**Bekanntmachung
der Neufassung der Fleisch-Verordnung**

Vom 21. Januar 1982

Auf Grund des Artikels 25 der Verordnung zur Neuordnung Lebensmittelrechtlicher Kennzeichnungsvorschriften vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625) wird nachstehend der Wortlaut der Fleisch-Verordnung in der ab 1. Januar 1982 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die Fassung der Bekanntmachung vom 4. Juli 1978 (BGBl. I S. 1003),
2. den am 1. Januar 1980 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 13. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2328),
3. den am 31. Dezember 1980 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 19. Dezember 1980 (BGBl. I S. 2313),
4. den am 31. Dezember 1981 in Kraft getretenen Artikel 5 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625).

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund des § 5 Nr. 3, 4, 5 und 7 und des § 5 a 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 Bedarfsgegenstände-gesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946).

Bonn, den 21. Januar 1982

**Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
Antje Huber**

Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung)

§ 1

(1) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe werden für die in Spalte 4 der Anlage bezeichneten Verwendungszwecke unter den dort bezeichneten Verwendungsbedingungen als Zusatz beim Herstellen und Behandeln der dort bezeichneten Erzeugnisse zugelassen. Der Gehalt an den Zusatzstoffen in den Erzeugnissen darf die in Spalte 5 der Anlage angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

(2) Außerdem wird frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zur äußerlichen Anwendung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen zugelassen; so geräuchertes Fleisch und so geräucherte Fleischerzeugnisse dürfen anderen Fleischerzeugnissen bei der Herstellung zugesetzt werden. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen dürfen auch andere geräucherte Lebensmittel zugesetzt werden; der Zusatz von Rauchbestandteilen zu Fleisch oder Fleischerzeugnissen darf jedoch nicht über Nitritpökelsalz oder mitverwendete Anteile an Wasser, wäßrigen Lösungen, Speiseölen oder anderen Flüssigkeiten und daraus hergestellten Produkten erfolgen. Der durchschnittliche Gehalt von geräuchertem Fleisch, geräucherten Fleischerzeugnissen oder Fleischerzeugnissen mit einem Anteil an geräucherten Lebensmitteln an Benz(a)pyren (3,4-Benzpyren) darf ein Mikrogramm auf ein Kilogramm nicht überschreiten.

(3) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe werden auch zugelassen als Zusatz zu Lebensmitteln, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, denen sie zugesetzt werden dürfen; dies gilt nicht für Nitritpökelsalz sowie für den Zusatz von Kaliumnitrat (Salpeter) zu Gewürzen. Werden beim Herstellen von Fleischerzeugnissen Lebensmittel verwendet, die für Fleischerzeugnisse nicht zugelassene Zusatzstoffe enthalten, so darf der Gehalt an diesen Zusatzstoffen in den verwendeten Lebensmitteln die Beschaffenheit der Fleischerzeugnisse nicht wirksam beeinflussen.

§ 2

(1) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen ist ein Gehalt an den in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffen mit der in Spalte 6 vorgesehenen Angabe kenntlich zu machen, sofern dort für bestimmte Zusatzstoffe eine solche Angabe vorgesehen ist. Einer Kenntlichmachung des Gehaltes an Kaliumsorbat (Anlage 1 Nr. 14) bedarf es nicht, wenn die behandelte Oberfläche des Lebensmittels vollständig entfernt worden ist. Der Kenntlichmachung nach Satz 1 bedarf es ferner nicht bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit einem Verzeichnis der Zutaten gekennzeichnet sind. Für die Art und Weise der Kenntlichmachung nach Satz 1 gilt § 8 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

(2) Soweit eine Kenntlichmachung nach Absatz 1 nicht vorgeschrieben ist, besteht abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

§ 3

(1) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, sind im Verzeichnis der Zutaten die vom Tier stammenden Zutaten getrennt nach Fleisch, Speck, Innereien oder Innereienart und gegebenenfalls weiteren vom Tier stammenden Zutaten aufzuführen. Die Innereienart ist anzugeben, wenn die Innereien wesentliche Zutat des Lebensmittels sind. Bei Fleisch und Innereien, deren Art anzugeben ist, ist außerdem die Tierart anzugeben, von der diese Zutaten stammen. § 6 Abs. 4 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bleibt unberührt. Sofern die Angabe eines Verzeichnisses der Zutaten nicht erforderlich ist, ist die Angabe der Tierart in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung vorzunehmen, soweit sich die Tierart nicht bereits aus der Verkehrsbezeichnung ergibt. Zusätze von Zuckern einschließlich der in § 4 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe a genannten Stärkeverzuckerungserzeugnisse können im Verzeichnis der Zutaten insgesamt mit der Bezeichnung „Zuckerstoffe“ angegeben werden.

(2) Zusätzlich zu den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist ferner bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, die außer den vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Fleischbrät andere Bestandteile enthalten, sowie bei Lebensmitteln mit einem Zusatz vom Fleisch oder Fleischerzeugnissen der Anteil der vom Tier stammenden Zutaten einschließlich des Fleischbrätes insgesamt nach Gewicht zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung anzugeben, soweit dieser Anteil nicht nur der Garnierung dient; dies gilt nicht bei Sülzen, Corned Beef und Deutschem Corned Beef. Wird das Lebensmittel nach der Abpackung oder Abfüllung in die Fertigpackung einer Behandlung unterworfen, durch die der Anteil an vom Tier stammenden Zutaten oder Fleischbrät an Gewicht verliert, so ist dies unter Angabe der Behandlungsart mit dem Hinweis „Gewichtsverlust durch . . .“ kenntlich zu machen. Der Angaben nach den Sätzen 1 und 2 bedarf es nicht bei Lebensmitteln, bei denen der Anteil an vom Tier stammenden Zutaten einschließlich Fleischbrät aus dem nach Maßgabe eichrechtlicher Vorschriften anzugebenden Abtropfgewicht hervorgeht. Enthält ein Lebensmittel einen aus der Verkehrsbezeichnung nicht hervorgehenden oder infolge der Verpackung nicht deutlich erkennbaren Anteil an Knochen, so ist ein Hinweis hierauf erforderlich.

(3) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 1 und 2 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

§ 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 Tierteilen 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 Milchsüßholz,
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 des Bundesgrenzschutzes genügt die Kenntlichmachung in Aufzeichnungen, in die der verantwortliche Arzt und auf Verlangen auch der Verpflegungsteilnehmer Einblick nehmen kann.

§ 6

(1) Fleischerzeugnisse dürfen mit den Bezeichnungen „fein“ oder „feinst“ nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sich diese Bezeichnungen auf eine qualitativ besonders gute Zusammensetzung dieser Erzeugnisse beziehen oder sie in Wortverbindungen wie „fein zerkleinert“ oder „fein gehackt“ verwendet werden.

(2) Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die nach ihrer Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind, ist der Hinweis „Aufgetaut – sofort verbrauchen“ erforderlich, wenn sie in ganz oder teilweise aufgetautem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden; dies gilt nicht für die Abgabe von Speisen zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

§ 7

§ 4 Abs. 2 und § 5 Abs. 1 gelten für die Verwendung von aufgeschlossenem Milcheiweiß nur, wenn es den Anforderungen für die Standardsorte aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat) in der Anlage 1 zur Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 10 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625), entspricht.

§ 8

(1) Aufgeschlossenes Milcheiweiß 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 aufgeschlossenes Milcheiweiß 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 Inhaltes 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

Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bleiben unberührt.

§ 12

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, im Sinne der Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186).

§ 13

(1) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von in Anlage 1 bezeichneten Erzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, Zusatzstoffe über die in § 1 Abs. 1 Satz 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus verwendet oder
2. Fleisch oder Fleischerzeugnisse, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, gewerbsmäßig so herstellt oder behandelt, daß die in § 1 Abs. 2 Satz 3 festgesetzten Höchstmengen an Benz(a)pyren überschritten werden.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen gewerbsmäßig in

den Verkehr bringt, bei denen ein Gehalt an Zusatzstoffen entgegen § 2 Abs. 1 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht ist.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. a) entgegen § 4 Abs. 1 Fleischerzeugnisse,
 - b) entgegen § 6 Abs. 1 Fleischerzeugnisse mit der Bezeichnung „fein“ oder „feinst“ oder
 - c) entgegen § 9 in § 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 5 bezeichnete Stoffe

gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder

2. entgegen § 6 Abs. 2 Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen ohne den dort vorgeschriebenen Hinweis gewerbsmäßig an Verbraucher abgibt.

(4) Wer eine in den Absätzen 1 bis 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Lebensmittel mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die entgegen § 3 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, oder
2. in § 8 Abs. 1 bezeichnete Stoffe
 - a) entgegen § 8 Abs. 1 nicht in Packungen oder Behältnissen oder
 - b) in Packungen oder Behältnissen, die entgegen § 8 Abs. 2 oder 3 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind,
 gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

§ 14

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

Nr.	Stoff	EWG- Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kenntlich- machung
1	2	3	4	5	6
3	Gluconsäure-delta-lacton	-	als Pökel- und Umrötehilfsmittel bei der Herstellung von Rohwürsten, Brühwürsten und brühwurstartigen Erzeugnissen einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst		
4	Natriumacetat Natriumdiacetat Kaliumacetat Calciumacetat Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat Natriumtartrate Kaliumtartrate Kalium-Natriumtartrat Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate	- E 262 E 261 E 263 E 325 E 326 E 327 E 335 E 336 E 337 E 331 E 332 E 333	a) Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Citronensäure: zur Herstellung von Sülzen und zur Behandlung von Därmen b) Natrium- und Kaliumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Citronensäure: als Kutterhilfsmittel bei nicht schlachtwarmem Fleisch, das unter Zusatz von Trinkwasser oder Eis fein zerkleinert wird und bei dem das hierbei aufgeschlossene Muskeleiweiß bei Hitzebehandlung zusammenhängend koaguliert und den damit hergestellten Erzeugnissen Schnittfestigkeit verleiht; Der P_H -Wert der Stoffe oder ihrer Vermischungen, gemessen in einer 0,5prozentigen wäßrigen Lösung, darf 7,3 nicht übersteigen c) Natrium- und Kaliumverbindungen der Citronensäure: zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes von Rindern und Schweinen	b) die Stoffe oder ihre Vermischungen dürfen in einer Menge von höchstens 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, zugesetzt werden c) Zusatzmenge: bis zu 16 Gramm auf ein Liter Blut	
5	Natriumdiphosphate Kaliumdiphosphate	E 450 a E 450 a	als Kutterhilfsmittel bei nicht schlachtwarmem Fleisch, das unter Zusatz von Trinkwasser oder Eis fein zerkleinert wird und bei dem das hierbei aufgeschlossene Muskeleiweiß bei Hitzebehandlung zusammenhängend koaguliert und den damit hergestellten Erzeugnissen Schnittfestigkeit verleiht; der P_H -Wert der Stoffe, auch als Bestandteil ihrer Vermischung, darf 7,3, gemessen in einer 0,5prozentigen wäßrigen Lösung, nicht übersteigen. Die zugelassenen Verbindungen der Diphosphorsäure dürfen nicht zusammen mit den in Nummer 4 aufgeführten Kutterhilfsmitteln, Stoffen der Anlage 2 Nr. 2 bis 5 oder Stoffen der Anlage 3 Nr. 1 und 2 verwendet werden	Zusatzmenge: auch in Vermischung untereinander höchstens 0,3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge	Angabe „mit Phos- phat“

Nr.	Stoff	EWG- Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kennlich- machung
1	2	3	4	5	6
6	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471	als Emulgatoren bei der Herstellung von streichfähigen Rohwürsten sowie von Brühwürsten und brühwurstartigen Erzeugnissen einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst sowie von Kochstreichwürsten einschließlich Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten und Lebercremes	Zusatzmenge: insgesamt bis zu 0,5 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge	
7	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren mit Milchsäure oder Citronensäure	E 472	wie Nummer 6	wie Nummer 6	
8	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren mit Essigsäure oder Citronensäure	E 472	als Überzugsmasse für Fleischerzeugnisse	der Anteil der Überzugsmasse am Gesamtgewicht des Erzeugnisses darf 5 vom Hundert nicht überschreiten	
9	6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Natrium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat Gamma-Tokopherol, synthetisches Delta-Tokopherol, synthetisches	E 304 E 331 E 332 E 301 - E 302 E 308 E 309	zum Schutz tierischer Fette gegen den durch Oxydation verursachten Verderb; die Stoffe dürfen auch in Vermischung mit L-Ascorbinsäure, stark tokopherolhaltigen Extrakten natürlichen Ursprungs, synthetischem alpha- und beta-Tokopherol, Milchsäure, Citronensäure und Weinsäure verwendet werden; als Lösungs- oder Verdünnungsmittel dürfen nur Trinkwasser, mineralfreies Wasser, destilliertes Wasser und artgleiche Fette verwendet werden		
10	Glycerin Sorbit	E 422 E 420	a) Glycerin: als Weichhaltemittel in Gelatineüberzügen bei Fleischerzeugnissen; b) Glycerin und Sorbit: zur Mitverwendung als Weichhaltemittel bei der Herstellung von Kunstdärmen aus Rinderspalthäuten im Falle der Verwendung von in Nummer 13 aufgeführten Stoffen c) Sorbit: als Weichhaltemittel bei der Herstellung von Naturdärmen	b) ein Kilogramm dieser Kunstdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 200 Gramm Glycerin oder 150 Gramm Sorbit enthalten; bei gleichzeitiger Verwendung von Glycerin und Sorbit dürfen die Gesamtmenge beider Stoffe in einem Kilogramm dieser Kunstdärme 200 Gramm und der Anteil an Sorbit 150 Gramm nicht überschreiten c) ein Kilogramm dieser Naturdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 20 Gramm Sorbit enthalten	

Nr.	Stoff	EWG- Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kenntlich- machung
1	2	3	4	5	6
11	Glyoxal	-	für die Herstellung von Kunstdärmen aus Rinderspalthäuten, die bei Fleischerzeugnissen verwendet werden und zum Mitverzehr bestimmt oder geeignet sind	ein Kilogramm dieser Kunstdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 0,2 Gramm chemisch nicht gebundenes Glyoxal oder 0,2 Gramm chemisch nicht gebundenen Formaldehyd enthalten	
12	wäßrige Kondensate, die durch Verschwelen von Sägespänen unter Luftzutritt und durch Verdichtung des Kondensationsproduktes gewonnen sind	-	wie Nummer 11	wie Nummer 11	
13	Carboxymethylcellulose Cellulose Aluminium-Ammoniumsulfat Aluminiumsulfat	E 466 E 460 - -	wie Nummer 11	ein Kilogramm dieser Kunstdärme darf beim Inverkehrbringen höchstens 18 Gramm Carboxymethylcellulose, höchstens 180 Gramm Cellulose und höchstens 20 Gramm Aluminium enthalten	
14	Kaliumsorbat	E 202	zur Behandlung der Oberfläche von ganzen Rohwürsten und Rohschinken zur Hemmung von Schimmelpilzwachstum	der Gehalt an Kaliumsorbat, berechnet als Sorbinsäure, darf nicht mehr als 1500 Milligramm auf ein Kilogramm (ppm) in Proben von nicht mehr als 15 Millimeter Oberflächentiefe betragen	Angabe „Oberfläche mit Sorbat behandelt“
15	Talcum	-	zur Oberflächenbehandlung der Hüllen luftgetrockneter ausgereifter Rohwürste		
16	Traganth Gummi arabicum	E 413 E 414	für flüssige Zubereitungen, die unter Verwendung von Auszügen oder Destillaten aus Gewürzen (Essenzen) hergestellt und zum Würzen von Fleischerzeugnissen bestimmt sind	Zusatzmengen: Traganth bis zu einer Höchstmenge von 1,5 vom Hundert; Gummi arabicum bis zu einer Höchstmenge von 0,5 vom Hundert; bei Vermischung dieser Stoffe untereinander jedoch nur bis zu einer Menge von insgesamt 1,5 vom Hundert. Der Gehalt an diesen Stoffen in Fleischerzeugnissen darf, bezogen auf ein Kilogramm der verwendeten Fleisch- und Fettmenge, bei Traganth nicht mehr als 0,03 Gramm und bei Gummi arabicum nicht mehr als 0,01 Gramm betragen	
17	L-Glutaminsäure Natriumglutamat Kaliumglutamat	- - -	als Geschmacksverstärker bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen	Zusatzmenge: bis zu ein Gramm auf ein Kilogramm der verwendeten Fleisch- und Fettmenge, einzeln oder insgesamt	

Nr.	Stoff	EWG- Nummer	Verwendungszweck Verwendungsbedingungen	Höchstmengen	Kenntlich- machung
1	2	3	4	5	6
18	Inosinat (Dinatriumverbindung der Inosin-5'- monophosphorsäure) Guanylat (Dinatriumverbindung der Guanosin-5'- monophosphorsäure)	- -	wie Nummer 17	Zusatzmenge: bis zu 500 Milligramm auf ein Kilogramm der verwendeten Fleisch- und Fettmenge, einzeln oder insgesamt	
19	Sauerstoff	-	als Bestandteil von Gasge- mischen zum Verpacken von Fleisch und Fleischerzeug- nissen, sofern die Temperatur beim Aufbewahren, Lagern und Befördern dieser Lebensmittel + 5 °C nicht überschreitet		

Anlage 2
(zu § 4 Abs. 2)

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	Aufgeschlossenes Milcheiweiß oder Stärke	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° C in luftdicht verschlossenen Packungen oder 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, Pepperoni, 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, Getreiderzeugnisse, Teigwaren, Obst und Gemüse mit Ausnahme von Soja und Sojaerzeugnissen	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)

Nr.	Stoff	Erzeugnis	Verwendungsbedingungen	Kenntlichmachung
1 *)	Aufgeschlossenes Milcheiweiß	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst Kochstreichwürste einschließlich Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten und Lebercremes; Wild- und Geflügelpasteten 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	Nur bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen auf eine Kerntemperatur von mindestens 80° C in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen haltbar gemacht werden; der Gehalt an aufgeschlossenen Milcheiweiß darf höchstens 2 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen	Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „mit Milcheiweiß“ kenntlich zu machen
2 *)	Flüssiges Eiweiß (Eiklar), gefrorenes Eiweiß (Gefriereiklar)	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse, sofern sie bei ihrer Herstellung einem Erhitzungsprozeß durch Brühen, Braten, Pasteurisieren oder Sterilisieren unterzogen werden; ausgenommen Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, Galantinen	Der Gehalt an Eiklar darf höchstens 3 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen; wird Eiklar in eingedickter Form verwendet, so verringert sich der Vomhunderteil für den Eiklargehalt entsprechend der Menge des dem Eiklar entzogenen Wasseranteils	Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „mit Eiklar“ kenntlich zu machen
3 *)	Milch, entrahmte oder teilentrahmte Milch auch haltbar gemacht	Zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste, deren Brät fein zerkleinert ist, Blutwurst, Sülzen und Sülzwurst	Zu den Nummern 3, 4 und 5: Der Anteil an Milch oder den aufgeführten Milcherzeugnissen darf in diesen Fleischerzeugnissen insgesamt nicht mehr als 5 vom Hundert, bezogen auf die verwendete Fleisch- und Fettmenge, betragen; bei Blutwürsten kann, soweit dies herkömmlich oder ortsüblich ist, die zuzusetzende Kesselbrühe bis zu 50 vom Hundert durch Milch ersetzt werden	Zu den Nummern 3, 4 und 5: Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „unter Verwendung von Milch“ oder, wenn der Anteil ausschließlich aus Sahneerzeugnissen oder haltbar gemachten Sahneerzeugnissen besteht, durch die Angabe „unter Verwendung von Sahne“ kenntlich zu machen, sofern die Verwendung dieser Stoffe nicht aus der Bezeichnung des Erzeugnisses deutlich hervorgeht
4 *)	Sahneerzeugnisse, auch haltbar gemacht, Kondensmilcherzeugnisse sowie in Nummer 3 genannte Milchsorten	Leberwurst, Leberpasten, Lebercremes		
5 *)	Sahneerzeugnisse, auch haltbar gemacht	Leberpasteten, Leberparfaits, Wild- und Geflügelpasteten		

Nr.	Stoff	Erzeugnis	Verwendungsbedingungen	Kenntlichmachung
6	Semmel, Grütze und andere Getreideerzeugnisse	Wurstwaren, die herkömmlicherweise orts- oder handelsüblich unter Verwendung dieser Stoffe hergestellt werden, wie Grütz-, Semmel- oder Mehlwürste		Die Art der verwendeten Stoffe muß aus der orts- oder handelsüblichen Bezeichnung hervorgehen oder dem Verbraucher bekannt sein
7	Stückige Einlagen in Fleischerzeugnissen: Paprikaschoten, Pepperoni, Tomaten, Oliven, Edelpilze (Trüffeln siehe Anlage 2), Gurken, Rosinen, Mandeln, Nüsse und ähnliche Einlagen Hartkäse, Schnittkäse, hartgekochte Eier	Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, ausgenommen Tafelfertiges Frühstücksfleisch; Leberwurst, Leberpasteten, Leberparfaits, Leberpasten, Lebercremes, Blutwurst Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse einschließlich Pasteten und Rouladen nach Art der Brühwurst, ausgenommen Tafelfertiges Frühstücksfleisch	Die stückigen Einlagen müssen in einer im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbaren Menge enthalten sein; die Gesamtmenge der Einlagen im Fertigerzeugnis darf jedoch 15 vom Hundert nicht überschreiten Die stückigen Einlagen müssen in einer im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbaren Menge enthalten sein; die Gesamtmenge der Einlagen im Fertigerzeugnis darf jedoch 25 vom Hundert nicht überschreiten. Werden neben Käse oder Eiern andere stückige Einlagen verwendet, so vermindert sich die für Käse und Eier festgesetzte Höchstmenge von 25 vom Hundert um soviel Vomhundertteile, wie von den anderen stückigen Einlagen zugesetzt werden	Die Art der Einlagen muß kenntlich gemacht werden oder aus der Bezeichnung der Erzeugnisse deutlich hervorgehen Die Art der Einlagen muß kenntlich gemacht werden oder aus der Bezeichnung der Erzeugnisse deutlich hervorgehen

*) Die in den Nummern 1 bis 5 dieser Anlage sowie in den Nummern 4 und 5 der Anlage 2 bezeichneten Stoffe oder Stoffgruppen dürfen den dort aufgeführten Fleischerzeugnissen nur in der Weise zugesetzt werden, daß sich ihre Verwendung auf jeweils in einer Nummer aufgeführte Stoffe oder Stoffgruppen unter den dort genannten Verwendungsbedingungen beschränkt. Die Stoffe oder Stoffgruppen dürfen ferner nicht so verwendet werden, daß die fertig hergestellten Erzeugnisse einen über das herkömmliche Maß hinausgehenden Fett- und Fremdwassergehalt aufweisen.