

Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung)

FIV

Ausfertigungsdatum: 19.12.1959

Vollzitat:

"Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89), die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816) geändert worden ist"

Stand: Neugefasst durch Bek. v. 21.1.1982 I 89;
zuletzt geändert durch Art. 6 V v. 8.8.2007 I 1816

Fußnote

(+++ Textnachweis Geltung ab: 19.7.1984 +++)

(+++ Maßgaben aufgrund EinigVtr nicht mehr anzuwenden gem. Art. 109 Nr. 4 Buchst. d G v. 8.12.2010 I 1864 mWv 15.12.2010 +++)

Überschrift: Diese V wurde auf Grund des § 5 Nr. 3, 4, 5 und 7 und des § 5a Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 und 3 des Lebensmittelgesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4, veröffentlichten bereinigten Fassung und auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1, des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des § 19 Nr. 1, 2 Buchstabe a und Nr. 4 Buchstabe b und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) mit Zustimmung d. Bundesrates v. Bundesminister für Jugend, Familie u. Gesundheit erlassen.

§ 1

(weggefallen)

§ 2

(weggefallen)

§ 3

(weggefallen)

§ 4

(1) Fleischerzeugnisse dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 und des § 5 gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn bei ihrer Herstellung nachstehende Stoffe verwendet worden sind:

1. Emulgierter Talg, emulgiertes Knochenfett, Blutplasma, Blutserum,
2. aus Terteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Schwartenpulver, Trockenblutplasma, Gelatine und Fischeiweiß, ausgenommen gefriergetrocknetes Fleisch, das unter Erhaltung der Faserstruktur den Zerkleinerungsgrad von Hackfleisch nicht überschreitet,
3. Milch und Milcherzeugnisse, ausgenommen Milchzucker,
4. Eier und Eiprodukte,
5. eiweiß-, stärke- oder dextrinhaltige Stoffe pflanzlicher Herkunft sowie Eiweißhydrolysate einschließlich eiweißfreier Extrakte und Würzen, ausgenommen
 - a) durch Hydrolyse von Stärke gewonnene Gemische aus Glukose, Oligosacchariden und höhermolekularen Sacchariden mit einem Dextroseäquivalent von mindestens 20 vom Hundert

(Stärkeverzuckerungserzeugnisse), sofern sie keine Stärke und kein hochmolekulares Saccharid enthalten;

- b) Gewürze, Auszüge oder Destillate aus Gewürzen (Essenzen) einschließlich der Zubereitungen nach Anlage 1 Nr. 16;
- c) Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen), sofern sie nicht mehr als 4,5 vom Hundert Gesamtstickstoff, davon mindestens die Hälfte Aminosäurestickstoff, enthalten.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Fleischerzeugnisse, bei deren Herstellung in Anlage 2 aufgeführte Stoffe unter den dort genannten Voraussetzungen verwendet worden sind.

§ 5

(1) Abweichend von § 4 Abs. 1 sind Fleischerzeugnisse, denen nach Maßgabe der Anlage 3 dort aufgeführte Stoffe unter den dort genannten Verwendungsbedingungen zugesetzt worden sind, nicht vom Verkehr ausgeschlossen

- 1. bei Abgabe in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, wenn die Stoffe im Verzeichnis der Zutaten genannt und bei Abgabe im Versandhandel außerdem die in Anlage 3 vorgeschriebenen Angaben und Hinweise in den Angebotslisten gemacht werden,
- 2. bei loser Abgabe oder Abgabe in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, wenn sie durch die in Anlage 3 vorgeschriebenen Angaben oder Hinweise kenntlich gemacht sind.

(2) Die Kenntlichmachung nach Absatz 1 Nr. 2 ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware anzubringen. Bei Abgabe in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist die Kenntlichmachung auf den Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt oder ausgehängt sind, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung vorzunehmen. Bei der Abgabe der Erzeugnisse in Einrichtungen, in denen die Verpflegung ärztlicher Überwachung unterliegt, sowie bei der Abgabe als Truppen- oder Lazarettverpflegung der Bundeswehr oder als Gemeinschaftsverpflegung der Bundespolizei genügt die Kenntlichmachung in Aufzeichnungen, in die der verantwortliche Arzt und auf Verlangen auch der Verpflegungsteilnehmer Einblick nehmen kann.

§ 6

(weggefallen)

§ 7

-

§ 8

(1) Trockenmilch-, Molken- oder Milcheiweißerzeugnisse sowie Blutplasma, Blutserum und aus Blutplasma gewonnene Trockenprodukte dürfen zur Verwendung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Packungen oder Behältnisse, die Trockenmilch-, Molken- oder Milcheiweißerzeugnisse enthalten, müssen nach den Vorschriften der Verordnung über Milcherzeugnisse gekennzeichnet sein; außerdem ist der Verwendungszweck anzugeben.

(3) Auf den Packungen oder Behältnissen, die Blutplasma, Blutserum oder aus Blutplasma gewonnene Trockenprodukte enthalten, ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift anzugeben:

- 1. Die Bezeichnung des Inhalts nach allgemeiner Verkehrsauffassung;
- 2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers oder desjenigen, unter dessen Namen oder Firma das Erzeugnis in den Verkehr gebracht wird;
- 3. der Verwendungszweck.

§ 9

Es ist verboten, die in § 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 5 bezeichneten Stoffe für eine nach den Vorschriften der §§ 4 und 5 Abs. 1 unzulässige Verwendung in den Verkehr zu bringen.

§ 10

(Außerkräfttreten von Runderlassen)

§ 11

(weggefallen)

§ 12

(weggefallen)

§ 13

(1) (weggefallen)

(2) (weggefallen)

(3) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer

1. entgegen § 4 Abs. 1 Fleischerzeugnisse oder
2. entgegen § 9 einen dort bezeichneten Stoff

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(4) Wer eine in Absatz 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 8 Abs. 1 einen dort bezeichneten Stoff gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

§ 14

(1) Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung in der vom 30. Oktober 1999 an geltenden Fassung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Dezember 2000 nach den bis zum 29. Oktober 1999 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und auch nach dem 31. Dezember 2000 noch bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung in der seit dem 13. November 2004 geltenden Fassung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum Ablauf des 24. November 2005 nach den bis zum 12. November 2004 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und auch nach dem 24. November 2005 noch bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

Anlage 1

(weggefallen)

Anlage 2 (zu § 4 Abs. 2)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1982, 98 - 99;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Nr.	Stoff	Verwendungsbereich
1	Speisegelatine	<p>a) bei Sülzen, Sülzwurst, Fleischerzeugnissen in oder mit Gelee oder Aspik, Corned Beef mit Gelee</p> <p>b) bei in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erhitzten Fleischerzeugnissen wie Kochschinken und Zunge zum Gelieren des austretenden Fleischsaftes</p> <p>c) zum Glasieren oder Garnieren von Fleischerzeugnissen</p>
2	Milcheiweißerzeugnisse	Brät für die Herstellung von Fleischsalatgrundlage, jedoch nur in einer Menge von jeweils höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge
3	Flüssigei (Eiauslauf), flüssiges Eigelb, gefrorenes Vollei (Gefriervollei), gefrorenes Eigelb (Gefriereigelb)	<p>a) Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Wild- und Geflügelpasteten bis zu 5 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge</p> <p>b) Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, sofern sie bei ihrer Herstellung einem Erhitzungsprozeß durch Brühen, Braten, Pasteurisieren oder Sterilisieren unterzogen werden, bis zu 3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge</p> <p>c) grobe Bratwurst, Rheinische Bratwurst bis zu 3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge</p> <p>werden die bezeichneten Eiprodukte in eingedickter Form verwendet, so verringern sich die unter Buchstabe a, b und c genannten Vomhunderteile entsprechend der Menge des den Eiprodukten entzogenen Wasseranteils</p>
4*)	Trockenblutplasma	<p>bis zu 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, für die nachstehend bezeichneten Erzeugnisse, die durch Erhitzen auf eine Kerntemperatur von mindestens 80 Grad C in luftdicht verschlossenen Packungen und Behältnissen haltbar gemacht werden:</p> <p>a) Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst</p> <p>b) Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Wild- und Geflügelpasteten</p> <p>c) tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse wie Gulasch, Fleischrouladen, Fleischklopse, Füllungen aus zerkleinertem Fleisch, Frikassee, Ragout fin, Schmalzfleisch, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Corned Beef, Corned Beef mit Gelee</p>
5*)	Blutplasma, Blutserum, im Verhältnis 1:10 aufgelöstes Trockenblutplasma	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst bis zu 10 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge
6	Spezielle Zutaten: Pistazienkerne Trüffeln	<p>Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen, Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes</p> <p>Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Wild- und Geflügelpasteten, Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen</p>
*) Die sich aus der Fußnote zur Anlage 3 ergebenden Verwendungsbeschränkungen sind zu beachten.		

Nr.	Stoff	Verwendungsbereich
	Gurken, Karotten, Erbsen, Bohnen, Paprikaschoten, Peperoni, Tomaten, Oliven, Edelpilze, Mais, Spargel, Blumenkohl, hartgekochte Eier	Sülzwurst, Sülzen
	Kartoffeln	Pfälzer Saumagen, Kartoffelwurst
	Gekochtes Weißkraut	Fränkische Krautleberwurst
	außer den vorstehend genannten Zutaten auch Zutaten wie Milch, Sahne, Butter, Butterschmalz, Käse, Eier, Eiprodukte, Stärke, Semmel, Getreideerzeugnisse, Teigwaren, Obst und Gemüse	küchenfertig vorbereitete Fleischerzeugnisse oder tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse, ausgenommen Kochschinken, Fleisch im eigenen Saft, Schmalzfleisch, Corned Beef, Corned Beef mit Gelee

Anlage 3 (zu § 5 Abs. 1)

(Inhalt: nicht darstellbare Anlage,
Fundstelle: BGBl. I 1982, 100 - 101;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)