



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Rundschreiben

- an das DFV-Präsidium
- an den DFV-Gesamtvorstand
- an die Landesinnungsverbände
- an die direkten Mitgliedsinnungen
- an die Direktmitglieder

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt

Tel.: 0 69 / 6 33 02 – 0
Fax: 0 69 / 6 33 02 – 150

E-Mail:
info@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

7. November 2022

Neue ALTS-Beschlüsse zu Hähnchenschinken, QUID bei Wild- und Geflügelerzeugnissen und der Abgrenzung von Mett zu Mettwurst

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) hat in seiner [89. Sitzung](#) [Beschlüsse](#) gefasst, die unter anderem die Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen betreffen und damit auch in den Unternehmen des Fleischerhandwerks relevant sein können:

- Der ALTS ist der Auffassung, dass ein „**Hähnchen(koch)schinken**“ in Anlehnung an bestehende Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs aus der Hähnchenbrust hergestellt werde und dass die Verwendung der Keule beim Huhn nicht üblich sei. Der gewichtsmäßige Anteil von Fleischstücken mit einem Gewicht von mehr als 100 g müsse mindestens 80 % betragen, ansonsten sei der nach der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung vorgeschriebene Zusatz „aus Fleischstücken zusammengefügt“ bei der Bezeichnung des Lebensmittels zu ergänzen. Wie bei Schweinekochnöckelwaren dürfe kein Zusatz von Brät erfolgen, der Gewebeverband müsse im Wesentlichen intakt bleiben und der brätähnliche Anteil bei weniger als 10 Vol.-% des Fleischanteils liegen (Beschluss 2022/89/14)
- Bei der mengenmäßigen Angabe im Zutatenverzeichnis (**QUID**) soll bei verpackten **Wild- und Geflügelerzeugnissen** auch bei der Verwendung verschiedener Tierarten eine zusammengefasste Mengenangabe für die jeweilige Zutatenklasse ausreichend sein (zum Beispiel „X % Wildfleisch“ oder „X % Geflügelfleisch“). Eine gesonderte Auflistung der Tierarten sei jedoch dann erforderlich, wenn in der Bezeichnung des Lebensmittels auf diese explizit hingewiesen werde (Beschluss 2022/89/26).

- Die gleichzeitige Verwendung der Bezeichnungen „**Mett**“ und „**Mettwurst**“ (zum Beispiel „...mett nach Art einer frischen Zwiebel-Mettwurst“) ist nach Auffassung des ALTS widersprüchlich. Die Bezeichnung „Mett“ sei für gepökelte Erzeugnisse nicht verkehrsüblich.

Der ALTS benennt in diesem Zusammenhang erneut die Anforderungen an eine leitsatzkonforme kurzgereifte Zwiebelmettwurst/frische Mettwurst (Geruch und Geschmack roh wurstartig; stabile Umrötung; Säuerung: pH-Wert $\leq 5,6$; D(-)Milchsäure $\geq 0,2$ g/100 g; dominierende Fermentationsflora $> 1,0 \times 10^6$ KbE/g; niedrige Keimzahlen an Gramnegativen $< 1,0 \times 10^4$ KbE/g). Der ALTS verweist auf die Regelungen der europäischen Verordnung (EU) Nr. 1333/2008, nach der die Verwendung von Nitrit bei nicht wärmebehandelten Fleischerzeugnissen zulässig sei. Eine Mettwurst, die die genannten Kriterien erfülle, gelte stets als nicht wärmebehandeltes Fleischerzeugnis (Beschluss 2022/89/29).

Der DFV rät den Unternehmen des Fleischerhandwerks, die Bezeichnung und Kennzeichnung entsprechender Produkte zu überprüfen und gegebenenfalls an die Beschlüsse des ALTS anzupassen. Auch wenn die Beschlüsse nicht rechtsverbindlich sind, wohnt ihnen der Charakter von Sachverständigen-Gutachten inne, die im Falle unterschiedlicher Auffassungen zur Klärung herangezogen werden können.

Mit freundlichen Grüßen

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND


Martin Fuchs
Hauptgeschäftsführer


Thomas Trettwer
Justiziar