

Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63
1045 Wien

BMSGPK-Gesundheit - III/B/13
(Lebensmittelsicherheit und Verbraucherinnen- und
Verbraucherschutz; Kontrolle, Hygiene und Qualität)

Susanne Salomon
Sachbearbeiterin

susanne.salomon@gesundheitsministerium.gv.at
+43 1 711 00-644829
Postanschrift: Stubenring 1, 1010 Wien
Radetzkystraße 2, 1030 Wien

E-Mail-Antworten sind bitte unter Anführung der
Geschäftszahl an post@sozialministerium.at
zu richten.

Geschäftszahl: 2024-0.368.258

Österreichisches Lebensmittelbuch

Kapitel B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse - Änderung

Sehr geehrte Damen und Herren!

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Änderung im Kapitel B 14 „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ bekannt:

B.6.2 Beschreibung

Fleischerzeugnisse, die in der Bezeichnung einen Hinweis auf Pute, Truthahn, Hühner, Gänse, Enten oder dgl. enthalten, werden entweder aus Truthahn, -Puten- oder Hühnerfleisch, allenfalls aus Gänse- oder Entenfleisch oder dgl. hergestellt. Sie enthalten kein anderes Fleisch, wie Rindfleisch, Kalbfleisch oder Schweinefleisch. Für Kochwürste unter Verwendung von Leber gilt Analoges. Eine Mischung von verschiedenen Fleisch- oder Leberarten findet nicht statt.

- Bei Brät- und Kochwürsten kann als Fettkomponente das Fett der in der Bezeichnung angegebenen Tierart, Geflügelfett oder Pflanzenfett verwendet werden. Wird Geflügelfett oder Pflanzenfett verwendet, wird dies in der Zutatenliste angegeben.

- Bei Fleisch- und Rohwürsten, die üblicherweise eine sichtbare Fetteinlage aufweisen, kann als Fettkomponente das Fett der in der Bezeichnung angegebenen Tierart, Geflügelfett,

Schweinespeck oder Pflanzenfett verwendet werden. Wird Geflügelfett oder Pflanzenfett verwendet, wird dies in der Zutatenliste angegeben.

- Die Bezeichnung kann mit dem Zusatz „rein“ oder einer sinngemäßen Bezeichnung versehen werden, wenn kein Speck oder Fett einer anderen Geflügelart oder Pflanzenfett enthalten ist.

- Derartige Brät- und Fleischwürste ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste weisen einen Fettgehalt von unter ~~15%~~ 20 % auf. Solche Geflügelwürste, die fettreduziert hergestellt werden (ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste), weisen einen Fettgehalt von höchstens 10 % auf. Das Wasser: Eiweiß-Verhältnis darf bis zu 0,3 über dem Grenzwert der der Bezeichnung oder dem Erscheinungsbild entsprechenden Brät- oder Fleischwurst ausgenommen Cabanossi und Dauerwürste liegen. Die übrigen Grenzwerte entsprechen denen der jeweiligen Brät- oder Fleischwürste.

- Fettreduzierte Geflügelpasteten und -aufstriche weisen einen Fettgehalt von unter 15 % auf. Zu den übrigen Grenzwerten siehe G.1.2.9.

- Obwohl der Begriff „Schinken“ bei Geflügel nicht üblich ist, können Würste mit dem Erscheinungsbild einer Schinkenwurst als „Hühnerschinkenwurst“, „Truthahnschinkenwurst“ oder „.....schinkenwurst“ bezeichnet werden. Ebenso darf der Ausdruck „Schinken“ bei Pökelwaren verwendet werden (z. B. „Putenschinken“ oder „Hühnerpressschinken“). Kochpökelwaren aus Putenbrust, Hühnerbrust oder dgl. können auch als „Putenschinken“ bzw. „Puten-“ oder „Hühnerpressschinken“ oder dgl. bezeichnet werden. Rohpökelwaren aus Putenbrust oder Keule, Hühnerbrust oder Keule können als „Hühnerrohschinken oder Putenrohschinken“ bezeichnet werden.

Für Gansleberpastete gilt B.4.3.1, Gansleberstreichwurst ist in B.4.3.2 geregelt.

Als Wasser/Eiweiß-Grenzwert soll jener von Rohschinken allgemein übernommen werden.

Die Änderung tritt sofort in Kraft.

In der Beilage wird die Änderung im Kapitel zur Kenntnisnahme übermittelt.

Mit freundlichen Grüßen

Wien, 1. Juli 2024

Für den Bundesminister:

Dr. Carolin Krejci

Beilage: B_14_Fleisch_und_Fleischerzeugnisse

