rindfleisch in Gelee, Beefblock;
Schnittgulasch.
Sorte 3: Gemüsesulz mit Fleisch oder Wurst.

Produkte der Sorten 1 und 2 werden in Wursthüllen gefüllt.
Gemüsesulz wird in der Regel in Formen hergestellt.

Sorte 1

Schinken, Zunge, Geflügelbrust und dgl. in Aspik oder Gelee:

Magere Schinkenstücke, gepökelte, geschälte Zungenstücke, Geflügelbrustfleisch ohne Haut und dgl., auch mit Obst, Gemüse oder Pilzen; in Aspik oder Gelee.

Der Fleischanteil im Fertigprodukt beträgt mindestens 50 Teile.

Sorte 2

Brätwürste oder Fleischwürste in Aspik oder Gelee:

Brätwürste oder Fleischwürste, wie Pariser, Stangenextra, Krakauer, Frankfurter, Putenextra und dgl., auch mit Obst, Gemüse oder Pilzen; in Aspik oder Gelee.

Der Wurstanteil im Fertigprodukt beträgt mindestens 50 Teile.

Beefblock, Rindfleisch in Aspik oder Gelee:

Mageres, gepökeltes, bindegewebsarmes Rindfleisch I, zerkleinert, eventuell mit Pilzen; in gewürztem Aspik oder Gelee; in Kunstdarm abgefüllt oder in Blockform.

Der Fleischanteil im Fertigprodukt beträgt mindestens 50 Teile.

Schnittgulasch und dgl.:

Fertiges Rinds- oder Schweingulasch, Geflügelgulasch, Beuschel und dgl.; durch Zusatz von Aspik oder Gelee in kaltem Zustand schnittfest; in Kunstdarm abgefüllt oder in Blockform.

Der Fleischanteil im Fertigprodukt beträgt 30 Teile.

Sorte 3

Gemüsesulz mit Fleisch oder Wurst:

Gemüse und mindestens 20 Teile gepökeltes oder ungepökeltes gekochtes Schweinskopffleisch mit Schwarte, eventuell Herz, Zunge; Geflügelfleisch, geschälte Brät- oder Fleischwürste; in Aspik oder Gelee; in der Regel in Formen hergestellt.

B.4.3.4 Zum Braten bestimmte Kochwürste

Bratleberwurst:

Schweinskopffleisch mit Schwarte, Innereien, Schwarten, fette Abschnitte und Leber (mindestens 5 Teile); Weißbrot und Cerealien (nicht über 10 Teile); Brühe (nicht über 12 Teile).

In Kärnten sind Bratleberwürste auch ohne Zusatz von Leber unter den Bezeichnungen "Maischerl" und "Kärntner Weißwurst" in Verkehr.

Bratblutwurst:

Schweinskopffleisch mit Schwarte und Schweineblut; Weißbrot und Cerealien (nicht über 5 Teile); Brühe (nicht über 5 Teile); Milch je nach Ortsüblichkeit.

B.4.4. Fettreduzierte Würste

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* ¹⁾
Brätwürste Sorte 1 und 2	23 %	15 %
Fleischwürste Sorte 1b ausgenommen Schinkenwurst und Krakauer; 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 %

*¹⁾ 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 Rohwürste

Rohwürste werden aus rohem Fleisch und Speck unter Zugabe von insbesondere Salpeter und Kochsalz oder Nitritpökelsalz sowie von Zucker und Zuckerarten und Gewürzen hergestellt und gelangen in der Regel in unerhitztem Zustand zum Verzehr. Es werden schnittfeste und streichfähige Rohwürste unterschieden.

Bezüglich der Bezeichnung siehe auch B.1.1.7

B.4.5.1 Schnittfeste Rohwürste

werden nach meist vorausgegangener Kalträucherung einem längeren oder kürzeren Reifungs- und Trocknungsverfahren unterzogen, wobei sich die innere Bindung ausbildet. Durch mikrobielle Fermentierung wird gegebenenfalls Salpeter reduziert sowie eine Aromatisierung und in gewissem Umfang auch eine Säuerung bewirkt.

Schnittfeste Rohwürste ohne Belag mit der Bezeichnung Salami können auch mit einem Schimmelbelag hergestellt werden.

B.4.5.1.1 Rohwürste mit Belag

sind gereifte Rohwürste mit Reifungsflora, Reifungsaroma und Edelschimmelbelag.

Spitzensorte: Ungarische Salami und alle Salamiwürste, deren Bezeichnung oder Aufmachung auf Ungarn, Kroatien, Slowenien, Rumänien oder Bulgarien hinweist, ferner Karpatensalami u.dgl.; Mailänder, Veroneser und alle Salamiwürste, deren Bezeichnung oder Aufmachung auf Italien, Frankreich oder die Schweiz hinweist.

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

Sorte 1 b): Haussalami und Heurigansalami;
Frische Salami.

Im einzelnen gelten für das zu verwendende Ausgangsmaterial folgende Richtlinien:
Bei allen Sorten werden als Zucker und Zuckerarten ca. 2 g/kg Dextrose oder ca. 4 g/kg Saccharose; bei Mischungen davon adäquate Anteile verwendet.

Spitzensorte:

Ungarische Salami und alle Salamiwürste, deren Bezeichnung oder Aufmachung auf Ungarn, Kroatien, Slowenien, Rumänien oder Bulgarien hinweist, ferner Karpatensalami u.dgl.:

72 Teile sehnenarmes Schweinefleisch I

28 Teile Speck I.

Ca. 35 % Trockenverlust.

Mailänder, Veroneser und alle Salamiwürste, deren Bezeichnung oder Aufmachung auf Italien, Frankreich oder die Schweiz hinweist:

72 Teile sehnenarmes Schweinefleisch I, wovon bis zu 10 Teile durch Rindfleisch I, ersetzt werden können

28 Teile Speck I.

Ca. 32 % Trockenverlust.

Bezeichnungen, die auf Italien hinweisen, dürfen dem Abkommen zwischen der österreichischen Bundesregierung und der italienischen Regierung über geographische Herkunftsbezeichnungen und Benennungen bestimmter Erzeugnisse, BGBl. Nr. 235/1954, samt Zusatzprotokoll, BGBl. Nr. 348/1972, nicht widersprechen.

Sorte 1 a)

Jagdsalami, Touringsalami, Edelweißsalami und Salami mit hervorhebender Bezeichnung:

70 Teile Rindfleisch I und/oder sehnenarmes Schweinefleisch I

30 Teile Speck I.

Ca. 32 % Trockenverlust.

Dekorsalami:

Geschälte Salami, auf die mittels Gelatine verschiedene namengebende grobe Gewürze (wie Pfeffer, Knoblauchgranulat, auch Gewürzmischungen) oder geriebener Käse (z.B. Parmesan) aufgetragen worden sind, die mitverzehrt werden.

Ca. 30 % Trockenverlust.

Sorte 1 b)

Haussalami und Heurigsalami :

70 Teile Rindfleisch I und II, und/oder Schweinefleisch I und II

30 Teile Speck I.

Ca. 32 % Trockenverlust.

Frische Salami:

70 Teile Rindfleisch I und II, und/oder Schweinefleisch I und II

30 Teile Speck I.

Ca. 27 % Trockenverlust.

B.4.5.1.2 Rohwürste ohne Belag

Sorte 1a: Rohwürste mit einem Hinweis auf ausländische Herstellungsweisen in der Bezeichnung oder Aufmachung oder in Wortverbindung mit "Katen-", "Schlack-" oder "Schinken-" und solche mit hervorhebender Bezeichnung;

Salami mit weiterer, nicht hervorhebender Bezeichnung (z.B. Bauernsalami, Bergsalami und dgl.)

Debreziner Rohwurst und gleichsinnig bezeichnete Debreziner, Pußtawürstel.

Sorte 1b: Salami ohne weitere Bezeichnung

Putensalami

- Sorte 2: Plockwurst, Cervelatwurst, Jagdwurst, Kaminwurzen, Boxerl u.dgl.;
Knoblauchwurst, Hauswürstel roh;
Kantwurst;
Frische Rohwurst
- Sorte 3: Landjäger, Almjäger im Kranz (rund) oder abgepasst.

Im einzelnen gelten für das zu verwendende Ausgangsmaterial folgende Richtlinien:
Bei allen Sorten werden als Zucker und Zuckerarten ca. 4 g/kg Dextrose oder ca. 6 g/kg Saccharose; bei Mischungen davon adäquate Anteile verwendet.

Sorte 1a:

Rohwürste mit einem Hinweis auf ausländische Herstellungsweisen in der Bezeichnung oder Aufmachung oder in Wortverbindung mit "Katen-", "Schlack-" oder "Schinken-" und solche mit hervorhebender Bezeichnung:

70 Teile Rindfleisch I und/oder sehnearmes Schweinefleisch I, mit "Schinken-" bezeichnete Rohwürste ausschließlich Schweinefleisch

30 Teile Speck I.

Ca. 30 % Trockenverlust.

Bei Kaliber kleiner 45 mm ca. 32% Trocknungsverlust

Salami mit weiterer Bezeichnung (z.B. Bauernsalami, Bergsalami) ohne Hervorhebung:

70 Teile Rindfleisch I und/oder sehnearmes Schweinefleisch I

30 Teile Speck I.

Ca. 32 % Trockenverlust

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.

Sorte 1b:

Salami ohne weitere Bezeichnung

70 Teile Rindfleisch I und II und/oder Schweinefleisch I und II
30 Teile Speck I.

Ca. 32 % Trockenverlust.

Putensalami

70 Teile Putenfleisch
30 Teile Speck I

Ca. 30 % Trockenverlust.

Sorte 2:

Plockwurst, Cervelatwurst, Jagdwurst und dgl.:

70 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch I
30 Teile Speck I.

Ca. 30 % Trockenverlust.

Plockwurst, Cervelatwurst, Jagdwurst und dgl. mit einem Kaliber von weniger als 45 mm

Kaminwurzen, Boxerl, und ähnliche Würstel zum Rohverzehr:

Wie Plockwurst etc. jedoch ca. 32% Trocknungsverlust

Knoblauchwurst, Hauswürstel roh:

Wie Plockwurst, Cervelatwurst, Jagdwurst, Kaminwurzen, Boxerl und dgl., jedoch ca.15 % Trockenverlust.

Knoblauchwurst wird in Schweinssaitlinge abgefüllt.

Hauswürstel roh werden bei nicht mehr als 25°C geräuchert.

Regional werden Hauswürstel roh auch als „Bauernkrainer“ bezeichnet.

Hauswürstel roh werden verpackt als solche bezeichnet; werden sie unverpackt in Verkehr gebracht, genügt die Bezeichnung „Hauswürstel“.

Kantwurst:

ca. 2/3 Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch I und II
ca. 1/3 Speck I.

Ca. 30 % Trockenverlust.

Frische Rohwurst:

70 Teile Schweinefleisch I, höchstens bis zur Hälfte durch Rindfleisch II ersetzt
30 Teile Speck I.

Anstatt Saccharose können auch bis zu 12 g/kg Trockenstärkesirup verwendet werden.

Ca. 20 % Trockenverlust.

Frische Rohwurst wird in Därmen mit einem Kaliber von mind. 80 mm abgefüllt.

Sorte 3

Landjäger, Almjäger im Kranz (rund) oder abgepasst:

2/3 Rindfleisch II und III und/oder Schweinefleisch I und II
1/3 Speck I.

Ca. 30 % Trockenverlust .

Almjäger werden in Därme mit Kaliber zwischen 33 mm und 50 mm abgefüllt.

B.4.5.2 Streichfähige Rohwürste

sind dadurch gekennzeichnet, dass das Wurstgut im allgemeinen fein zerkleinert ist und durch einen entsprechenden Gehalt an niedrigschmelzendem Fett die Streichfähigkeit gewährleistet wird, indem das Fett die Fleischteilchen umschließt. Streichfähige Rohwürste - ausgenommen Zwiebelmettwurst - werden stets kalt geräuchert, jedoch nicht gereift oder getrocknet. Sie sind zum alsbaldigen Verzehr bestimmt.

Sorte 1: Teewurst, Mettwürste mit hervorhebender Bezeichnung.

Sorte 2: Mettwurst;
Mettwurst grob; Zwiebelmettwurst.

Im einzelnen gelten für das zu verwendende Ausgangsmaterial folgende Richtlinien:
Bei allen Sorten werden als Zucker und Zuckerarten ca. 4 g/kg Dextrose oder ca. 6 g/kg Saccharose; bei Mischungen davon adäquate Anteile verwendet.

Sorte 1

Teewurst, Mettwürste mit hervorhebender Bezeichnung:

25 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I
40 Teile sehnenarmes Schweinefleisch I
35 Teile Speck II.

Sorte 2

Mettwurst:

60 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch I
40 Teile Speck II.

Mettwurst grob:

65 Teile Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch I
35 Teile Speck II.

Zwiebelmettwurst:

65 Teile Schweinefleisch I und/oder Rindfleisch II
35 Teile Speck II.

Zwiebelmettwurst wird nicht geräuchert.

B.5 Pökelwaren

Bezüglich des Begriffes "Pökeln" siehe C.3.4.

Je nach dem angewendeten Verfahren wird zwischen Kochpökelwaren und Rohpökelwaren unterschieden.

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: Schlögel, Schulter, Schopf, Karree, Stelze, Bauch, Zunge.

B.5.1.2.2 Kochpökelwaren vom Schlögel

Beinschinken mit Knochen: wie gewachsen, kann auch als Original Beinschinken bezeichnet werden.

Schinken aus großen, gewachsenen Teilen vom Schlögel, die in Formen, Hüllen oder Netzen gefüllt bzw. gelegt wurden.

z.B. Beinschinken (ohne Knochen), Pressschinken mit hervorhebender Bezeichnung und dgl.

Schinken aus kleineren Fleischstücken vom Schlögel.

z.B. Toastschinken, Pressschinken ohne weitere Bezeichnung, Pizzaschinken und dgl.

B.5.1.2.3. Kochpökelfwaren von anderen Teilstücken

Kochpökelfwaren, wie gewachsen: bestehen aus einem gewachsenen Teilstück, z.B. Teilsames, Geselchtes, Selchkarree, Selchbauch, Selchschof, Selchroller, Rollkarree, Rollschopf, Rollschulter, Kaiserfleisch, Frühstücksspeck, Kümmelbraten (aus Bauchfleisch).

Teilsames, Geselchtes, Selchkarree, Selchbauch, Selchschof, 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 Pökelfung in Verkehr gebracht werden.

Sonstige Kochpökelfwaren

z.B. Toastblock (wird aus mageren Schweinefleischteilen zusammengesetzt).

Für Kochpökelfwaren aus Fleisch vom Wildschwein gelten die voranstehenden Richtlinien sinngemäß.

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

B.5.1.3.1 Kochpökelfwaren aus Rindfleisch

Der Ausdruck Schinken darf bei Pökelfwaren aus Rindfleisch nur für jene Produkte verwendet werden, die ausschließlich aus Teilen des Knöpfels bestehen.

Für Pastrami werden ausschließlich Teile der Rinderbrust verwendet.

Für Kochpökelfwaren aus Fleisch von anderen Wiederkäuern gelten die voranstehenden Richtlinien sinngemäß.

B.5.1.4 Kochpökelfwaren aus Geflügelfleisch

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

Für Kochpökelfwaren 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 Endproduktes.

Die Pökellake besteht aus Trinkwasser, dem Pökelfzutaten (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 Kochpökelfwaren - die Kerntemperatur 68°C erreichen und mindestens 20 Minuten einwirken.

B.5.2 Rohpökelwaren

B.5.2.1 Beschreibung

Rohpökelwaren sind aus Schweinefleisch oder Rindfleisch hergestellte Fleischerzeugnisse, die trocken oder nass gepökelt, gegebenenfalls kalt geräuchert und je nach Art mehr oder weniger getrocknet werden. Rohpökelwaren sind zum Rohverzehr bestimmt.

B.5.2.2 Herstellungsrichtlinien

B.5.2.2.1 Rohpökelwaren aus Schweinefleisch

Die im Folgenden angegebenen Fettanteile beziehen sich auf das Ausgangsmaterial. Bei einem anderen Fettgehalt ist der erforderliche Trockenverlust entsprechend höher oder geringer.

"Schinkenspeck", "Schulterspeck", "Karreespeck" und "Schopfspeck" werden aus den ihrer Bezeichnung entsprechenden Schweinefleischteilen mit anhaftendem Speck mit oder ohne Schwarte hergestellt. Bei Phantasiebezeichnungen dieser Art wird auf jeden Fall die Sachbezeichnung "Schinkenspeck", "Schulterspeck", "Karreespeck" oder "Schopfspeck" angegeben.

Das Fleisch wird trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen.

Bei als "Bauernschinkenspeck", "Bauernschulterspeck", "Bauernkarreespeck" und "Bauernschopfspeck" oder "Landschinkenspeck", "Landschulterspeck", "Landkarreespeck" und "Landschopfspeck" bezeichneten Produkten beträgt bei gleichem Ausgangsmaterial wie oben der Trockenverlust etwa 40 % des Frischgewichtes.

Die Zusatzbezeichnung "Bauern-" oder "Land-" ist bei Produkten dieser Art keine Herkunfts-, sondern eine Qualitätsbezeichnung.

"Rohschinken" ("Westfäler", "Kaltrauchschinken" u.dgl.) werden aus dem Schlägel ohne Schale oder mit Schale (mit oder ohne Knochen) oder aus Teilstücken vom Schlägel hergestellt. Sie werden trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 25 % des Frischgewichtes betragen.

"Bauchspeck" wird aus Bauchfleisch hergestellt. Das Bauchfleisch wird trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 40 % Fettgehalt des Rohproduktes etwa 22 % des Frischgewichtes betragen.

"Hamburger" (auch "Hamburger Speck") wird aus Bauchfleisch hergestellt. Das Bauchfleisch wird trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 40 % Fettgehalt des Rohproduktes etwa 29 % des Frischgewichtes betragen.

"Osso Collo" wird aus Schopfbraten hergestellt. Der Schopfbraten wird trocken gepökelt, in Hüllen abgefüllt, kalt geräuchert und getrocknet oder lediglich getrocknet. Der Trockenverlust soll etwa 40 % des Frischgewichtes betragen.

"Lachsschinken" ist Magerfleisch aus dem Karree. Die Karreestücke werden nass gepökelt und nach Umhüllung mit Speckscheiben und Verschnürung leicht geräuchert. Eine Trocknung ist bei Lachsschinken nicht üblich.

„Bachenspeck“ und Rohpökelfleischwaren mit ähnlichen Bezeichnungen werden aus Karree mit natürlich zusammenhängendem Bauchfleisch hergestellt. Bachenspeck und Rohpökelfleischwaren mit ähnlichen Bezeichnungen werden trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei durchschnittlich 30 % Fettanteil des Rohproduktes 25 % des Frischgewichtes betragen.

Bezüglich Bezeichnung siehe auch B.1.1.6.

B.5.2.2.2 Rohpökelfleischwaren aus Rindfleisch

"Bündner Fleisch" wird aus sehn- und fettarmen Fleischteilen aus dem Oberschenkel des Rindes (Knöpfel) hergestellt. Das Rindfleisch wird trocken gepökelt und getrocknet. Der Trockenverlust soll etwa 45 % des Frischgewichtes betragen.

Bezüglich Bezeichnung siehe auch B.1.1.6.

B.6 Geflügelfleischerzeugnisse

B.6.1 Herstellungsrichtlinien

Die Herstellung dieser Produkte ist nur unter folgenden Voraussetzungen zulässig:

B.6.1.1 Ausgangsmaterial

Diese Produkte werden aus tauglichem Fleisch von untersuchten Tieren hergestellt.

B.6.1.2 Herstellungsbedingungen

Um insbesondere das Risiko der Kontamination mit Salmonellen durch Geflügelfleisch möglichst einzuschränken, sind zur Vorsorge gegen das Inverkehrbringen gesundheitsschädlicher Fleischerzeugnisse folgende Bedingungen einzuhalten:

Die Herstellung von erhitzten Geflügelfleischerzeugnissen hat so zu erfolgen, dass die Zeit vom Rohprodukt bis zum Erhitzen möglichst rasch durchschritten wird und eine Kerntemperatur von 70°C bis 72°C während mindestens 15 Minuten eingehalten wird.

Bei rohen Geflügelfleischerzeugnissen (z.B. rohe Geflügelbratwürste), die üblicherweise vom Verbraucher erhitzt werden, ist darauf hinzuweisen, dass diese Erzeugnisse zum Rohgenuss nicht geeignet sind.

Geflügelrohwürste mit einem Kaliber gleich oder größer als 6 cm werden mit einem Trockenverlust von ca. 35 % und einer Absenkung des pH-Wertes auf 5,1 oder darunter mit nachfolgendem Anstieg hergestellt.

Geflügelrohwürste mit einem Kaliber unter 6 cm werden auf gleiche Weise aus mit besonderer Sorgfalt ausgesuchtem Material, das nachvollziehbar kontrolliert wird, hergestellt.

Bei der Herstellung von Geflügelmettwurst reichen diese Verfahren nicht aus, um Salmonellen mit ausreichender Sicherheit auszuschalten, der Ständige Hygieneausschuss hat daher auf das besonders hohe Risiko der Kontamination mit Salmonellen bei streichfähigen Rohwürsten (Mettwürsten) hingewiesen.

B.6.2 Beschreibung

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, Geflügelfett oder Pflanzenfett verwendet werden. Wird Geflügelfett oder Pflanzenfett verwendet, wird dies in der Zutatenliste angegeben.

- Bei Fleisch- und Rohwürsten, die üblicherweise eine sichtbare Fetteinlage aufweisen, kann als Fettkomponente das Fett der in der Sachbezeichnung angegebenen Tierart, Geflügelfett, Schweinespeck oder Pflanzenfett verwendet werden. Wird Geflügelfett oder Pflanzenfett verwendet, wird dies in der Zutatenliste angegeben.

- Die Sachbezeichnung kann mit dem Zusatz „rein“ oder einer sinngemäßen Bezeichnung versehen werden, wenn kein Speck oder Fett einer anderen Geflügelart oder Pflanzenfett enthalten ist.

- Derartige Brät- und Fleischwürste ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste weisen einen Fettgehalt von unter 15 % auf. Solche Geflügelwürste, die fettreduziert hergestellt werden (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

B.7 Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch

B.7.1 Leberknödel

Leberknödel bestehen aus mindestens 40 % Rinds- oder Schweinsleber; weiters Brösel, Ei, Gewürze, Wasser, allenfalls Milch und Fett, wobei der Fettgehalt höchstens 20 % der Gesamtmasse beträgt.

Solche Produkte werden gewerbsüblich - abgesehen von der küchenmäßigen Einzelherstellung - in Wursthüllen abgefüllt, abgeklipst und in der Hülle gekocht. Derart hergestellte Leberknödel gelten nicht als verpackt.

B.7.2 Fülle für gefüllte Teigwaren

B.7.2.1 Beschreibung

Teigwaren, wie "Ravioli", "Tortellini", "Schlickkrapfen", "Fleischkrapfen", "Schlutzkrapfen", "Kärntner Nudeln", "Piroggen" und andere Teigwaren können mit verschiedenen Lebensmitteln, wie Salami, Fleisch, Leber, Geflügelfleisch oder Geflügelleber, Käse, Gemüse gefüllt werden.

Derart gefüllte Teigwaren werden frisch (roh), vorgekocht, pasteurisiert, sterilisiert, getrocknet oder tiefgekühlt, auch mit Soßen, in Verkehr gebracht.

B.7.2.2 Fleischhaltige Füllen

Der Anteil fleischhaltiger Füllen bei Teigwaren beträgt 25 % , bezogen auf die Trockensubstanz des gesamten Produktes.

Solche Füllen bestehen aus gewürztem Faschiertem (Faschiertes gemäß A.6 üblicherweise aus Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch), allenfalls unter Mitverwendung von Mortadella, Schinken, Käse, Ei und Semmelbröseln. Bei einem Anteil von mehr als 30 % Fleischeiweiß (bezogen auf die Trockensubstanz der Fülle) kann die Füllmenge entsprechend vermindert sein, nicht jedoch unter 20 %, bezogen auf die Trockensubstanz des gesamten Produktes.

Bei der Berechnung des Gehaltes an kollagenfreiem Eiweiß der Fülle ist eine allfällige Mitverwendung von Käse oder Ei nicht zu berücksichtigen.

In den Füllen sind nicht enthalten: Mägen oder Vormägen, Kopffleisch, Schwarten, Haut von Kälbern oder Geflügel, Separatorenfleisch, Milchpulver, Sojaprotein oder Blutplasma.

B.7.3 Panade

Üblicherweise wird die Panade aus Milch, Ei, Mehl und Bröseln gefertigt.

Panade ohne Ei kann verwendet werden, wenn diese Abweichung von der Üblichkeit durch den Hinweis "Paniert ohne Ei" oder „Panade ohne Ei“ deutlich sichtbar und lesbar kenntlich gemacht wird.

Eine Vortäuschung der Verwendung von Ei ist unzulässig. Paprikapulver enthaltende gefärbte Panade fällt nicht unter das Verbot des Färbens der Panade wegen Vortäuschens von Ei (siehe Erlass des Bundesministeriums für Gesundheit und Umweltschutz, GZ III-51.901/98-5a/81, sinngemäß).

Der Panadeanteil beträgt:

- bei Portionen ungebacken max. 30%
- bei Portionen vorgebacken max. 35%

- bei Kleinportionen ungebacken max. 35%
- bei Kleinportionen vorgebacken max. 40%

Unter vorgebacken ist lediglich eine oberflächliche Erhitzung des Produktes zu verstehen; die Durcherhitzung wird vom Verbraucher vor dem Verzehr vorgenommen.

Kleinportionen werden in Form von z.B. Stäbchen bzw. Nuggets (mit der vorgeschriebenen Bezeichnung der Fleischart) angeboten, und weisen ein Gesamtgewicht von maximal 40g pro Stück auf.

Die Analysen werden nach Entfernen der Panade durchgeführt. Die Toleranz beträgt beim Panadenanteil 10% bezogen auf den Panadenanteil.

B.7.4 Verwendung von Speisepilzen

Für die Herstellung von Fleischgerichten und Gerichten mit Fleisch werden nur hitzesterilisierte Speisepilze verwendet. Ausgenommen hiervon sind Vollkonserven sowie Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch, wenn diese Zubereitungen zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt sind oder nach ihrer Herstellung unverzüglich tiefgekühlt werden.

Auf die „Leitlinie: Information der beteiligten Verkehrskreise über die Verkehrsfähigkeit von Speisepilzen: Liste der üblicherweise als Speisepilze in Verkehr gebrachten Pilze“ wird hingewiesen.

B.8 Fleischkonserven

Fleischkonserven sind durch Hitze haltbar gemachte Fleischerzeugnisse, Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch in luftdicht verschlossenen geeigneten Behältnissen.

Um die Erzeugung von gesundheitlich unbedenklichen, bei Raumtemperatur haltbaren Konserven zu gewährleisten, wird, bezogen auf den Leitkeim *Clostridium botulinum*, ein F_0 -Wert von mindestens 3,0 erzielt.

Bei Fleischerzeugnissen, Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch in geschlossenen Behältnissen, die eine geringere Hitzeinwirkung erfahren haben (z.B. Pasteurisieren) werden bei höchstens 7 °C gelagert und haben eine kürzere Haltbarkeit.

Für Fleischerzeugnisse in Konserven gelten die Herstellungsrichtlinien des entsprechenden Teilabschnittes sinngemäß, sofern die Richtlinien dieses Abschnittes nichts anderes vorsehen.

B.8.1 Herstellungsrichtlinien

B.8.1.1 Schinkenkonserven

Schieres Schweinsschlegelfleisch ohne Schwarte wie gewachsen, gepökelt.
Zum Ausgleich des Kochverlustes kann Gelatine zugesetzt werden, die bei der Analyse nicht berücksichtigt wird.

B.8.1.2 Schweinsschulterkonserven

Schieres Schweinsschulterfleisch ohne Schwarte wie gewachsen, gepökelt.
Zum Ausgleich des Kochverlustes kann Gelatine zugesetzt werden, die bei der Analyse nicht berücksichtigt wird.

B.8.1.3 Corned Beef

Rindfleisch I, grob zerkleinert, gepökelt, gekocht; Kochverlust mindestens 25 %. Bei größerem Kochverlust kann die Differenz auf 25% durch Zusatz von Kochbrühe ausgeglichen werden.
(Beispiel: Beträgt der Kochverlust z.B. 28%, darf die Differenz auf 25% (d.h. 3%-Punkten) mit Brühe ergänzt werden).

B.8.1.4 Rindfleisch im eigenen Saft

Rindfleisch II, grob zerkleinert, gepökelt oder ungepökelt.
Auf 100 Teile Fleisch 5 Teile gebrühte Schwarten.

B.8.1.5 Schweinefleisch im eigenen Saft

Schweinefleisch I, grob zerkleinert, gepökelt oder ungepökelt.

Auf 100 Teile Fleisch 5 Teile gebrühte Schwarten.

B.8.1.6 Fleischschmalz

Mindestens 35 Teile Schweinefleisch II

60 Teile Speck II

höchstens 5 Teile weich gekochte und fein faschierte Schwarten.

B.8.1.7 Pasteten-, Aufstrich- und Wurstkonserven

Bei Pasteten- und Aufstrichkonserven kann Milcheiweiß als Emulgator im Ausmaß von 1,5 Teile auf 100 Teile Masse verwendet werden.

Bei Pastetenkonserven unterscheidet man je nach Konsistenz zwischen schnittfesten und streichfähigen Produkten, die in der Zusammensetzung weitgehend den Pasteten nach B.4.3.1. entsprechen.

Wird Leber anderer Tierarten als Rind und Schwein verwendet, beträgt der Leberanteil der namensgebenden Tierart mindestens 5 Teile, wobei der Gesamtlebergehalt (Rind- oder Schweineleber einschließlich Leber der namengebenden Tierart) mindestens 15-22 von 100 Teilen zu betragen hat.

B.8.1.7.1 Luncheon Meat, Frühstücksfleisch, Jagdwurst

30 Teile Schweinefleisch I und/oder Rindfleisch I

25 Teile Speck II

45 Teile Brät 30

Auf 100 Teile Wurstmasse 2 Teile Kartoffelstärke.

B.8.1.7.2 Pastetenkonserven mit hervorhebender Bezeichnung aus Rind-, Kalb-, Schweine-, Wildfleisch, auch mit Schweine- oder Kalbsleber

60-65 Teile Fleisch (Rind-, Kalb-, Schweine-, Wild-, Lammfleisch u.dgl.)

20-25 Teile Speck II oder Fett

bis zu 15 Teile Brühe.

Bei Leberpasteten werden 15 bis 22 Teile Fleisch durch Leber ersetzt.

B.8.1.7.3 Pastetenkonserven mit hervorhebender Bezeichnung aus Schinken, Zunge, Geflügel- (auch Wildgeflügel-)fleisch, Geflügel-leber

60-65 Teile Fleisch (Schinken, Zunge oder Geflügelfleisch)

20-25 Teile Speck II oder Fett

bis zu 15 Teile Brühe.

Schinkenpastete mit hervorhebender Bezeichnung enthält als Fleischanteil nur mageres Schweinsschlögfleisch.

Bei Leberpasteten werden 15 bis 22 Teile Fleisch durch Leber ersetzt.

B.8.1.7.4 Pastetenkonserven ohne hervorhebende Bezeichnung, auch mit Phantasiebezeichnung

50-55 Teile Fleisch (Rind-, Kalb-, Schweine-, Wild-, Lammfleisch u.dgl.)

25-30 Teile Speck II, davon bis zu 3 Teile Schwarten

bis zu 20 Teile Brühe.

Bei Leberpasteten werden 15 bis 22 Teile Fleisch durch Leber ersetzt.

B.8.1.7.5 Schinkenpastetenkonserven ohne hervorhebende Bezeichnung

50-55 Teile Schlögelfleisch

25-30 Teile Speck II

bis zu 20 Teile Brühe.

B.8.1.7.6 Streichfähige Leberwurst, Leberaufstrich, Leberstreichwurst in Konserven, Zwiebelstreichwurst und dgl.

15-22 Teile Leber von Schwein oder Rind

30-37 Teile Schweinekopffleisch mit Schwarte

25 Teile Speck II

3 Teile Schwarten

20 Teile Brühe.

B.8.1.7.7 Selchfleisch-, Rauchfleisch- und Pökelfleischaufstrich

55 Teile Schweinefleisch I

25 Teile Speck II

5 Teile Schwarten

15 Teile Brühe.

B.8.1.7.8 Zungenaufstrich

30 Teile Zungen

30 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I

20 Teile Speck II

5 Teile Schwarten

15 Teile Brühe.

B.8.1.7.9 Fettreduzierte Pasteten-, Aufstrich- und Wurstkonserven

Sie weisen einen Fettgehalt von nicht mehr als 20% auf; auf 100 Teile Masse kann 1,5 Teile Milchweiweiß und 2 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.

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 entsprechendem Mengen an namentgebenden 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.

B.8.1.8 Gulaschkonserven

Konserven, die nur die Sachbezeichnung "Gulasch" tragen, müssen einem Rindsgulasch entsprechen.

Bei Gulaschkonserven, die Fleisch anderer Tierarten enthalten, muss die verwendete Tierart eindeutig aus der Sachbezeichnung hervorgehen.

Für die Herstellung von Rindsgulasch wird Wadschinken oder Rindfleisch II verwendet. Beim Entsehnen des Fleisches für die Gulaschherstellung werden auch die groben Fettgewebsteile in handwerksüblicher Weise entfernt.

Die Rohfleischeinwaage beträgt mindestens 45 % des deklarierten Füllgewichtes. Dem Saft werden höchstens 4 % Stärke (auch modifiziert) zugesetzt.

B.8.1.9 Ochsenchwanzsuppe

Die Fleischeinlage bei Ochsenchwanzsuppe beträgt 20 % des deklarierten Füllgewichtes.

C. LEBENSMITTEL MIT TECHNOLOGISCHER WIRKUNG, ZUSATZSTOFFE UND SPEZIELLE HERSTELLUNGSVERFAHREN

C.1 Lebensmittel mit technologischer Wirkung

In der Folge werden einige besonders wichtige Lebensmittel mit technologischer Wirkung beschrieben.

C.1.1 Kochsalz (Speisesalz)

Siehe auch Codexkapitel B 21 „Speisesalz“ und Speisesalzgesetz, BGBl.Nr. 112/1963 idgF.

C.1.2 Eiweißpräparate

C.1.2.1 Aufgeschlossenes (wasserlösliches) Milcheiweiß (Natrium-caseinat)

Es wird aus pasteurisierter Milch durch Aufschluss mit Natriumverbindungen der Kohlensäure oder Zitronensäure hergestellt und bei Fleischkonserven gemäß des Teilabschnittes B.8 verwendet.

Reinheitsanforderungen: siehe EU-Verordnung über Caseinate 83/417/EWG und Codexkapitel B 32 „Milch und Milchprodukte“, Teilkapitel „Dauermilchprodukte“, Abschnitt „Milcheiweißprodukte“, Punkt 7.

C.1.2.2 Andere Eiweißpräparate

Eiweißpräparate, wie pflanzliches Eiweiß (z.B. Sojaeiweiß, Gluten-(Kleber-)eiweiß, Mikroorganismeneiweiß, tierisches Eiweiß (Blutplasma, Fischeiweiß, Präparate, Molkeneiweiß u. dgl.) werden üblicherweise nicht verwendet.

C.1.3 Stärke

Bei bestimmten Fleischerzeugnissen wird Kartoffel- oder Maisstärke verwendet. Weizenmehl und andere glutenhaltige Mehle werden nicht zugesetzt.

C.1.4 Zucker und Zuckerarten

Bei bestimmten Fleischerzeugnissen werden Zucker und Zuckerarten zugesetzt.

C.1.5 Speisegelatine (Aspik)

Speisegelatine (Gelee oder Aspik) werden bei der Herstellung von Sulzwürsten, Aspik- und Geleeprodukten, Schnittgulasch u. dgl., zum Glasieren und Garnieren von Fleischerzeugnissen sowie zum Binden des austretenden Fleischsaftes in Schinkenkonserven verwendet.

Reinheitsanforderungen: Siehe SpeisegelatineVO, BGBl. II Nr. 272/2000 idgF.

C.2 Zusatzstoffe

Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen, Zubereitungen aus rohem Faschierten und Fleischerzeugnissen sind die geltenden lebensmittel- und fleischuntersuchungsrechtlichen Bestimmungen zu beachten.

C.3 Spezielle Herstellungsverfahren

C.3.1 Verwendung künstlicher Wursthüllen

Würste werden in natürliche und künstliche Wursthüllen abgefüllt. Die Wursthülle darf keine Behandlung vortäuschen, die nicht erfolgt ist.

C.3.2 Metallklammern zum Abbinden von Würsten

Bei allen Wurstsorten, bei denen das Erkennen der Metallklammern beim Verzehr der Würste schwer oder gar nicht möglich ist, kann die Gefährdung der menschlichen Gesundheit ohne weiteres angenommen werden.

Diese Gefährdung erscheint insbesondere dann gegeben, wenn die Würste vor dem Verzehr küchenmässig zubereitet (gebraten) werden, wodurch z.B. bei Leber-, Brat- oder Blutwürsten die Möglichkeit des Platzens der Wursthaut und damit des Austretens des Wurstgutes gegeben ist. Des weiteren werden durch das Auslaufen der Würste beim Bratprozess die Wurstenden bekanntlich eingezogen, sodass die Klammern schwer oder überhaupt nicht wahrgenommen werden können.

Diese Gefahr besteht nicht, wenn z.B. die beiden Klammern mit einer Schnur verbunden sind und ein entsprechender Hinweis angebracht ist.

C.3.3 Räuchern

Räuchern ist eine traditionelle Technologie mit einer konservierenden und geschmackgebenden Wirkung bei gleichzeitiger Farbgebung. Außerdem findet ein Wasserentzug statt. Der Rauch kann entweder innerhalb oder außerhalb der Räucher- kammer erzeugt werden. Letzteres geschieht mittels Raucherzeugern; dabei können durch geeignete Maßnahmen die Konzentrationen bestimmter schädlicher Stoffe und die Emissionen gering gehalten werden. Die Räucherung in der Kammer kann auch mit der Anwendung von Dampf verbunden sein.

Eine weitere Möglichkeit der Anwendung ist das Vernebeln von gereinigten Rauch- kondensaten (Flüssigrauch) in der Räucher- kammer.

Bei Anwendung von Räucher- verfahren beträgt die zulässige Höchstmenge von Benzo- a-pyren (3,4-Benzpyren) ein Mikrogramm/kg.

Nach dem Stande des heutigen Wissens sind keine Bedingungen bekannt, unter wel- chen heiß-schwarzgeräucherte Fleischwaren so erzeugt werden können, dass sie der Anforderung der Unterschreitung des Grenzwertes für 3,4 Benzo-a-pyren von 1 Mik- rogramm/kg zuverlässig entsprechen.

Je nach der angewendeten Temperatur werden folgende Räucher- verfahren unter- schieden:

C.3.3.1 Kalträuchern

Das "Kalträuchern" findet bei Räucher- temperaturen von 8 bis 24°C statt. Es bewirkt die stärkste Abtrocknung bei langer Räucher- dauer. Dieses Verfahren wird bei Roh- wüsten und Rohpökelwaren (z.B. Westfäler, Tiroler Speck, Fleischwaren mit der Zu- satzbezeichnung "Land-" oder "Bauern-") angewendet.

"Landgeselchtes", "Bauerngeselchtes" und gleichsinnig sind keine Herkunftsbezeichnungen, sondern werden für Produkte verwendet, die kaltgeräuchert wurden. Derartige Erzeugnisse werden in der Regel trocken gepökelt und zeichnen sich durch starke Abtrocknung, deutlichen Rauchgeschmack und dunkle Räucherfarbe aus.

C.3.3.2 Warmräuchern

Räuchern im Temperaturbereich zwischen Kalt- und Heißräuchern bezeichnet man als "Warmräuchern".

C.3.3.3 Heißräuchern

Beim "Heißräuchern" werden Temperaturen von 70 bis 100 Grad C angewendet. Heißgeräuchert werden Brät- und Fleischwürste und Kochpökelfwaren.

Intensives trockenes Heißräuchern bei einer Temperatur über 80 Grad C wird als "Braten" bezeichnet. Es führt zu höherem Wasserverlust und stärkerer Geschmacksbildung. Als "gebraten" bezeichnete Produkte haben ein um mindestens 0,5 geringeres Wasser/Eiweiß-Verhältnis aufzuweisen als die nicht so bezeichneten.

C.3.3.4 Feuchträucherverfahren (Schwitzverfahren)

Dieses ist ein Schnellverfahren der Kalträucherung von bestimmten Rohwürsten bei hoher Luftfeuchtigkeit, das zu einem rascheren Erreichen der Schnittfestigkeit führt.

C.3.3.5 Anwendung von gereinigten Rauchkondensaten

"Flüssigrauch" wird durch Auffangen von frisch entwickeltem Räucherrauch in Wasser hergestellt und in der Räucherammer vernebelt. Dieses Kondensat (Flüssigrauch) ist praktisch frei von Benzo-a-pyren und Teer. Da dieses Verfahren in einem geschlossenen System arbeitet, entstehen daher gegenüber den anderen Verfahren die geringsten Emissionen.

Andere Anwendungen, wie etwa das Beifügen zur Wurstmasse oder das Tauchen des Räuchergutes in Rauchkondensate zur Vortäuschung einer Räucherung sind unzulässig.

C.3.4 Pökeln

Unter Pökeln wird die gleichzeitige Anwendung von Nitritpökelsalz ($\text{NaCl} + 0,4$ bis $0,6\% \text{NaNO}_2$) oder Kochsalz und Nitrat allenfalls unter Zugabe von Ascorbinsäure oder Ascorbat verstanden.

Aös Pökelmethode finden Anwendung:

- Trockenpökellung
- gemischte Pökellung
- Nasspökellung

D. UMHÜLLEN UND VERPACKEN

Bestimmungen für das Umhüllen und Verpacken von Fleisch und Fleischerzeugnissen finden sich in den entsprechenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

E. UNTERSUCHUNG

E.1 Probenmengen

Zur Durchführung der unter E. aufgezählten Untersuchungen sind nachstehende Probenmengen erforderlich:

	Gesamtmenge	Davon für chemische Untersuchung
Frishes Fleisch	300 g	-
Knochenloses Rindfleisch für die Verarbeitung, Formfleisch, Fasciertes, Zubereitung aus Fasciertem	500 g	300 g
Fleischerzeugnisse	500 g	300 g
Würste, für die ein Mindestfleischanteil gefordert wird (ausgenommen Lyoner), wenn dieser bestimmt werden soll,	von 2 Stangen oberes und unteres Mittelstück je 500 g	500 g
Krakauer in engkalibrigen Wursthüllen (Kaliber 60 mm und weniger)	von mindestens 3 verschiedenen Stücken, insgesamt 1500 g	1000 g

Kochpökelerzeugnisse

800 g

500 g

Wird bei einer Probe ein über dem Grenzwert liegendes Wasser: Eiweiß-Verhältnis festgestellt, so sind von derselben Erzeugnisseart drei weitere Proben anzufordern und auf das Wasser: Eiweiß-Verhältnis zu untersuchen.

Ist die Erstprobe von zu geringem Gewicht, dient sie hinsichtlich der Zusammensetzung nur als Orientierung und löst bei nicht entsprechendem Wasser: Eiweiß-Verhältnis die Ziehung einer Zweitprobe mit der korrekten Probenmenge von mindestens 800 g aus. Wird dabei ein über dem Grenzwert liegendes Wasser- Eiweiß-Verhältnis festgestellt, so sind von derselben Warenart drei weitere Proben anzufordern und auf das Wasser: Eiweiß-Verhältnis zu untersuchen.

Als Probe ist die Gesamtmenge in einem Probensack zu verstehen, gleichgültig ob diese aus einem Stück zu mindestens 800 g oder aus mehreren Einheiten (z.B. 8 Einheiten zu je 100 g) besteht. Die Probe muss in summa netto das vorgeschriebene Gewicht von mindestens 800 g erreichen.

Rohpökelerzeugnisse

800 g

500 g

Lachsschinken, Bündnerfleisch

500 g

300 g

Fleischkonserven500 g, mindestens aber 3
Dosen300 g aus mind.
2 Dosenab 1000 g, mindestens 2 Do-
sen300 g aus mind.
2 Dosen

Für den ausschließlichen Nachweis von Gesundheitsschädlichkeit, Verdorbenheit oder für spezifische Einzeluntersuchungen genügen auch geringere Probenmengen.

Bei Bachenspeck und Rohpökelerzeugnissen mit ähnlichen Bezeichnungen werden eine Scheibe, die die gesamte Schnittfläche umfasst und ein Gesamtgewicht von mindestens 500 g aufweist, homogenisiert und zur Analyse herangezogen. Bei verpackten Erzeugnissen sind ggf. mehrere Scheiben entsprechend zu untersuchen.

E.2 Organoleptische Untersuchung

Die organoleptische Untersuchung bildet eine wesentliche Grundlage für die Beurteilung von Fleisch und Fleischerzeugnissen, insbesondere in Bezug auf den Genusswert und auf eine etwaige Verdorbenheit. Auch können dabei Hinweise auf eine nicht entsprechende substantielle Zusammensetzung, fehlerhafte Herstellung oder unsachgemäße Lagerung erhalten werden. Es ist daher jede Probe organoleptisch zu untersuchen. Diese Untersuchung umfasst die Beschreibung der äußeren und inneren Beschaffenheit, wobei besonderes Augenmerk auf Abweichungen von der normalen

Beschaffenheit zu richten ist. In der Beschreibung müssen auch jene Merkmale enthalten sein, die für die Erkennung der Identität der Proben wesentlich sind. Fleischerzeugnisse, die üblicherweise in erhitztem Zustand verzehrt werden, sind sowohl kalt als auch erhitzt zu beurteilen. Die Prüfer haben die Untersuchung unbeeinflusst voneinander durchzuführen. In Zweifelsfällen ist die Zahl der Prüfer zu erweitern.

Zusätzlich zur organoleptischen Befundaufnahme wird der pH-Wert bestimmt; ferner können einfache chemische Prüfungen, wie ein qualitativer Nachweis von Stärke, Ammoniak, Schwefelwasserstoff u.dgl., durchgeführt werden.

Für die Bestimmung der Fleischeinlage bei Fleischwürsten, für welche ein Mindestanteil an Fleischeinlage gefordert wird, ist – ausgenommen bei Lyoner – eine Probe erforderlich, die von zwei verschiedenen Wurststangen stammt und mindestens je ein halbes Kilogramm beträgt, wobei möglichst von einer Stange das obere, von der anderen das untere Mittelstück vorliegen soll. Mindestens zehn der über die gesamte Probe gleichmäßig verteilten Querschnitte sind nach dem Point-Counter-System mit einem Punkteabstand von 5 mm auszuzählen und aus den Trefferzahlen für Magerfleisch, Speck und Brät die prozentualen Anteile zu berechnen. Für Lyoner genügt eine Probe im Umfang einer halben Stange, jedoch mindestens ein halbes Kilogramm. Die in den nachfolgenden Tabellen angeführten Grenzwerte für sichtbare Muskelfleischeinlage dürfen nicht unterschritten, jene für sichtbares Fettgewebe nicht überschritten werden.

Bei Krakauer in engkalibrigen Wursthüllen (Kaliber 60 mm und weniger) erfolgt die Bestimmung des Anteiles der Fleisch- bzw. Speck- Einlage an mindestens 30 Anschnitten von mindestens 3 verschiedenen Stücken.

E.3 Chemische Untersuchung

E.3.1 Befunderhebung

Zur Prüfung, ob Fleisch und Fleischerzeugnisse bezüglich ihrer substantiellen Zusammensetzung den Richtlinien dieses Kapitels entsprechen, sind chemische Untersuchungen durchzuführen. Dabei werden vor allem die Gehalte an Wasser, Fett, Eiweiß, Kollagen, Asche und Stärke bestimmt, die zur Berechnung von Bewertungsgrößen dienen (kollagenfreies Eiweiß, Kollagenwert, Wasser:Eiweiß- und Fett:Eiweiß-Verhältnis sowie pflanzliche Stärke, berechnet als Kartoffelstärke). Die Werte für Wasser, Fett, Eiweiß, Kollagen und Stärke werden mindestens in Doppelbestimmungen ermittelt.

Würste, die mit Hülle verzehrt werden, sind samt Hülle der chemischen Untersuchung zu unterziehen.

Bei Pasteten wird der Speckrand bzw. der Gelatineüberguss nicht in die Analyse einbezogen. Essbare Überzüge, wie z.B. Dekorsalami, werden ebenfalls nicht in die Analyse mit einbezogen.

In Verdachtsfällen sind darüber hinaus weitere chemische Untersuchungen durchzuführen.

Für die Beurteilung der substantiellen Zusammensetzung sind die in den unter G. angeführten Grenzwerte verbindlich, wobei die Grenzwerte für kollagenfreies Eiweiß nicht unterschritten, die übrigen nicht überschritten werden dürfen.

Bei der Untersuchung paniertes Fleischlaibchen auf den Stärke/Eiweiß-Gehalt wird die Panade vorher entfernt und ihr gewichtsmäßiger Anteil bestimmt.

E.3.2 Bewertung der Ergebnisse

In der Begutachtung ist bei Fleisch und Fleischerzeugnisse, die im wesentlichen aus Muskelfleisch und Speck bestehen, aus einer Unterschreitung des Grenzwertes für den Anteil an kollagenfreiem Eiweiß der Schluss zu ziehen, dass zu wenig Muskeleiweiß, also ein zu geringer Gehalt an wertbestimmender Substanz vorliegt. Bei Überschreitung des Kollagenwertes liegt ein zu hoher Gehalt an Bindegewebeiseiweiß vor.

Die Überschreitung der Verhältniszahl Wasser:Eiweiß weist darauf hin, dass zuviel Wasser zugesetzt wurde bzw. die erforderliche Trocknung nicht ausreichend war.

Die Überschreitung der Verhältniszahl Fett:Eiweiß zeigt einen zu hohen Fettgehalt (wie durch Verwendung von zu fettreichem Fleisch bzw. Zusatz von zuviel Speck) an. Wird der Grenzwert der Verhältniszahl (Wasser + Fett):Eiweiß überschritten, so sind Wassergehalt (wegen zu hohen Wasserzusatzes oder zu geringer Trocknung) und Fettgehalt zusammen zu hoch.

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.

Wird bei der Tierartenfeststellung eine nicht gekennzeichnete Tierart festgestellt, so bleibt ein Wert von 1 % oder weniger als unvermeidbarer technologischer Rückstand bei der Begutachtung unberücksichtigt, es sei denn, dass durch andere als lebensmittelrechtliche Bestimmungen eine Freiheit von dieser Tierart vorausgesetzt wird.

E.4 Histologische Untersuchung

Zur Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch und Fleischerzeugnissen dient die histologische Untersuchung. Sie kann auch zur Feststellung krankhafter Veränderungen in den verwendeten Fleisch- und Organteilen herangezogen werden. Für die Untersuchung ist die Kenntnis des histologischen Aufbaues der tierischen Gewebe und jener Veränderungen, die sie durch technologische Einwirkungen erleiden, Voraussetzung.

In den Befunden sind die festgestellten Gewebselemente in der Reihenfolge ihrer Menge anzugeben. Geschätzte Mengenangaben sind in der Regel entbehrlich und nur dann zulässig, wenn ein geeignetes Schätzverfahren angewendet wurde. Sofern exakte Mengenangaben erforderlich sind, müssen diese an Hand eines geeigneten Integrationsverfahrens ermittelt werden.

Im Befund ist aus den festgestellten Gewebsarten und Gewebselementen der Schluss auf Organe und Tierkörper Teile zu ziehen, soweit dies sicher möglich ist.

Aus dem Vorliegen glatter Muskulatur kann nur dann auf „Eingeweidemuskulatur“ geschlossen werden, wenn diese in mehrschichtiger Form vorliegt. Bei Vorhandensein von Teilen der äußeren Haut (Schwarte) ist zu berücksichtigen, dass dem mit der handwerklich zumutbaren Sorgfalt entschwarteten Speck vereinzelt noch Schwartenreste anhaften können. Diese Schwartenteile gelten nicht als unzulässiger Zusatz, weshalb sie im histologischen Befund als Zufallsbefund anzusprechen sind.

Zum Nachweis von Separatorenfleisch wird unter anderem die Zahl der histologisch nachweisbaren Knochteilchen herangezogen. Werden in je 10 Schnitten nicht mehr als 3 Knochenteile gefunden wird dies als Zufallsbefund angesehen und gilt nicht als Nachweis (siehe auch F.3.6).

Die histologischen Schnitte stellen ein wesentliches Beweismittel dar und sind im Be-
anstandungsfall bis zum Abschluss des Gerichtsverfahrens aufzubewahren.

E.5 Bakteriologische Untersuchung

Die bakteriologische Untersuchung dient in Verdachtsfällen zur Prüfung, ob Fleisch und Fleischerzeugnisse hygienisch unbedenklich sind. Darüber hinaus kann sie zur Feststellung einer etwaigen Verdorbenheit und von Lebensmittelvergiftungen herangezogen werden.

E.6 Weitere Untersuchungen

In bestimmten Verdachtsfällen können darüber hinaus weitere Untersuchungen durchgeführt werden (Tierartenidentifizierung, Nachweis von pflanzlichen Proteinen, Rückständen etc.).

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. harzhaltige Hölzer) 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. Wenn der Eintrag von Calcium durch andere Zutaten als Rohfleisch nicht ausgeschlossen werden kann, ist dies gemeinsam mit einer allfälligen Abtrocknung bei der Beurteilung des Calciumgehaltes entsprechend zu berücksichtigen.

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 geographischen Ausdruck zusammen mit dem Wort "echt", "original" oder gleichsinnig 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

G. GRENZWERTE

G.1 Tabellen

Erklärungen:

$$\text{Kollagenwert} = \frac{\text{Hydroxyprolin} \times 100 \times 8}{N \times 6,25}$$

$$\text{Kollagenfreies Eiweiß} = N \times 6,25 - \text{Hydroxyprolin} \times 8$$

$$\text{Kartoffelstärke} = \text{Analytisch ermittelter Stärkeanteil} \times 1,25.$$

G.1.1 Abschnitt Fleisch

G.1.1.1 Richtwerte für Rindfleisch

Durchschnittliche chemische Analysewerte Rindfleisch

Material	Rindfleisch I, mager, grob entseht	Rindfleisch II, mittelfett, grob entseht	Rindfleisch III, fett	Salzstoß
Wasser [%]	71,2	64,1	58,1	50,0
Fett [%]	8,0	17,0	25,0	24,5
Asche [%]	1,1	1,0	0,9	0,7
Eiweiß [%]	19,7	17,9	16,0	24,8
Kollagen [%]	2,7	3,1	3,2	15,0
Wasser:Eiweiß	3,6	3,6	3,6	2,0
kollfr. Eiweiß [%]	17,0	14,8	12,8	9,8
Kollagenwert	14	17	20	60

G.1.1.2 Richtwerte für Schweinefleisch und Speck

Durchschnittliche chemische Analysewerte Schweinefleisch und Speck

Material	Schweinefleisch I, mager	Schweinefleisch II, mittelfett	Schweinefleisch III, fett	Speck I, Rückenspeck	Speck II, Speck ohne Rückenspeck
Wasser [%]	69,8	62,3	54,1	7,9	15,8
Fett [%]	10,0	20,0	30,0	90,0	80,0
Asche [%]	1,0	0,9	0,7	0,1	0,2
Eiweiß [%]	19,2	16,8	15,2	2,0	4,0
Kollagen [%]	1,6	1,5	1,8	1,6	2,0
Wasser:Eiweiß	3,6	3,7	3,6	4,0	4,0
kollfr. Eiweiß [%]	17,6	15,3	13,4	0,4	2,0
Kollagenwert	8	9	12	80	50

Die in G.1.1.1 und G.1.1.2 angeführten Werte verstehen sich als beispielhafte Werte im Rahmen der Verarbeitung. Anderslautende Zusammensetzungen der Rohstoffe sind zulässig und können vereinbart werden.

G.1.1.3 Formfleisch

	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fettgehalt in %
Rindfleisch geformt	12	3,6	8
Schweinefleisch geformt	10	3,6	10
Brustfleisch von Geflügel geformt	5	3,8	4
Geflügelfleisch geformt	10	3,8	10

Die Analysen werden nach Entfernen der Panade durchgeführt.

G.1.1.4 Fleischzubereitungen

	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fettgehalt in %
Döner Kebab (Döner Kebap), Gyros; Faschirtesdrehspieß nach Döner-Kebab-Art (Döner-Kebap-Art)	15	4,0	20
Döner Kebab (Döner Kebap) aus Geflügelfleisch	15	4,2	15

G.1.1.5 Faschiertes, Zubereitungen aus Faschiertem

Art des Faschierten	Fettgehalt in %	Kollagenwert	Stärke/Eiweiß inkl. Toleranz
Mageres Faschiertes	≤ 7	≤ 12	0,7 roh 0,8 erhitzt
reines Rinder-Faschiertes	≤ 20	≤ 15	
Faschiertes mit Schweinefleischanteil („gemischtes Faschiertes“, „Faschiertes gemischt“)	≤ 30	≤ 18	
Faschiertes von anderen Tierarten	≤ 25	≤ 15	

Die Analysen werden nach Entfernen der Panade durchgeführt.

Der Grenzwert für das Stärke/EW-Verhältnis bei Erzeugnissen aus Faschiertem schließt bereits die Toleranz von 1 Semmel ein.

G.1.2 Abschnitt Fleischerzeugnisse

Wurstsorte	Kollagen-freies Ei-weiß in %	Kollagen-wert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	(Wasser + Fett): Eiweiß	pflanzliche Stärke berechnet als Kartoffelstärke in %
G.1.2.1 Brätwürste						
Sorte 1						
a) Frankfurter u.a. Würstel mit hervorhebender Bezeichnung	9,6	15	5,6	2,5	7,6	-
Pariser mit hervorhebender Bezeichnung	9,5	15	6,1	2,0	7,8	-
b) Pariser	8,7	18	6,5	2,2	8,3	2
Feine Extrawurst, Extrawurst in Stangen, Weißwurst in Stangen	8,2	18	6,5	2,7	8,7	2
Frankfurter, Wienerwürstel, Sacher-, Tee-, Cocktailwürstel und andere Würstel sowie Weißwürstel*, Kalbsbratwürstel °	8,4	20	6,3	3,0	8,5	2
Sorte 2						
Extrawurst im Kranz (rund), Knackwurst, Schübling, Salzburger, Dampfwürstel* Weißwurst*, Leberkäse und Fleischkäse, gedämpft, Kalbsbratwurst °	7,5	25	6,3	2,7	8,5	3
Augsburger	7,0	25	6,7	2,7	9,0	6
Schübling+	7,7	30	5,4	2,7	8,0	-
Leberkäse und Fleischkäse, gebacken	7,5	25	6,3	3,0	8,8	8
Münchener Weißwurst*	7,0	30	6,7	2,4	9,0	-
Sorte 3						
a) Dürre im Kranz (rund), doppelt geräuchert ◇	8,5	40	3,5	3,3	6,5	5,5
b) Dürre im Kranz (rund), Braunschweiger im Kranz (rund), Burenwurst, Oderberger und Klobassen	8,0	40	4,2	3,3	7,0	5

* Zu Kaliber und Art der Hülle siehe Herstellungsrichtlinien

+ Grenzwerte für die nur in Vorarlberg verkehrsfähigen Schüblinge

° Zu Kalbfleischanteil siehe Herstellungsrichtlinien

◇ Der histometrisch ermittelte Volumenanteil an Herzmuskulatur in der fettfreien Masse darf 3% nicht überschreiten

G.1.2.1.1 Brätwürste mit wasserreichen pflanzlichen Einlagen

Bei Brätwürsten mit mindestens 10 % wasserreichen pflanzlichen Einlagen, wie Champignons, Pflaumen, Oliven, liegt der Grenzwert für das Wasser: Eiweiß-Verhältnis um 0,5 über dem nach der Bezeichnung gleichen Produkt ohne Einlage. Die übrigen Grenzwerte entsprechen jener Wurstsorte, nach welcher sie bezeichnet sind.

Wurstsorte	Kollagen-freies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke in %	Sichtbare Muskelfleischeinlage in Vol.-%	Sichtbares Fettgewebe in Vol.-%
G.1.2.2 Fleischwürste							
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
Göttinger, Bierwurst, Bierkugel	13	15	3,6	2,0	-		
Schweinskrainer, Schinkenwürstel u.dgl	15	15	3,0	2,3	-		
Wiener Spezial	15	15	2,8	2,2	-		
Sorte 2							
a) Polnische Spezial, Polnische mit hervorhebender Bezeichnung und Beskiden	14	16	3,0	2,2	-		
Wiener*, Mährische	12	18	3,4	2,4	-		
Krainer, Hauswürstel, Selchwürstel, Schweinswürstel u.dgl.	12	18	3,3	2,4	-		

Wurstsorte	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke ³ in %	Sichtbare Muskeleinlage in Vol.-%
Mortadella	12	18	3,4	2,6	-	
Lyoner*, Aufschnittwurst+*,	11	16	4,2	2,3	-	20
Schinkenleberkäse	14	13	4,0	1,5	3 (gebraten) 2 (gedämpft)	50
Fleisch- oder Leberkäse nach bayrischer Art	10	16	5,2	2,2	6	
Bratwürste, gebrüht oder roh, Rostbratwürste Grillwürstel	11	17	4,3	2,3	-	
b) Polnische	13	20	3,0	2,4	-	
Tiroler*	11	20	3,7	2,4	-	
Käsewurst	Grenzwerte der Wurstmasse nach Entfernen der Käseeinlage wie Tiroler					
Debreziner	11	18	3,8	2,6	1	
Cabanossi, Bierstangerl u. dgl.	16	20	1,2	2,4	-	
c) Speckwurst	-	-	3,7	-	4	
Sorte 3						
a) Waldviertler, Rauchwurst und Rauchdürre im Kranz (rund) oder abgepasst; Türkische Wurst, Sucuku und dgl.°	11	28	3,0	2,7	-	
Dürre in Stangen, doppelt geräuchert	11	28	3,0	2,7	3,5	
b) Jausenwurst, Braunschweiger und Dürre, alle in Stangen ◇	10	30	3,7	2,7	3	

- * Wenn das kollagenfreie Eiweiß mehr als 2 %-Punkte über dem Grenzwert liegt, ist der Grenzwert für das Wasser:Eiweiß-Verhältnis um 0,2 höher.
- + Champignonaufschnittwurst enthält mindestens 10 % Champignoneinlage; die Champignoneinlage wird zur Analyse nicht entfernt
- ° Für türkische Wurst, Sucuku und dgl. gelten diese Grenzwerte auch, wenn sie als Rohwurst in Verkehr gebracht werden.
- ◇ Der histometrisch ermittelte Volumenanteil an Herzmuskulatur in der fettfreien Masse darf 2 % nicht überschreiten.
„Rauchdürre“ wird wie „Rauchwurst“ beurteilt. „Rauchdürre in Stangen“ hat einer Fleischwurst der Sorte 2a) zu entsprechen.
„Zigeunerdürre“ wird als Fleischwurst mit Phantasiebezeichnung (Sorte 2a) beurteilt.

G.1.2.2.1 Fleischwürste mit wasserreichen pflanzlichen Einlagen

Bei Fleischwürsten mit mindestens 10 % wasserreichen pflanzlichen Einlagen, wie Champignons, Pflaumen, Oliven, liegt der Grenzwert für das Wasser: Eiweiß-Verhältnis um 0,5 über dem nach der Bezeichnung gleichen Produkt ohne Einlage. Die übrigen Grenzwerte entsprechen jener Wurstsorte, nach welcher sie bezeichnet sind.

G.1.2.3 Dauerwürste

Der Grenzwert für das Wasser : Eiweiß-Verhältnis beträgt 1,8. Die Grenzwerte für den Kollagenwert und das Fett : Eiweiß-Verhältnis müssen jenen der Wurstsorte entsprechen, nach welcher sie bezeichnet sind; solche mit Phantasiebezeichnungen entsprechen jenen für Wiener.

G.1.2.4 Gebratene Würste

Würste, die in ihrer Bezeichnung den Hinweis "gebraten" tragen - ausgenommen Wiener Spezial, Polnische Spezial, Beskiden und Polnische - haben ein um 0,5 geringeres Wasser : Eiweiß-Verhältnis aufzuweisen.

G.1.2.5 Kochwürste

Wurstsorte	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	Fleischeinlage, Wursteinlage in %
G.1.2.5.1 Pasteten					
Schnittfeste Pasteten ohne Einlage		12,0	4,0	2,5	-
Schnittfeste Pasteten mit Einlage		12,0	4,5	2,5	20
Streichfähige Pasteten		12,0	4,5	3,0	-
G.1.2.5.2 Streichfähige Kochwürste					
Sorte 1					
Kalbsleberstreichwurst, Gansleberstreichwurst, Gutsleberstreichwurst, feine Leberstreichwurst und Leberstreichwürste mit anderen hervorhebenden Bezeichnungen oder mit solchen, die auf ausländische Gebiete oder Orte hinweisen	-	15	4,0	2,6	-
Sorte 2					
Leberstreichwurst (eine Wortverbindung mit der Bezeichnung Leberstreichwurst darf keine Hervorhebung ausdrücken)	-	25	4,0	3,0	-
Sorte 3					
Streichwurst, Zwiebelstreichwurst	-	30	4,0	3,4	-

Wurstsorte	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	Fleischeinlage, Wursteinlage in %
G.1.2.5.2.1 Pasteten und streichfähige Kochwürste mit wasserreichen pflanzlichen Einlagen					
Bei Pasteten und streichfähigen Kochwürsten mit mindestens 10 % wasserreichen pflanzlichen Einlagen, wie Champignons, Pflaumen, Oliven, liegt der Grenzwert für das Wasser:Eiweiß-Verhältnis um 0,5 über dem nach der Bezeichnung gleichen Produkt ohne Einlage. Die übrigen Grenzwerte entsprechen jener Wurstsorte, nach welcher sie bezeichnet sind.					
G.1.2.5.3 Schnittfeste Kochwürste					
G.1.2.5.3.1 Sulzwürste					
Sorte 1					
a) Schinkenpresskopf	-	-	--	-	50
b) Presskopf und hervorhebend bezeichnete Sulzwürste	-	-	-	-	50
Sorte 2					
Presswurst (Schwartenmagen)	-	-	-	-	50
Sorte 3					
Sulz, Haussulz, Geflügelsulz	-	-	-	-	30
G.1.2.5.3.2 Schnittfeste Blut-, Zungen- und Leberwürste					
Sorte 1					
Zungenwurst und hervorhebend bezeichnete schnittfeste Blut- oder Leberwurst	-	-	-	-	50
Sorte 2					
Rotwurst, Leberpresssack und dgl.	-	-	-	-	50
Sorte 3					
Schnittblutwurst	-	-	-	-	30
Sächsische	-	-	-	-	20 (Speck)
G.1.2.5.3.3 Aspik- und Geleeprodukte					
Sorte 1					
Schinken, Zunge, Geflügelbrust und dgl. In Aspik oder Gelee	-	-	-	-	50

Wurstsorte	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	Fleischeinlage, Wursteinlage in %
Sorte 2					
Brätwürste oder Fleischwürste in Aspik oder Gelee	-	-	-	-	50
Beefblock, Rindfleisch in Aspik oder Gelee	14,0	-	-	-	50
Sorte 3					
Gemüsesulz mit Fleisch oder Wurst	-	-	-	-	20
Schnittgulasch und dgl.					30

Wurstsorte	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß
G.1.2.6 Rohwürste			
G.1.2.6.1 Schnittfeste Rohwürste			
G.1.2.6.1.1 Rohwürste mit Belag			
Spitzensorte			
Ungarische Salami und alle Salamiwürste, deren Bezeichnung oder Aufmachung auf Ungarn, Jugoslawien, Kroatien, Slowenien, Rumänien oder Bulgarien hinweist, ferner Karpatensalami u.dgl.	11	1,2	2,1
Mailänder, Veroneser und alle Salamiwürste, deren Bezeichnung oder Aufmachung auf Italien* Frankreich oder die Schweiz hinweist	11	1,3	2,1
Sorte 1			
a) Jagdsalami, Touringsalami und Edelweißsalami und Salami mit hervorhebender Bezeichnung	13	1,3	2,2
Dekorsalami	13	1,6	2,2
b) Haussalami und Heurigensalami	16	1,3	2,2
Frische Salami	16	1,8	2,2

* siehe Herstellungsrichtlinien

Wurstsorte	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß
G.1.2.6.1.2. Rohwürste ohne Belag			
Sorte 1			
a) Rohwürste, mit einem Hinweis auf ausländ. Herstellungsweisen in Bezeichnung oder Aufmachung oder in Wortverbindung mit "Katen-", "Schlack-" und "Schinken-" und solche mit hervorhebender Bezeichnung	13	1,7	2,2
Bei Kaliber kleiner als 45 mm	13	1,3	2,2
Salami mit weitere Bezeichnung (z.B. Bauernsalami, Bergsalami und dgl.) ohne Hervorhebung	13	1,3	2,2
Debreziner Rohwurst und gleichsinnig bezeichnete Debreziner, Pußtawürstel*	13	3,0	2,3
b) Salami ohne weitere Bezeichnung	16	1,3	2,2
Putensalami	16	1,6	2,0
Sorte 2			
Plockwurst, Cervelatwurst, Jagdwurst, und dgl.	18	1,7	2,4
Plockwurst, Cervelatwurst, Jagdwurst, und dgl. bei Kaliber kleiner 45 mm Kaminwurzen, Boxerl und ähnliche Würstel zum Rohverzehr	18	1,3	2,4
Knoblauchwurst, Hauswürstel roh	18	3,0	2,4
Kantwurst	18	1,7	2,6
Frische Rohwurst	16	2,8	2,2
Sorte 3			
Landjäger; Almjäger* im Kranz (rund) oder abgepasst	23	1,5	2,6

* siehe Herstellungsrichtlinien

Wurstsorte	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß
G.1.2.6.2 Streichfähige Rohwürste			
Sorte 1			
Teewurst, ferner Mettwürste mit hervorhebender Bezeichnung	14	3,6	3,0
Sorte 2			
Mettwurst	20	3,6	3,7
Mettwurst grob	18	2,4 bis 3,2	3,0
Zwiebelmettwurst	15	3,9	3,0

Wurstsorte	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fettgehalt in %
G.1.2.7 Fettreduzierte Fleischerzeugnisse (ausgenommen Konserven)				
Fettreduzierte Brätwürste Sorte 1 und 2	*	*	*	15
Fettreduzierte Fleischwürste Sorte 1 b ausgenommen Schinkenwurst und Krakauer; Fleischwürste 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 Geflügelauflaufstriche	*	*	*	15

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

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 Räucherzunge	4,0
Räucherzunge	4,3
Kochpökelwaren aus Geflügelfleisch	4,0
G.1.2.8.2 Rohpökelwaren	
Schinkenspeck, Schulterspeck, Karreespeck, Schopfspeck	1,7
wie oben, jedoch in Wortverbindung mit "Bauern-" oder "Land-"	1,3
Rohschinken, wie "Westfäler" und "Kaltrauchschinken": Schinken ohne Schale oder Teilstücke von Schinken	2,2

Produkt	Wasser : Eiweiß
Schinken mit Schale, mit oder ohne Knochen	2,5
Hamburger	1,5
Bauchspeck	2,0
Osso Collo	1,5
Lachsschinken	3,4
Bachenspeck und Rohpökelfwaren mit ähnlichen Bezeichnungen *)	1,9
Bündner Fleisch	1,4

*) Siehe auch E.1.

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	-	-
Geflügelauflstriche	*	15	5,0	3,0	-	**
Fettreduzierte Geflügelpasteten und Geflügelauflstriche	*	*	*	-	15	**
Kochpökelfwaren aus Geflügelfleisch	-	-	4,0	-	-	-

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

** Stärkezusatz ist bei Geflügelauflstrichkonserven entsprechend den herkömmlichen Auflstrichkonserven erlaubt.

Produkt	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	Fettgehalt in %	Pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke in %	Füllmenge in %
G.1.2.10 Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch							
Leberknödel	-	-	-	-	20	-	-

Produkt	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	Fettgehalt in %	Pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke in %	Füllmenge in %
Gefüllte Teigwaren (Fülle als Trockensubstanz)	11	17	-	-	25	-	25 (in der Trockensubstanz des Gesamtproduktes)*

* Siehe dazu Ausnahme gemäß B.7.2.2

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 dgl.	-	32	5,0	3,5	-	-
Selchfleisch-, Rauchfleisch- und Pökelfleischaufstrich	9,5	23	5,0	2,6	-	-
Zungenaufstrich	9,2	25	5,0	2,8	-	-

Produkt	Kollagenfreies Eiweiß in %	Kollagenwert	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	Fettgehalt in %	pflanzl. Stärke berechnet als Kartoffelstärke in %
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

G.1.2.12 Panadeanteil	
	Panadeanteil in %
Bei Portionen ungebacken	30%
Bei Portionen vorgebacken	35%
Bei Kleinportionen ungebacken	35%
Bei Kleinportionen vorgebacken	40%

G.2 Toleranzen

Die Untersuchungen im Sinne von G.1 sind in Doppelbestimmung durchzuführen und die angegebenen Toleranzen anzuwenden.

	Kollagen- freies Eiweiß in % des Grenz- wertes	Kollagen- wert in % des Grenz- wertes	Wasser : Eiweiß	Fett : Eiweiß	Fettge- halt in %- Punkten	Fleisch- (Wurst-) einlage in %- Punkten	Panade in % des Panade- anteiles
G.2.1 Formfleisch, Faschiertes und Zubereitungen aus Faschiertem							
Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch geformt	-	10	0,2	-	2	-	10
Döner Kebab (Döner Kebab), Gyros; Faschiertesdrehspieß nach Döner-Kebab-Art (Döner-Kebab-Art)		10	0,2		3		
Döner Kebab (Döner Kebab) aus Geflügel- fleisch		10	0,2		3		
mageres Faschiertes	-	20	-	-	3	-	10
reines Rinder-Faschiertes	-	20	.	-	3	-	10
Faschiertes mit Schwei- nefleischanteil („ge- mischtes Faschiertes“, „Faschiertes gemischt“)	-	10	-	-	3	-	10
Faschiertes von anderen Tierarten	-	10	-	-	3	-	10
G.2.2 Fleischerzeugnisse							
Brät- und Fleischwürste, Pasteten, streichfähige Kochwürste, Rohwürste und Geflügelfleischer- zeugnisse	3	10	0,2	0,2	2	-	-
Schnittfeste Kochwürste	-	-	-	-	-	5	-
Beefblock, Rind- fleisch in Aspik oder Gelee	3	-	-	-	-	-	-
Kochpökelwaren ein- schließlich Geflügel- kochpökelwaren			0,2				
Rohpökelwaren			0,2				
Fülle für gefüllte Teigwa- ren	10	20					
Fleischkonserven	3	10	0,2	0,2	2 *	-	-
Panade							10

* bei Rind- und Schweinefleisch im eigenen Saft 3%