



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung der Änderung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 19. September 2023

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 47. Plenarsitzung am 1. Juni 2023 die Änderung folgender Leitsätze beschlossen (Anlage):

– Leitsätze für Fisch- und Fischerzeugnisse

Diese Änderung der Leitsätze wird hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253; 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 2 Absatz 6 des Gesetzes vom 20. Dezember 2022 (BGBl. I S. 2752) geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz veröffentlicht.

Berlin, den 19. September 2023

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
Eva Bell



Anlage

Änderung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse

Die Neufassung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B2, GMBI 2021 S. 502), die zuletzt durch die Bekanntmachung vom 4. Mai 2022 (BAnz AT 01.06.2022 B1, GMBI 2022 S. 506 – 507) geändert wurde, wird wie folgt geändert:

Das Inhaltsverzeichnis wird wie folgt geändert:

1. Die folgenden Überschriften werden ergänzt:
 - 2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels
 - 2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale
 - 2.2.3 Sensorische Merkmale
 - 2.2.4 Bearbeitungsfehler bei Fischen und Fischteilen, auch zur Verwendung für tiefgefrorene Fischerzeugnisse
2. Die folgende Überschrift wird geändert:
 - 2.3.5 Marinaden (marinierte Fischerzeugnisse)

Abschnitt 1 wird wie folgt geändert:

Nummer 1.1.1 wird wie folgt gefasst:

Fisch

Fisch im Sinne dieser Leitsätze sind zum Verzehr bestimmte, im Wasser lebende Wirbeltiere mit Kiemen (Knochenfische, Knorpelfische und Rundmäuler). Sie stammen aus Meeres- oder Binnenfischerei beziehungsweise aus Aquakultur in Salz-, Süß- oder Brackwasser.

Abschnitt 2 wird wie folgt geändert:

1. Der letzte Absatz in Nummer 2.3.5.1 wird ergänzt:
 - andere Zubereitungen wie z. B. *Heringshappen in Dill-Sahnesauce*, *Heringshappen mit Ei in Senfcreme*, *Heringskopf mit Äpfeln und Zwiebeln*: aus mindestens 35 % marinierten Heringshappen, mit einem Anteil anderer wertbestimmender Zutaten wie Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Kräutern, Sahnesoße, Ei.
2. Nummer 2.3.8.1 wird wie folgt gefasst:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fischdauerkonserven werden aus Fischen oder Fischteilen mit Aufgüssen wie pflanzlichen Speiseölen⁸, eigenem Saft oder Soßen hergestellt und in einem hermetisch abgeschlossenen Behälter sterilisiert.

Fischdauerkonserven sind ohne Kühlung mehrere Jahre haltbar.

Als Fischdauerkonserven werden insbesondere hergestellt:

Sardinenkonserven:

Frische oder tiefgefrorene Sardinen, ausgenommen, ohne Kopf und Schwanz, erhitzt, abgekühlt, gegebenenfalls ohne Haut, gegebenenfalls filetiert, in geeignete Behälter eingelegt, mit Speiseöl⁸ oder Soße versehen und sterilisiert.

Die Bezeichnung des Lebensmittels lautet zum Beispiel:

Sardinenfilets in Pflanzenöl oder *Sardinen in Tomatensoße*.

Thunfisch- und Bonitokonserven:

Frische oder tiefgefrorene Thunfische oder Bonitos, ausgenommen, ohne Kopf und Schwanz werden erhitzt, abgekühlt, enthäutet, filetiert, gegebenenfalls in Stücke geschnitten, in geeignete Behältnisse eingelegt, mit pflanzlichem Speiseöl⁸, Aufguss oder Soßen versehen und sterilisiert.

Thunfisch- beziehungsweise Bonitodauerkonserven werden z. B. als *Thunfisch in Sonnenblumenöl*, *Thunfisch in eigenem Saft* oder *Bonito, pikant in Dressing* bezeichnet.

Dauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten:

Frische oder tiefgefrorene

 - an der Rückenseite zusammenhängende Heringsdoppelfilets mit Haut und Rückenflosse oder Heringsfilets mit Haut – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich –,
 - Makrelenfilets ohne Haut und Makrelendoppelfilets mit Haut ohne Flossen – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich – oder
 - Sprotten ohne Kopf

werden, auch thermisch vorbehandelt (z. B. gedämpft, blanchiert, geräuchert), auch unter Zugabe weiterer wertbestimmender Lebensmittel (z. B. Gemüsebeilagen), in geeignete Behältnisse eingelegt sowie Soße, pflanzliches Speiseöl⁸ oder Aufguss hinzugefügt und sterilisiert.



Der Fischanteil (Fischeinwaage) beträgt bei Erzeugnissen im eigenen Saft, in pflanzlichem Speiseöl⁸ oder in Aufguss in der Regel mindestens 75 %, bei Erzeugnissen in Soßen oder Cremes mindestens 60 % und bei Erzeugnissen mit wertbestimmenden stückigen Beilagen pflanzlicher Herkunft (z. B. Gemüsebeilage) mindestens 50 %.

Fischdauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung¹¹ der Fischart beziehungsweise mit der Bezeichnung des Fischerzeugnisses, gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstückes und der Angebotsform bezeichnet. Dabei wird das Teilstück Doppelfilet bei Hering und Makrele als „Heringsfilet“ beziehungsweise als „Makrelenfilet“ bezeichnet.

Herings-, Makrelen- oder Sprottendauerkonserven werden z. B. als *Heringsfilet in Dillsoße*, *Heringsfilet in Tomatencreme*, *Heringsfilet mit Gemüsebeilage in pikanter Sauce*, *Bücklingsfilet in Rapsöl* oder *Kieler Sprotten in Pflanzenöl* bezeichnet.

Anlage 1 wird wie folgt geändert:

Auszug aus dem Register nach Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> (Stand: 23. Februar 2023)

- Oberlausitzer Biokarpfen
- Glückstädter Matjes
- Aischgründer Karpfen
- Fränkischer Karpfen/Frankenkarpfen/Karpfen aus Franken
- Oberpfälzer Karpfen
- Peitzer Karpfen
- Schwarzwaldforelle

Die Fußnoten werden wie folgt geändert:

Fußnote 1 wird wie folgt geändert:

¹ Artikel 2 Nummer 1 in Verbindung mit Anhang I Begriffsbestimmungen 3.5 „frische Fischereierzeugnisse“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.
