



Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker
Arbeitsgruppe Fleischwaren

Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse mit größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet und für Fleischerzeugnisse mit regionaler Bedeutung, zusammengestellt von der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker, Arbeitsgruppe Fleischwaren.

5. grundlegend überarbeitete und erweiterte Neufassung vom 15.11.2016

Nach eingehender Diskussion hat die Arbeitsgruppe Fleischwaren der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker die Beurteilungskriterien in den untenstehenden vier Tabellen neu gefasst. Folgende Feststellungen und Änderungen dazu wurden einstimmig von der Arbeitsgruppe beschlossen:

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 darunter fallenden 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. Die Zusammenstellung der durchschnittlichen Fettgehalte von Fleischerzeugnissen als Bezugswerte zur Beurteilung des Fettgehaltes in Erzeugnissen mit Auslobung reduzierter Fettgehalte wird um einen Bezugswert für vorverpacktes Hackfleisch ergänzt. 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. Auch sollte bei der Wahl der zu vergleichenden Lebensmittel-Kategorie der Anlass und / oder der Zweck des Verbrauchs berücksichtigt werden. Die zu betrachtende Lebensmittel-Kategorie ist daher nach Auffassung der Arbeitsgruppe Fleischwaren **Hackfleisch vorverpackt**.
8. Erstmals wird eine Zusammenstellung der Beschreibung regionaler Erzeugnisse mit in die Beurteilungskriterien aufgenommen. 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 Buchst. 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 Bindegewebeisweiß. 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 VII 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 der 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 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: 15.11.2016

Tabelle 1: Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse von größerer Marktbedeutung für das gesamte Bundesgebiet, Stand: 15.11.2016

Leitsatz ziffer	Produktgattung oder verkehrübliche Bezeichnung	Wasser/ Fleischeiweiß	Fett/ Fleischeiweiß
2.211 schnitt- feste Rohwurst	mittlere Kaliber unter 70 mm außer: 2.211.15 bis 2.211.17	2,5	3,0
	2.211.15 bis 2.211.17	3,0	3,0
	Kaliber über 70 mm	2,8	3,0
	besonders magere Sorten	3,0	max. 1,0
2.212 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	
2.221	Brühwürstchen (außer Dosenware und Weißwurst)	5,5	3,2
2.221	Brühwürstchen als Dosenware oder in Lake aufbewahrte Ware	6,5	3,0
2.221	<i>Weißwurst</i> (außer bayerische und <i>Münchener Weißwurst</i>)	6,5	3,2
2.221.07	<i>Bayerische Weißwurst</i>	6,5	3,5
2.221.09	<i>Münchener Weißwurst</i>	6,5	3,5
2.221.11	grobe Bratwurst (ohne Feinbrätanteil)	4,0	3,2
2.221.11	Bratwurst mit größeren Einlagen und Feinbrät	4,5	3,0
2.221.12	Bratwurst fein zerkleinert	5,0	3,0
2.222	Brühwürste, fein zerkleinert (wie <i>Fleischwurst</i> , <i>Schinkenwurst</i>)	5,5	3,2
2.223	Grobe Brühwurst wie <i>norddeutsche Jagdwurst</i> , <i>Bierwurst</i> (außer <i>süddeutsche Jagdwurst</i> , <i>Krakauer</i>)	5,0	3,0
2.223	<i>süddeutsche Jagdwurst</i> , <i>Krakauer</i>	4,5	3,0
2.224	Brühwurst mit sehr grober Einlage (<i>Bierschinken</i> , <i>Schinkenpastete</i>)	4,8	2,0
2.2311	Kochwurst-Pasteten	4,0	3,3
2.2312	Leberwurst, Spitzenqualität	4,0	3,3
	Leberwürste, mittlerer Qualität (außer nordbayrische)	4,0	4,0
	<i>Hausmacher Leberwurst</i>	4,0	4,5
2.2312.5**	<i>Pfälzer Leberwurst</i>	4,5	4,5
2.511.5	<i>Rindfleisch im eigenen Saft</i>	4,0	1,4
2.511.6	<i>Schweinefleisch im eigenen Saft</i>	4,0	1,8

Für alle Erzeugnisse gilt: Ein über das herkömmliche Maß hinausgehender Wasser/Fleischeiweiß-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: Durchschnittliche Fettgehalte von Rohwürsten, Brühwürsten, Kochwürsten und sonstigen Fleischerzeugnissen als Bezugswerte zur Beurteilung des Fettgehaltes in Erzeugnissen mit Auslobung reduzierter Fettgehalte, erhoben durch GDCh AG Fleischwaren und MRI Kulmbach (ehemals Institut für Fleischforschung); Stand: 15.11.2016

Leitsatz-ziffer	Verkehrsübliche Bezeichnung/Produktgattung	Anzahl Proben	Ø Fettgehalt in g/100g
Rohwürste			
2.211.05	Salami Spitzenqualität und Mittelqualität	2242	34
2.211.06	<i>Schlackwurst</i>	23	34
2.211.08	Cervelatwurst Spitzenqualität und Mittelqualität	530	34
2.211.10	<i>Mettwurst, grob</i>	84	26
2.211.11	<i>Mettwurst, luftgetrocknet</i>	336	36
2.211.12	<i>Aalrauchmettwurst</i>	23	34
2.211.13	<i>Plockwurst</i>	88	34
2.211.15	<i>Mettwurst in Enden</i>	414	30
2.211.17	<i>Bauernbratwurst</i>	498	29
2.211.18	<i>Landjäger</i>	310	43
2.212.1	<i>Teewurst, Teewurst Rügenwalder Art, Mettwurst Spitzenqualität</i>	807	37
2.212.2	<i>Mettwurst</i>	1259	37
2.212.3	<i>Mettwurst, grob</i>	215	31
2.212.3	<i>Zwiebelmettwurst</i>	514	17
2.212.3	<i>Frische Mettwurst, Frühstückswurst</i>	156	19
2.212.4	<i>Schmierwurst</i>	235	40
Brühwürste			
2.221.03	<i>Wiener</i>	1383	26
2.221.03	<i>Bockwurst</i>	506	24
2.221.05	<i>Rindswurst</i>	276	21
2.221.05	<i>Knacker</i>	342	27
2.221.07	<i>Weißwurst</i>	508	27
2.221.09	<i>Münchner Weißwurst</i>	262	26

2.221.12	<i>Rostbratwurst</i>	500	28
2.222.1	<i>Schinkenwurst, fein zerkleinert, Lyoner, Kalbswurst</i>	2295	25
2.222.2	<i>Fleischwurst, Fleischkäse, Leberkäse</i>	4062	27
2.222.3	<i>Fleischwurst, einfach</i>	432	26
2.222.6	<i>Gelbwurst</i>	868	27
2.223.1	<i>Jagdwurst</i>	864	19
2.223.1	<i>Kochsalami</i>	84	25
2.223.1	<i>Krakauer</i>	391	24
2.223.1	<i>Göttinger</i>	173	23
2.223.3	<i>Grober Fleischkäse, grober Leberkäse</i>	207	24
2.224.1	<i>Bierschinken</i>	1526	12
Kochwürste			
2.2312.1	<i>Leberwurst Spitzenqualität</i>	1694	32
2.2312.3	<i>Grobe Leberwurst</i>	404	30
2.232.2	<i>Zungenwurst</i>	207	24
Sonstige Fleischerzeugnisse			
2.341	<i>Kochschinken (Hinterschinken)</i>	191	4
2.507.5	<i>Hackfleisch, verpackt</i>	730	18
2.507.6			
2.507.7			

Tabelle 3: Beurteilungskriterien für regionale Spezialitäten, Stand: 15.11.2016

Leitsatz-ziffer	Regional verkehrsbliche Bezeichnung und Produktbeschreibung (Ort der Herstellung)	Kriterien
2.2312.9	<i>Lippische Leberwurst</i>	Wasser/Fleischeiweiß max. 5,0 Fett/Fleischeiweiß max. 10
	<i>Lippische Kohlwurst</i> Rohwurst mit Zwiebeln, frisch, luftgetrocknet, geräuchert, auch als Dosenware	Fett/Fleischeiweiß max. 5,5
2.222.6	<i>Gelbwurst (Bayern)</i>	Wasser/Fleischeiweiß max. 6,0 Fett/Fleischeiweiß max. 3,5
	<i>Hausmacher Leberwurst (Region Württemberg)</i>	Wasser/Fleischeiweiß max. 5,0 Fett/Fleischeiweiß max. 3,5

2.222.1	<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: 15.11.2016

Geschützte Bezeichnung	Kriterien	Literatur
<i>Halberstädter Würstchen</i> g.g.A.	BEFFE mind. 7,5 % Fettgehalt 20 ± 5 %	Amtsblatt der EU C270 vom 19.08.2014
<i>Greußener Salami</i> g.g.A.		Amtsblatt der EU C63 vom 12.03.2002
<i>Nürnberger Rostbratwurst</i> g.g.A. , <i>Nürnberger Bratwurst</i> g.g.A.	BEFFE mind. 12% BEFFE/FE mind. 80% (chemisch) Fettgehalt max. 35%	Amtsblatt der EU L87 vom 21.03.1998
<i>Hofer Rindfleischwurst</i> g.g.A.	BEFFE mind. 10 % BEFFE/FE "hoher Wert" Wassergehalt 50 – 55 % Fettgehalt 25 – 30 %	Amtsblatt der EU C138 vom 28.05.2010
<i>Thüringer Leberwurst</i> g.g.A.		Amtsblatt der EU C114 vom 15.05.2002

<i>Thüringer Rotwurst</i> g.g.A.	Mind. 35 % Magerfleischeinlage (kann z. T. durch Herz, Zunge oder Leber ausgetauscht werden). Max. 35 % entschwartete Backen	Amtsblatt der EU C114 vom 15.05.2002
<i>Thüringer Rostbratwurst</i> g.g.A.	BEFFE mind. 8,5 % BEFFE/FE mind. 75 % (chemisch) Fettgehalt 20 ± 5 %	Amtsblatt der EU C114 vom 15.5.2002
<i>Eichsfelder Feldgieker / Feldkieker</i> g.g.A.	BEFFE mind. 15 % Fettgehalt max. 35 % Reifeverlust mind. 33 %	Amtsblatt der EU C188 vom 28.06.2012
<i>Göttinger Feldgieker</i> g.g.A.	Feuchtigkeit liegt bei aw 0,88 und kleiner. Je 100 g weist sie einen Fettgehalt von 25 g auf, davon gesättigte Fettsäuren 9,4 g. Je 100 g beträgt der Brennwert 329 kcal bzw. 1 367 kJ, der Eiweißgehalt (g) beträgt 25, der Gehalt an Kohlenhydraten (g) < 1, davon Zucker (g) < 0,5, der Gehalt an Ballaststoffen beträgt < 1 und der Gehalt an Natrium 1,6 g.	Amtsblatt der EU C309 vom 13.11.2010
<i>Göttinger Stracke</i> g.g.A.	Feuchtigkeit liegt bei aw 0,88 und kleiner. Je 100 g weist sie einen Fettgehalt von 28 g auf, davon gesättigte Fettsäuren 11,5 g. Je 100 g beträgt der Brennwert 356 kcal bzw. 1 478 kJ, der Eiweißgehalt (g) beträgt 25, der Gehalt an Kohlenhydraten (g) < 1, davon Zucker (g) < 0,5, der Gehalt an Ballaststoffen beträgt < 1 und der Gehalt an Natrium 1,6 g.	Amtsblatt der EU C309 vom 13.11.2010
<i>Holsteiner Katenschinken / Holsteiner Schinken / Holsteiner Katenrauchschinken / Holsteiner Knochenschinken</i> g.g.A.	maximaler Wassergehalt 68%.	Amtsblatt der EU C109 vom 08.04.2011
<i>Schwarzwälder Schinken</i> g. g. A.	Wasser/Fleischeiweiß max. 2,2	Amtsblatt der EU C274 vom 11.9.2012
<i>Ammerländer Schinken</i> g.g.A.	Wasser/Fleischeiweiß max. 2,5	Quelle: DOOR
<i>Ammerländer Dielenrauchschinken</i> g.g.A.	Wasser/Fleischeiweiß max. 2,5	Quelle: DOOR
<i>Aachener Weihnachts-Leberwurst / Oecher Weihnachtsleberwurst</i>	BEFFE mind. 10 % BEFFE/FE mind. 82% Zugabe von Sahne mit 30% Fett kein Fremdwasser nachweisbar	Amtsblatt der EU C312 vom 22.09.2015
<i>Aachener Puttes / Oecher Puttes</i>	BEFFE mind. 5% Fettgehalt max. 40%	Amtsblatt der EU C99 vom 15.03.2016
<i>Flönz</i>	BEFFE mind. 8% Fettgehalt 25 bis 35%	Amtsblatt der EU C107 vom 22.03.2016

Ein Gesamtverzeichnis der geschützten Bezeichnungen mit den jeweiligen Spezifikationen ist unter folgendem Link abrufbar: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=de>

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>

*Halle (Saale), 15.12.2016
Volker Charné
Obmann*

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. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates 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 vom 25. Oktober 2011 (ABl. Nr. L 304/18), geändert durch Deleg. VO (EU) Nr. 1155/2013 vom 21. 8. 2013 (ABl. Nr. L 306/7) und Deleg. VO (EU) Nr. 78/2014 vom 22. 11. 2013 (ABl. Nr. L 27/7), ber. durch ABl. Nr. L 331/41 vom 18. 11. 2014 und ABl. Nr. L 50/48 vom 21. 2. 2015
4. Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel Vom 20. Dezember 2006 (ABl. Nr. L 404/9), in der Fassung der Berichtigung vom 18. 1. 2007 (ABl. Nr. L 12/3), zuletzt geändert durch VO (EU) Nr. 116/2010 vom 9. 2. 2010 (ABl. Nr. L 37/16)
5. 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), ber. durch VO (EG) Nr. 936/2008 vom 24. 9. 2008 (ABl. Nr. L 257/7) und ABl. Nr. L 8/33 vom 13. 1. 2009, zuletzt geändert durch DurchführungsVO (EU) Nr. 1239/2012 vom 19. 12. 2012 (ABl. Nr. L 350/63)
6. Leitfaden für die Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 1924/2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, Schlussfolgerungen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, 14. Dezember 2007