



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung der Neufassung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 20. Oktober 2022

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 45. Plenarsitzung am 15. Juni 2022 die Neufassung folgender Leitsätze beschlossen (Anlage):

– Neufassung der Leitsätze für Feinkostsalate

Diese Neufassung 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) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz veröffentlicht.

Berlin, den 20. Oktober 2022

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
E. Bell



Leitsätze für Feinkostsalate Neufassung vom 20. Oktober 2022

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Feinkostsalate sind verzehrfertige Erzeugnisse aus Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft in einer geschmacklich hierauf abgestimmten Soße, die unter Verwendung des Begriffes „Salat“ in der Bezeichnung des Lebensmittels in den Verkehr gebracht werden.

1.1.2 Typische Soßen für Feinkostsalate sind z. B. Mayonnaise¹, Salatmayonnaise¹, Salatcreme¹ oder andere emulgierte Zubereitungen, wahlweise aus Speiseöl², Essig³, Sahne⁴, Joghurt⁴, Crème fraîche⁴, Zuckerarten⁵ und/oder Süßungsmitteln⁶ sowie anderen geschmackgebenden Zutaten. Auch nicht emulgierte Soßen und Dressings sind üblich.

1.1.3 Rezeptur, Art und Beschaffenheit der Zutaten und Art der Herstellung prägen den Charakter von Feinkostsalaten.

1.1.4 Werden die in Leitsatznummer 2 genannten Bezeichnungen der Lebensmittel verwendet, so werden die in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführten Anforderungen z. B. hinsichtlich der Ausgangsmaterialien und die dort genannten Mindest- und Höchstmengen eingehalten.

1.1.5 Prozentangaben beziehen sich auf die Masse zum Zeitpunkt des Zusammenfügens der Zutaten. Einzelne Zutaten können sich herstellungsbedingt oder durch Stoffaustausch in ihrer Struktur und/oder ihrem Mengenanteil verändern, so dass gegebenenfalls geringere Mengenanteile einer Zutat im Enderzeugnis festgestellt werden.

1.2 Herstellung

Feinkostsalate werden aus mehreren geeigneten und sorgfältig hergerichteten Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft hergestellt.

Als Zutaten werden insbesondere verwendet:

- Fleischerzeugnisse⁷ z. B. Brühwürste⁸, Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage⁹, gegartes Geflügelfleisch¹⁰
- Fischerzeugnisse¹¹ z. B. marinierte Fischerzeugnisse¹², Matjesfilet nordischer Art¹³
- Erzeugnisse aus Krebs- und Weichtieren¹⁴ z. B. gekochte und geschälte Garnelenschwänze¹⁵
- Käse¹⁶, gegarte Eier
- Speisepilze¹⁷ und pflanzliche Zutaten wie Kartoffeln, Gemüse, Obst, Getreide (z. B. Reis, Hirse) und Erzeugnisse daraus (z. B. Teigwaren, Couscous, Bulgur), Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Bohnen, Erbsen) und Erzeugnisse daraus (z. B. Soja/Tofu), Pseudogetreide (z. B. Quinoa) sowie andere stückige Zutaten. Diese Zutaten werden roh oder üblicherweise vorverarbeitet, wie z. B. eingelegt oder gequollen oder gekocht/gegart, verwendet.
- Nüsse (Hasel- und Walnüsse), Mandeln, Cashewkerne und Saaten (z. B. Sonnenblumenkerne, Sesam)

Darüber hinaus werden insbesondere Speisesalz, Gewürze und andere würzende Zutaten¹⁸ sowie gegebenenfalls Aromen¹⁹ und gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffe⁶ eingesetzt.

Andere verwendete Zutaten entsprechen den betreffenden Leitsätzen, ansonsten der allgemeinen Verkehrsauffassung.

Die Zutaten werden gegebenenfalls zerkleinert (z. B. in Scheiben, Streifen, Würfel oder Stücke) und mit den Soßen gemischt. Die Feinkostsalate werden gegebenenfalls verpackt und anschließend gegebenenfalls gekühlt oder hitzebehandelt.

Bei Feinkostsalaten, die nicht unter den besonderen Beurteilungsmerkmalen unter den Leitsatznummern 2.1 bis 2.4 beschrieben sind, beträgt der Anteil fester Bestandteile mindestens 40 Prozent. Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels in Verbindung mit dem Wort „salat“ auf eine Zutat oder mehrere Zutaten besonders hingewiesen, so ist die Zutat oder sind die Zutaten insgesamt zu mindestens 20 Prozent enthalten.

1.3 Bezeichnung und Aufmachung

Die in Leitsatznummer 2 kursiv gedruckten Bezeichnungen der Lebensmittel sind für die dort beschriebenen Feinkostsalate üblich.

Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf eine Zutat besonders hingewiesen, so ist diese in charaktergebender Menge enthalten.

Werden Zutaten bildlich dargestellt, so steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen, wie „Premium-“, „Delikatess-“, „Spitzenqualität“ oder Ähnlichem, unterscheiden sich nachvollziehbar von den unter der betreffenden Bezeichnung des Lebensmittels sonst üblichen Erzeugnissen durch einen höheren Gehalt an wertgebender Zutat und/oder durch eine besonders sorgfältige Rohwarenauswahl und/oder durch eine besonders gute sensorische Qualität.



2 Besondere Beurteilungsmerkmale

Folgende Kategorien von Feinkostsalaten werden unter Beachtung der Leitsatznummern 1.1 bis 1.3 beschrieben.

2.1 Salate mit Fleischerzeugnissen

2.1.1 Fleischsalat

Übliche Zutaten sind:

- Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage⁹ oder andere Brühwurst⁸ (üblicherweise Lyoner oder Fleischwurst) und gegebenenfalls auch andere gegarte Fleischerzeugnisse⁷ mindestens 28 Prozent
- Mayonnaise¹, Salatmayonnaise¹ oder Salatcreme¹
- Gurken als einziges Gemüse und Zutaten mit würzendem Charakter höchstens 25 Prozent

2.1.2 Delikatess-Fleischsalat, Feiner Fleischsalat oder Erzeugnisse mit einer gleichsinnig hervorhebenden Bezeichnung des Lebensmittels

Übliche Zutaten sind:

- Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage⁹ oder andere Brühwurst⁸ (üblicherweise Lyoner oder Fleischwurst) und gegebenenfalls auch andere gegarte Fleischerzeugnisse⁷ mindestens 34 Prozent
- Mayonnaise¹, Salatmayonnaise¹ oder Salatcreme¹
- Gurken als einziges Gemüse sowie Zutaten mit würzendem Charakter höchstens 16 Prozent

2.1.3 Budapester Salat

Übliche Zutaten sind:

- Fleischsalatgrundlage/Fleischbrät⁹ und/oder andere Brühwürste⁸ (z. B. Lyoner oder Fleischwurst) und gegebenenfalls auch andere gegarte Fleischerzeugnisse⁷ mindestens 20 Prozent
- emulgierte Soße
- rote Paprika und weitere Zutaten, insbesondere Gurken, Äpfel, Zwiebeln
- Zutaten mit würzendem Charakter

Die festen Bestandteile machen mindestens 55 Prozent aus.

2.1.4 Wurstsalat

Übliche Zutaten sind:

- geschnittene Wurst, auch in Vermischung verschiedener Wurstsorten miteinander mindestens 50 Prozent
- Gurken und/oder Zwiebeln sowie Zutaten mit würzendem Charakter
- Speiseöl² und/oder Essig³

Besondere Merkmale:

Bei der Zubereitung mit Mayonnaise¹, Salatmayonnaise¹ oder Salatcreme¹ beträgt der Anteil der Wurst mindestens 30 Prozent und der Anteil der Gurken und anderen würzenden Zutaten höchstens 25 Prozent.

Bei *Wurstsalat Schweizer Art* wird zusätzlich als übliche Zutat Käse¹⁶ verwendet, z. B. Emmentaler, Edamer, Gouda.

2.1.5 Geflügelsalat

Übliche Zutaten sind:

- gekochtes oder anderweitig gegartes Geflügelfleisch¹⁰ mindestens 25 Prozent
- Mayonnaise¹, Salatmayonnaise¹ oder Salatcreme¹
- weitere Zutaten wie Eier, Speisepilze¹⁷, Obst, Gemüse
- Zutaten mit würzendem Charakter

2.2 Salate mit Fischerzeugnissen

2.2.1 Heringssalat

Übliche Zutaten sind:

- marinierte Heringsfiletteile¹² üblicherweise 30 Prozent oder mehr, aber mindestens 25 Prozent
 - andere Zutaten wie Gurken, rote und/oder weiße Bete, Kartoffeln, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Sellerie, Äpfel, Nüsse, Kapern, gegebenenfalls gegartes Rindfleisch²⁰ oder Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage⁹
 - Zutaten mit würzendem Charakter
-



2.2.2 *Delikatess-Heringssalat, Feiner Heringssalat* oder Erzeugnisse mit einer gleichsinnig hervorhebenden Bezeichnung des Lebensmittels

Übliche Zutaten sind:

- marinierte Heringsfiletteile¹² mindestens 35 Prozent
- andere Zutaten wie Gurken, rote und/oder weiße Bete, Kartoffeln, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Sellerie, Äpfel, Nüsse, Kapern
- Zutaten mit würzendem Charakter

2.2.3 *Matjessalat*

Übliche Zutaten sind:

- Matjesfiletteile nordischer Art¹³ und/oder Heringsfiletteile nach Matjes-Art gesalzen¹³ und/oder Matjesfiletteile²¹ mindestens 50 Prozent
- Speiseöl² und/oder Essig³
- andere Zutaten wie Gurken, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, Paprika, Äpfel

Besondere Merkmale:

Werden als Zutaten Matjesfiletteile nordischer Art¹³ oder Heringsfiletteile nach Matjes-Art gesalzen¹³ verwendet, wird darauf in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Erzeugnisse, deren Fischanteil stark zerkleinert ist, werden auch unter der Bezeichnung *Häckerle* in den Verkehr gebracht.

2.2.4 *Thunfischsalat*

Übliche Zutaten sind:

- gegarter zerkleinerter Thunfisch mindestens 20 Prozent
- andere Zutaten wie Gemüse (z. B. Paprika, Zwiebeln, Mais, Karotten, Erbsen), Obst, gegebenenfalls Getreide und Erzeugnisse daraus (z. B. Couscous, Teigwaren) oder Eier
- Zutaten mit würzendem Charakter

2.2.5 Weitere Fischsalate wie *Lachssalat, Makrelensalat*

Übliche Zutaten sind:

- Fischfiletteile¹¹ (gegart, mariniert oder anderweitig haltbar gemacht) mindestens 20 Prozent
- andere Zutaten wie Obst, Gemüse, Eier
- Zutaten mit würzendem Charakter

2.3 Salate mit Erzeugnissen von Krebs- und/oder Weichtieren

2.3.1 *Shrimpsalat, Garnelensalat, Nordsee-Krabbensalat*

Übliche Zutaten sind:

- gekochte, geschälte Garnelenschwänze¹⁵ mindestens 40 Prozent
- emulgierte Soße
- Zutaten mit würzendem Charakter

Besondere Merkmale:

Nordsee-Krabbensalat wird aus Nordseekrabben (*Crangon crangon*)²² hergestellt.

2.4 Weitere Feinkostsalate

2.4.1 *Kartoffelsalat*

Übliche Zutaten sind:

- gegarte Kartoffeln ohne Schale – der Anteil liegt üblicherweise bei mindestens 50 Prozent
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Gurken, Zwiebeln, Fleischerzeugnisse⁷ (z. B. Speck²³), Eier
- Zutaten mit würzendem Charakter

Besondere Merkmale:

Bei Kartoffelsalaten, die weitere wertgebende Zutaten (z. B. marinierte Heringsfiletteile¹³) enthalten, kann der Anteil an Kartoffeln geringer sein. Auf die Verwendung der weiteren wertgebenden Zutaten wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.



2.4.2 Eiersalat

Übliche Zutaten sind:

- gegarte Eier mindestens 40 Prozent
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Spargel, Champignons, Fleischerzeugnisse⁷
- Zutaten mit würzendem Charakter

Besondere Merkmale:

Bei Eiersalaten, die weitere wertgebende Zutaten (z. B. Nordseekrabben²²) enthalten, kann der Anteil an Eiern geringer sein. Auf die Verwendung der weiteren wertgebenden Zutaten wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

2.4.3 Krautsalat, Coleslaw

Übliche Zutaten sind:

- Weißkohl/Weißkraut mindestens 40 Prozent
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Gemüse (z. B. Paprika, Gurke, Zwiebel), Obst (z. B. Ananas), Speck²³
- Zutaten mit würzendem Charakter

Besondere Merkmale:

Bei der Zubereitung mit Mayonnaise¹, Salatmayonnaise¹ oder Salatcreme¹ wie bei Feinkostsalaten mit der Bezeichnung *Coleslaw* beträgt der Anteil des Weißkohls/Weißkrauts mindestens 35 Prozent.

2.4.4 Nudelsalat

Übliche Zutaten sind:

- gegarte Nudeln mindestens 35 Prozent; bei Verwendung von Instantnudeln mindestens 30 Prozent
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Fleischerzeugnisse⁷, Gemüse (z. B. Paprika), Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen), Obst (z. B. Ananas)
- Zutaten mit würzendem Charakter

2.4.5 Bulgursalat

Übliche Zutaten sind:

- gegarter Bulgur
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Gemüse (z. B. Paprika), Hülsenfrüchte (z. B. Kidneybohnen, Kichererbsen), Obst
- Zutaten mit würzendem Charakter

2.4.6 Farmersalat

Übliche Zutaten sind:

- Karotten, Sellerie, gegebenenfalls auch andere Gemüse (z. B. Porree/Lauch, Weißkohl) – jeweils in dünne Streifen geschnitten
- emulgierte Soße
- Zutaten mit würzendem Charakter

2.4.7 Waldorfsalat

Übliche Zutaten sind:

- Sellerie, Äpfel, Ananas, Mandarinen, Walnüsse oder Haselnüsse
- Mayonnaise¹, Salatmayonnaise¹ oder Salatcreme¹
- Zutaten mit würzendem Charakter

Fußnoten:

¹ Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade, Herausgeber: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (jetzt Lebensmittelverband Deutschland e. V.), Januar 2019.

² Leitsätze für Speisefette und Speiseöle vom 2. Juli 2020 (BAnz AT 18.08.2020 B3, GMBI 2020 S. 530) in der jeweils geltenden Fassung.

³ Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten (Zuckerartenverordnung) vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

⁷ Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14. April 2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.

⁸ Leitsatznummer 1.3.2.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14. April 2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.

⁹ Leitsatznummer 2.4.2.2.5 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14. April 2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.



- ¹⁰ Leitsatznummern 1.2.1.3.1 und 1.2.1.3.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14. April 2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹¹ Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹² Leitsatznummer 2.3.5 der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹³ Leitsatznummer 2.3.4 der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹⁴ Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B2, GMBI 23/2021 S. 524) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹⁵ Leitsatznummer 2.3.1 der Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B2, GMBI 23/2021 S. 524) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹⁶ Käseverordnung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹⁷ Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse vom 02. Juli 2020 (BAnz AT 18.08.2020 B4, GMBI 2020 S. 547) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹⁸ Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten vom 27. Mai 1998 (BAnz. Nr. 183a vom 30. September 1998, GMBI Nr. 30 S. 577 vom 30. September 1998) in der jeweils geltenden Fassung.
- ¹⁹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.
- ²⁰ Die Verwendung von Formfleisch nach Leitsatznummer 1.2.4 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14. April 2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) ist üblich.
- ²¹ Leitsatznummer 2.3.3.1 der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.
- ²² Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in der jeweils gültigen, im Bundesanzeiger bekannt gemachten Fassung.
- ²³ Leitsatznummer 1.1.1.2.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14. April 2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.
-