

Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse mit größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet und für Fleischerzeugnisse mit regionaler Bedeutung

Beurteilungskriterien der Arbeitsgruppe Fleischwaren

Stand: 19. November 2025

6. überarbeitete Neufassung der Tabelle 2, Aktualisierung der Tabelle 4 sowie redaktionelle Anpassungen.

Nach eingehenden Diskussionen hat die Arbeitsgruppe Fleischwaren der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (AG Fleischwaren LChG) die Beurteilungskriterien überarbeitet und die Änderungen einstimmig beschlossen.

Die Feststellungen Nr. 1-6 zu Tabelle 1 sowie Nr. 8-12 wurden aus der Vorversion der Beurteilungskriterien übernommen, Feststellungen zu der neuen Tabelle 2 sind dem Punkt 7 zu entnehmen:

1. Bei den in der Spalte 2 der Tabellen 1 bis 3 und in der Spalte 1 der Tabelle 4 genannten Begriffen handelt es sich entweder um eine Produktgattung oder um die verkehrsübliche Bezeichnung des Lebensmittels. Sofern es sich um eine Produktgattung handelt, gelten die entsprechenden Kriterien für sämtliche darunterfallenden Erzeugnisse. Sofern es sich um eine verkehrsübliche Bezeichnung handelt, ist diese kursiv gedruckt. Die entsprechenden Kriterien gelten für alle Erzeugnisse, die unter dieser verkehrsüblichen Bezeichnung nicht nur regional vermarktet werden.
2. Die Produktgattung „Schnittfeste Rohwurst – fettere Sorten“ wird gestrichen, da diese Erzeugnisse bundesweit keine Marktbedeutung mehr besitzen.
3. Rindersalami als Beispiel für die Produktgattung „Schnittfeste Rohwurst – besonders magere Sorten“ wird gestrichen.
4. Bedingt durch die Änderung der Leitsätze wurden verschiedene Erzeugnisse wie z. B. Delikatessleberwurst usw. zu der Kategorie Leberwurst Spitzenqualität zusammengefasst.
5. Tabelle 1 gilt nicht für fettreduzierte oder fettarme Erzeugnisse im Sinne der Anlage VO (EG) Nr.1924/2006.
6. Die Produktgattung „Leberwurst mit frischen Zwiebeln“ wird gestrichen. In der Vergangenheit führte diese Produktbeschreibung zu Fehlinterpretationen durch vereinzelte Lebensmittelunternehmer. Um dies zukünftig zu vermeiden, wird der Tabelle 1 ein erklärender Passus zur Bewertung eines Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnisses über 4,0 angefügt.
7. Vergleichende nährwertbezogene Angaben müssen gemäß der Vorschrift des Artikels 9 VO (EG) Nr. 1924/2006 die Zusammensetzung des betreffenden Lebensmittels mit derjenigen einer Reihe von Lebensmitteln derselben Kategorie vergleichen, deren Zusammensetzung

die Verwendung einer Angabe erlaubt. Nach dem Leitfaden der EU für die Umsetzung der VO (EG) Nr. 1924/2006 ist Folgendes zu berücksichtigen: Produkte, die verglichen werden, sollten Lebensmittel sein, die zu einer Gruppe von Lebensmitteln mit ähnlichen Nährstoffen gehören.

Auf Grundlage der Marktsituation der Jahre 2019-2023 wurde für 48 Produktgruppen ein neuer bzw. ein aktualisierter Bezugswert für den Fettgehalt ermittelt (siehe Tabelle 2).

Anhand der statistischen Auswertung wurden folgende grundlegende Feststellungen getroffen:

- Fleischwurst, Fleischkäse Lyoner, Mortadella etc. können entsprechend der statistischen Auswertung zusammengefasst werden, Erzeugnisse aus Geflügel – Insbesondere Lyoner – weisen abweichende Fettgehalte auf und bilden eine separate Kategorie.
 - Zwiebelmettwürste weisen mittlerweile deutlich geringere Fettgehalte auf, so dass der Wert von 17% auf 10% gesenkt wurde.
 - Die Datensätze für Schlackwurst, Plockwurst, Aalrauchmettwurst, Bauernbratwurst, frische Mettwurst, Vespermettwurst, Schmierwurst, Göttinger und Fleischwurst einfach reichten für eine statistische Auswertung nicht aus. Es handelt sich dabei um Produkte von untergeordneter Marktbedeutung, deren Werte für den durchschnittlichen Fettgehalt aus der Tabelle gestrichen wurden.
 - Da es auf dem Markt keine fettreduzierten Kochschinken gibt, wurde auch der Wert für den durchschnittlichen Fettgehalt von Kochschinken aus der Tabelle gestrichen.
 - Alle Bratwürste entsprechend der LS-Nummer 2.4.2.1.10 der LML Fleisch konnten zusammengeführt werden.
 - Bouletten und Frikadellen weisen signifikant unterschiedliche Fettgehalte auf. Sie wurden daher als unterschiedliche Kategorien in die Tabelle 2 aufgenommen.
8. Tabelle 3 enthält eine Zusammenstellung der Beschreibung regionaler Erzeugnisse. In ihrer Herkunftsregion ist es nicht unüblich, diese Erzeugnisse ohne die entsprechende regionale Angabe bzw. ohne eine beschreibende Bezeichnung zu vermarkten. Werden sie jedoch außerhalb ihrer Herkunftsregion in den Verkehr gebracht, so ist eine beschreibende Bezeichnung im Sinne von Artikel 2 Abs. 2 Buchstabe p) VO (EU) Nr. 1169/2011 erforderlich.
9. Erzeugnisse mit geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geschützten geographischen Angaben genießen beim Verbraucher hohe Wertschätzung. An dieser Stelle werden die in den entsprechenden EG-Verordnungen festgelegten chemischen Kennzahlen zusammengetragen.
10. Ein Kriterium bei der Kennzeichnung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (einschließlich Wurst) ist häufig der deklarierte Fleischanteil. Hierzu hat die AG Fleischwaren der Lebensmittelchemischen Gesellschaft eine Berechnungstabelle erarbeitet und auf ihrer

Webseite veröffentlicht. Diese Tabelle ermöglicht die Berechnung des Fleischanteils aus den Analysenwerten für Gesamteiweiß (Rohprotein), Fett und Bindegewebeseiweiß. Die hiermit berechneten Fleischanteile berücksichtigen die Anforderungen, wie sie in Anhang VII Teil B Nr.17 VO (EU) 1169/2011 für Zutaten mit der Klassenbezeichnung "...fleisch" niedergelegt sind. Als Randbedingungen wurde für Rind- und Schweinefleisch ein einheitliches mittleres Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnis von 3,6 zugrunde gelegt. Bei Geflügelfleisch (Huhn, Pute) wird bei Brustfleisch 3,4 und bei Schenkelfleisch 4,0 als Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnis in Anlehnung an die in Anhang VIII Nr. 6.4 VO (EG) 543/2008 veröffentlichten Grenzwerte verwendet. Bei allen Fleischsorten wird vereinfachend ein natürlicher Mineralstoffgehalt von 1 % angenommen. Mischungen von Fleischsorten mit unterschiedlichen Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnissen, unterschiedlichen Grenzwerten in Anhang VII Teil B Nr.17 VO (EU) 1169/2011, mit Innereien oder mit Fremdeiweißen lassen sich meist nicht genau berechnen, da hier zusätzliche Informationen benötigt werden.

11. Bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen im Sinne von Anhang VI Teil A Nr. 6 VO (EU) Nr. 1169/2011 mit einem Zusatz an Trinkwasser von mehr als 5% sind die Vorschriften bezüglich der Angabe der Verwendung von Trinkwasser in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels zu beachten. Die Berechnung der zugesetzten Wassermenge (unter Berücksichtigung der unter Nr. 10 genannten Wasser-Fleischeiweiß-Verhältnisse) durch Untersuchung des Endproduktes kann aufgrund der natürlichen Schwankungen oft nur einen Verdacht über die Höhe der zugesetzten Wassermenge liefern. Eine Kontrolle im Herstellungsprozess ist erforderlich.
12. Bei den in Tabelle 1 und 3 aufgeführten Werten handelt es sich um Grenzwerte, und schon geringe Überschreitungen stellen eine nicht unerhebliche Abweichung von der Verkehrsauffassung dar. Streuungen, die sich auch bei gleichbleibender Rezeptur aus den Herstellungsbedingungen und aus der Untersuchungsmethode ergeben können, sind berücksichtigt, so dass weitere Toleranzen nicht erforderlich sind.

Stand: 19.11.2025

Tabelle 1: Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse von größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet, Stand: 15.11.2016 in der korrigierten Fassung vom 28.03.2017

Leitsatz- nummer	Produktgattung oder verkehrsübliche Bezeichnung	Wasser/ Fleischeiweiß	Fett/ Fleischeiweiß
2.4.1.1 Schnitt- feste Rohwurst	mittlere Kaliber unter 70 mm außer: 2.4.1.1.11 bis 2.4.1.1.13	2,5	3,0
	2.4.1.1.11 bis 2.4.1.1.13	3,0	3,0
	Kaliber über 70 mm	2,8	3,0
	besonders magere Sorten	3,0	max. 1,0
2.4.1.2 Streich- fähige Rohwurst	Streichfähige Rohwürste, je nach Qualität	3,5*	3,5 <i>Teewurst</i> 5,0 <i>Mettwurst</i> 5,5 <i>Mettwurst, einfach</i> 6,5 <i>fette Mettwurst</i>
	<i>Frische Zwiebelmettwurst</i>	4,0	
2.4.2.1	Brühwürstchen (außer Dosenware und Bayerische und Münchener Weißwurst)	5,5	3,2
2.4.2.1	Brühwürstchen als Dosenware oder in Lake aufbewahrte Ware	6,5	3,0
2.4.2.1.6	Bayerische Weißwurst	6,5	3,5
2.4.2.1.8	<i>Münchener Weißwurst</i>	6,5	3,5
2.4.2.1.10	grobe Bratwurst (ohne Feinbrätanteil)	4,0	3,2
2.4.2.1.10	Bratwurst mit größeren Einlagen und Feinbrät	4,5	3,0
2.4.2.1.11	Bratwurst fein zerkleinert	5,0	3,0
2.4.2.2	Brühwürste, fein zerkleinert (wie <i>Fleischwurst</i> , <i>Schinkenwurst</i>)	5,5	3,2
2.4.2.3	Grobe Brühwurst wie <i>norddeutsche Jagdwurst</i> , <i>Bierwurst</i> (außer <i>süddeutsche Jagdwurst</i> , <i>Krakauer</i>)	5,0	3,0
2.4.2.3	<i>süddeutsche Jagdwurst</i> , <i>Krakauer</i>	4,5	3,0
2.4.2.4	Brühwurst mit sehr grober Einlage (<i>Bierschinken</i> , <i>Schinkenpastete</i>)	4,8	2,0
2.4.3.1	Kochwurst-Pasteten	4,0	3,3
2.4.3.2	Leberwurst i. V. m. LS 1.4.7	4,0	3,3
	Leberwürste, mittlerer Qualität (außer nordbayrische)	4,0	4,0
	<i>Hausmacher Leberwurst</i>	4,0	4,5
2.4.3.2.5**	<i>Pfälzer Leberwurst</i>	4,5	4,5
2.1.4.7.1	<i>Rindfleisch im eigenen Saft</i>	4,0	1,4
2.1.4.7.2	<i>Schweinefleisch im eigenen Saft</i>	4,0	1,8

Für alle Erzeugnisse gilt: Ein über das herkömmliche Maß hinausgehendes Wasser/ Fleischiweiß-Verhältnis muss durch die Verwendung von fleischfremden, charakterbestimmenden (und mengenmäßig signifikanten) Zutaten (z. B. Zwiebeln, Preiselbeeren, Äpfel, Sahne, Paprika, Champignons etc.) erklärbar sein. Diese Zutat muss ausreichend kenntlich gemacht werden.

* außer frische Mettwurst in luftundurchlässigen Hüllen

** Pfälzischer Fleischerverband, Qualitätsrichtlinien für Pfälzer Fleisch- und Wurstwaren, 1987

Tabelle 2: Fettgehalte von Rohwürsten, Brühwürsten, Kochwürsten und sonstigen Fleischwaren als Bezugswerte zur Beurteilung des Fettgehaltes in Erzeugnissen mit Auslobung reduzierter Fettgehalte, erhoben durch die AG Fleischwaren der LChG, Stand 19.11.2025

Leitsatznummer	Bezeichnung/Produktgattung	Ausgangsmaterial*	Anzahl	Fettgehalt in g/100g
Rohwürste				
2.4.1.1.2	Salami, auch i. V. m. LS 1.4.7	Schwein-Rind	1439	31
2.4.1.1.2	Geflügelsalami; Geflügelsalami mit [...]fett	Huhn, Pute	197	24
2.4.1.1.4	Cervelatwurst, auch i. V. m. LS 1.4.7	Schwein-Rind	93	26
2.4.1.1.7	<i>Mettwurst, luftgetrocknet, Stracke</i>	Schwein-Rind	112	33
2.4.1.1.11	<i>Mettwurst in Enden, Mettenden</i>	Schwein-Rind	138	29
2.4.1.1.13	<i>Pfefferbeißer</i>	Schwein-Rind	112	27
2.4.1.1.13	<i>Knacker, Berliner Knacker, Thüringer Knackwurst,</i>	Schwein-Rind	196	26
2.4.1.1.14	<i>Landjäger</i>	Schwein-Rind	66	34
2.4.1.2.1	<i>Teewurst, Teewurst Rügenwalder Art, Mettwurst, auch i. V. m. LS 1.4.7</i>	Schwein-Rind	399	35
2.4.1.2.2	<i>Mettwurst, Streichmettwurst, Braunschweiger Mettwurst</i>	Schwein-Rind	285	40
2.4.1.2.3	<i>Mettwurst, grob, Streichmettwurst, grob</i>	Schwein-Rind	100	24
2.4.1.2.3	<i>Zwiebelmettwurst</i>	Schwein-Rind	394	10

Brühwürstchen				
2.4.2.1.2	Wiener/Saiten	Schwein-Rind	1107	23
2.4.2.1.2	Geflügel-, Puten-, Hähnchenwiener	Huhn, Pute	136	19
2.4.2.1.2	Bockwurst	Schwein-Rind	728	23
2.4.2.1.4	Rindswurst	Rind	56	20
2.4.2.1.6	Weißwurst	Schwein-Rind	51	25
2.4.2.1.8	Münchner Weißwurst	Schwein-Rind	132	25
2.4.2.1.10	Grobe Bratwurst, roh	Schwein-Rind	277	19
2.4.2.1.10 2.4.2.1.11	Bratwurst, gebrüht	Schwein-Rind	995	26
2.4.2.1.10 2.4.2.1.11	Geflügel-, Puten-, Hähnchenbratwurst, gebrüht	Huhn, Pute	146	16
2.4.2.1.10	Nürnberger Rostbratwurst	Schwein-Rind	134	28
Brühwurst				
2.4.2.2.1**	Schinkenwurst, Lyoner, (Norddeutsche) Mortadella,	Schwein-Rind	1058	24
2.4.2.2.2**	Fleischwurst, Fleischkäse, Bayerischer Leberkäse	Schwein-Rind	1037	24
2.4.2.2.2	Leberkäse (mit Leber)	Schwein-Rind	267	19
2.4.2.2.1	Geflügel-, Puten-, Hähnchen- Lyoner	Huhn, Pute	103	17
2.4.2.2.1	Geflügel-, Puten-, Hähnchen- Mortadella	Huhn, Pute	67	19
2.4.2.2.2	Geflügel-, Puten-, Hähnchen- Fleischwurst, Fleischkäse	Huhn, Pute	281	19
2.4.2.2.2	Leberkäse (mit Leber)	Schwein-Rind	267	19
2.4.2.2.6	Gelbwurst	Schwein-Rind	121	24
2.4.2.3.1	Kochsalami	Schwein-Rind	70	29

2.4.2.3.1	<i>Krakauer</i>	<i>Schwein-Rind</i>	194	20
2.4.2.3.2	<i>Jagdwurst (norddeutsche Art)</i>	<i>Schwein-Rind</i>	916	22
2.4.2.3.2	<i>Bierwurst, Bierkugel</i>	<i>Schwein-Rind</i>	191	23
2.4.2.3.2	<i>Grobe Schinkenwurst, Stuttgarter Schinkenwurst</i>	<i>Schwein-Rind</i>	255	19
2.4.2.3.2	<i>Frühstücksfleisch</i>	<i>Schwein-Rind</i>	114	23
2.4.2.3.3	<i>Grober Fleischkäse</i>	<i>Schwein-Rind</i>	67	22
2.4.2.4.1	<i>Bierschinken</i>	<i>Schwein-Rind</i>	800	11
2.4.2.4.1	<i>Geflügel Bierschinken</i>	<i>Huhn, Pute</i>	74	9
Kochwürste				
2.4.3.2.1**	<i>Kalbsleberwurst, Kalbfleisch-Leberwurst, Leberwurst mit Kalb</i>	<i>Schwein-Rind</i>	267	30
2.4.3.2.5	<i>Leberwurst i. V. m. LS 1.4.7</i>	<i>Schwein-Rind</i>	514	29
2.4.3.2.5**	<i>Leberwurst, Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst</i>	<i>Schwein-Rind</i>	516	31
2.4.3.2.6	<i>Hausmacherleberwurst</i>	<i>Schwein-Rind</i>	772	33
2.4.3.2.6	<i>Landleberwurst</i>	<i>Schwein-Rind</i>	84	30
sonstige Fleischwaren				
2.1.5.1 2.1.5.2 2.1.5.3	<i>Hackfleisch, vorverpackt***</i>	<i>Schwein-Rind</i>	730	18
2.1.5.8	<i>Frikadelle</i>	<i>Schwein-Rind</i>	582	21
2.1.5.8	<i>Boulette</i>	<i>Schwein-Rind</i>	74	16
2.1.5.8	<i>Frikadelle Geflügel</i>	<i>Huhn, Pute</i>	82	13
2.2.2.1	<i>Rohschinken, gewürfelt Katenschinken, gewürfelt</i>	<i>Schwein</i>	57	17

* bezogen auf die Leitsatz-Nr. 1.4.1.1 und 1.4.1.4

** Jedes Produkt wurde separat statistisch ausgewertet

*** Der Wert für verpacktes Hackfleisch wurde erst 2016 eingeführt und daher aus der alten Fassung übernommen.

Tabelle 3: Beurteilungskriterien für regionale Spezialitäten, Stand: 15.11.2016

Leitsatz-nummer	Regional verkehrsübliche Bezeichnung und Produktbeschreibung (Ort der Herstellung)	Kriterien
2.4.3.2.9	<i>Lippische Leberwurst</i>	Wasser/Fleischeiweiß max. 5,0 Fett/Fleischeiweiß max. 10
2.4.1.1.11	<i>Lippische Kohlwurst</i> Rohwurst mit Zwiebeln, frisch, luftgetrocknet, geräuchert, auch als Dosenware	Fett/Fleischeiweiß max. 5,5
2.4.2.2.6	<i>Gelbwurst</i> (Bayern)	Wasser/Fleischeiweiß max. 6,0 Fett/Fleischeiweiß max. 3,5
2.4.3.2.6	<i>Hausmacher Leberwurst</i> (Region Württemberg)	Wasser/Fleischeiweiß max. 5,0 Fett/Fleischeiweiß max. 3,5
2.4.2.2.1	<i>Saarländische Lyoner*</i> (Saarland) Rindfleischanteil im Magerfleischanteil beträgt mind. 50 %. Unter Verwendung von frischen Zwiebeln und frischem Knoblauch sowie unter Zugabe von Speisewürze. In Rinderkranzdärmen, Kaliber ca. 40 – 46, Buchenholz geräuchert.	Wasser/Fleischeiweiß max. 5,5 Fett/Fleischeiweiß max. 3,2.
	<i>Kamenzer</i> (Region Dresden) Brühwurst aus der Region Dresden	BEFFE mind. 8 % BEFFE/FE mind. 75 % (chemisch) Wasser/Fleischeiweiß max. 6,2 Fett/Fleischeiweiß max. 2,8
	<i>Pottsuse</i> (Region Harz) gewürztes Schmalzfleisch, entsprechend den französischen Rilletts	BEFFE mind. 8 % BEFFE/FE mind. 80 % (chemisch) Wasser/Fleischeiweiß max. 5,5
	<i>Bollwurst/Bollenwurst</i> (Region Börde) Kochwurst mit hohem Anteil roher Zwiebeln (30-45 %) aus der Region Börde	BEFFE mind. 3,5 % BEFFE/FE mind. 70 % (chemisch) Wasser/Fleischeiweiß max. 9,0

	<i>Bernburger Zwiebelwurst</i> (Region Anhalt) Kochwurst mit hohem Zwiebelanteil (30-45 %) aus der Region Anhalt	Fleischeiweiß mind. 7 % Wasser/Fleischeiweiß max. 7,9 Fett/Fleischeiweiß max. 5,3
	<i>Kartoffelwurst</i> (Hessen)	Wasser/Fleischeiweiß max. 4,0 Fett/Fleischeiweiß max. 3,4 Stärke: max. 14 % in der Trockenmasse
	<i>Leberwurst</i> (Region Calenberg) Kochwurst mit Haferflocken	Wasser/Fleischeiweiß > 4,0
	<i>Knacker</i> (Region Calenberg) Rohwurst mit Haferflocken	Wasser/Fleischeiweiß > 4,0

*geschützte Wortmarke

Tabelle 4: Beurteilungskriterien für geschützte geographische Angaben, Stand: November 2025

Geschützte Bezeichnung	Kriterien	Literatur
Nordhessische Ahle Wurst oder Nordhessische Ahle Wurst Ausformung: "Feldkieker", "Dürre Runde", "Stracke" g.g.A.	"Stracke", "Dürre Runde": BEFFE: mind. 12 % BEFFE im FE mind. 75 % (chemisch) "Feldkieker": BEFFE mind. 12,5 % BEFFE im FE mind. 80 % (chemisch)	Amtsblatt der EU C 56 vom 15.02.2023 EU-Nr. PGI-DE-02173
Spreewälder Gurkensülze g.g.A.	mind. 40 % Schweinekopffleisch, zusätzlich mind. 10 % mageres Schweinefleisch und mind. 7 % Spreewälder Gurken durchschnittliche Nährwerte pro 100 g: weniger als 13 g Fett, Kohlehydrate – davon Zucker maximal 8 g, Eiweiß 9 – 15 g und Salz maximal 2,2 g	Amtsblatt der EU C 93 vom 28.02.2022 EU-Nr. PGI-DE-02601
<i>Halberstädter Würstchen</i> g.g.A.	BEFFE mind. 7,5 % Fettgehalt: 20 ± 5 % Zusammensetzung: Schweinefleisch: ca. 45 %, Rindfleisch: ca. 15 %; Schweinespeck: ca. 15 %, Trinkwasser: ca. 18 %	Amtsblatt der EU C 270 vom 19.08.2014 EU-Nr. PGI-DE-0615

<i>Greußener Salami</i> g.g.A.		Amtsblatt der EU L 87 vom 31.03.1998 EU-Nr. PGI-DE- 1266
<i>Nürnberger Rostbratwurst</i> g.g.A., <i>Nürnberger Bratwurst</i> g.g.A.	BEFFE mind. 12 % BEFFE/FE mind. 80 % (chemisch) Absoluter Fettgehalt: max. 35 %	Amtsblatt der EU C 292 vom 02.09.2017 EU-Nr. PGI-DE- 02191
<i>Hofer Rindfleischwurst</i> g.g.A.	BEFFE mind. 10 % Wassergehalt 50 – 55 % Fettgehalt 20 – 30 % Mengenanteil Schweinefleisch und Rückenspeck max. 40 %	Amtsblatt der EU C 346 vom 09.09.2022 EU-Nr. PGI-DE- 0722
<i>Thüringer Leberwurst</i> g.g.A.		Amtsblatt der EU L 233 vom 03.09.2010 EU-Nr. PGI-DE- 0222
<i>Thüringer Rotwurst</i> g.g.A.	mind. 35 % Magerfleischeinlage (kann z. T. durch Herz, Zunge oder Leber ersetzt sein). max. 35 % entschwartete Backen. Enthält ca. 5 % Leber Für 100 kg Wurst: 55 kg vorgegartes Schweinefleisch ohne Sehnen mit max. 5 % sichtbarem Fett, 25 kg vorgegarte Backen ohne Schwarte, 5 kg rohe Schweineleber, 7,5 kg gepökelttes Schweineblut, 7,5 kg gekochte Schwarten	Amtsblatt der EU C 310 vom 22.10.2011 EU-Nr. PGI-DE- 0223
<i>Thüringer Rostbratwurst</i> g.g.A.	BEFFE mind. 8,5 % BEFFE/FE mind. 75 % (chemisch) Fettgehalt 20 ± 5 %	Amtsblatt der EU C310 vom 22.10.2011 EU-Nr. PGI-DE- 0223
<i>Eichsfelder Feldgieker / Feldkieker</i> g.g.A.	BEFFE mind. 15 % Reifeverlust mind. 33 %	Amtsblatt der EU C188 vom 28.06.2012 C281 vom 26.08.2015 EU-Nr. PGI-DE- 0773

<i>Göttinger Feldgieker</i> g.g.A.	Abtrocknungsgrad min 35 %, a_w 0,88 und kleiner. Je 100 g: Brennwert 329 kcal bzw. 1367 kJ Fettgehalt: 25 g davon gesättigte Fettsäuren 9,4 g Kohlenhydrate < 1 g davon Zucker < 0,5 g Eiweißgehalt 25 g Ballaststoffen < 1 g Gehalt an Natrium 1,6 g	Amtsblatt der EU C 309 vom 13.11.2010 EU-Nr. PGI-DE- 0721
<i>Göttinger Stracke</i> g.g.A	Abtrocknungsgrad min 35 %, a_w 0,88 und kleiner. Je 100 g: Brennwert 356 kcal bzw. 1 478 kJ Fettgehalt: 28 g davon gesättigte Fettsäuren 11,5 g Kohlenhydrate < 1 g davon Zucker < 0,5 g Eiweißgehalt 25 g Ballaststoffe < 1 g Gehalt an Natrium 1,6 g	Amtsblatt der EU C 309 vom 13.11.2010 EU-Nr. PGI-DE-0703
<i>Holsteiner Katenschinken /</i> <i>Holsteiner Schinken /</i> <i>Holsteiner</i> <i>Katenrauchschinken /</i> <i>Holsteiner</i> <i>Knochenschinken</i> g.g.A.	maximaler Wassergehalt 68 %	Amtsblatt der EU C 247 vom 29.07.2017 EU-Nr. PGI-DE-0713
<i>Schwarzwälder Schinken</i> g.g.A.	Wasser/Fleischeiweiß max. 2,2 (bezogen auf ganzen Schinken) Austrocknungsgrad ca. 25 %	Amtsblatt der EU C 274 vom 11.09.2012 EU-Nr. PGI-DE-0117- 0686
<i>Ammerländer</i> <i>Katenschinken,</i> <i>Ammerländer</i> <i>Dielenrauchschinken</i> g.g.A.	Wasser/Fleischeiweiß max. 2,5	Amtsblatt der EU L 22 vom 24.01.1997 EU-Nr. PGI-DE-1225
<i>Ammerländer Schinken,</i> <i>Ammerländer</i> <i>Knochenschinken</i> g.g.A.	Wasser/Fleischeiweiß max. 2,5	Amtsblatt der EU L 22 vom 24.01.1997 EU-Nr. PGI-DE-1223

<i>Westfälischer Knochenschinken</i> <i>g.g.A.</i>	Salzgehalt max. 6,5 % Wassergehalt max. 65 % (für geräucherten Schinken) Wassergehalt max. 62 % für luftgetrockneten Schinken) Keine Verwendung von Phosphaten und GDL	Amtsblatt der EU C 102 vom 09.04.2013 EU-Nr. PGI-DE-0854
<i>Aachener Weihnachts-Leberwurst / Oeher Weihnachtsleberwurst</i> <i>g.g.A.</i>	BEFFE mind. 10 % BEFFE/FE mind. 82 % Zugabe von Sahne mit mind. 30 % Fett kein Fremdwasser nachweisbar	Amtsblatt der EU C 312 vom 22.09.2015 EU-Nr. PGI-DE-0005-01053
<i>Aachener Puttes / Oeher Puttes</i> <i>g.g.A.</i>	BEFFE mind. 5 % Fettgehalt ca. 35 % Magerfleischanteil ca. 20 % Fettgehalt maximal 40 %	Amtsblatt der EU C 99 vom 15.03.2016 EU-Nr. PGI-DE-00946
<i>Flönz</i> <i>g.g.A.</i>	BEFFE mind. 8 % Fettgehalt 25 bis 35 % des Gesamtgewichtes Speckstücke: Durchmesser zwischen 5 mm und 10 mm	Amtsblatt der EU C 107 vom 22.03.2016 EU-Nr. PGI-DE-01257

Ein Gesamtverzeichnis der geschützten Bezeichnungen mit den jeweiligen Spezifikationen ist unter folgendem Link abrufbar: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

Die Beurteilungskriterien sind auch auf der Website der Arbeitsgruppe eingestellt und dort unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/arbeitsgruppen/fleischwaren.html>

Detmold, 19.11.2025

Dr. Regina Seideneck

Obfrau

Literatur:

1. Band 8 der Schriftenreihe Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität „Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse“, 3. Auflage von 1997, Behr's Verlag, Hamburg
2. Arbeitsgruppe Fleischwaren der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse von größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet, Stand 6.11.2006, Lebensmittelchemie 61 (2007) S.29
3. Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches in der Neufassung vom 14. April 2022 (BAnz. AT 28.07.2022 B1, GMBI. Nr. 29-30, S. 657 vom 10.08.2022), zuletzt geändert am 13. September 2022 (BAnz. AT 04.10.2022 B3, GMBI. Nr. 36, S. 825 vom 20.10.2022), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 07.11.2024 (BAnz AT 09.12.2024 B3, GMBI 53/2024, S. 1162-1165)
4. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304/18), zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2015/2283 vom 25. November 2015 (ABl. L 327/1) zuletzt berichtigt durch ABl. L 266 vom 30.9.2016, S. 7, ber. 2023 ABl. L 142, S. 41), zuletzt geändert durch Art. 1 VO (EU) 2024/2512 vom 17.4.2024 (ABl. L, 2024/2512, 25.9.2024) (1169/2011)
5. Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. Nr. L 404/9), zuletzt geändert durch VO (EU) Nr. 1047/2012 vom 08.11.2012 (ABl. Nr. L 310/36), zuletzt berichtigt durch ABl. L 160/15 vom 12.06.2013 (1024/2006)
6. Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vom 16. Juni 2008 (ABl. Nr. L 157/46), zuletzt geändert durch die VO (EU) Nr. 519/2013 vom 21. Februar 2013 (ABl. L 158/74)
7. Leitfaden für zuständige Behörden – Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften (VO (EG) 1169/2011, RL 90/496/EWG, RL 2002/46/EG) in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte, Dezember 2012