

## Leitsätze für Feinkostsalate

vom 2. 12. 1998 (BAnz. Nr. 66a vom 9. 4. 1999, GMBI. Nr. 11 S. 231 vom 26. 4. 1999)

### I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

#### A. Begriffsbestimmungen

1. Feinkostsalate sind verzehrfertige Erzeugnisse aus Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft in einer geschmacklich hierauf abgestimmten Soße.  
Bei fettreduzierten Erzeugnissen ist die Verwendung anderer Soßen als Mayonnaise oder Salatmayonnaise üblich.
2. Rezeptur, Art und Beschaffenheit der Zutaten und Art der Herstellung prägen den Charakter von Feinkostsalaten.
3. Werden die in Abschnitt II genannten Verkehrsbezeichnungen verwendet, so werden bei der Herstellung die in diesem Abschnitt aufgeführten Mindest- oder Höchstmengen bzw. -anforderungen eingehalten.
4. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht zum Zeitpunkt des Zusammenfügens der Zutaten<sup>1)</sup>.

#### B. Beschaffenheitsmerkmale

Zutaten sind insbesondere:

1. Fleisch von Schlachttieren, Wild, Gefügel<sup>2)</sup>, hitzegegart, auch gepökelt, und Erzeugnisse daraus
2. Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus<sup>3)</sup>
3. Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Obst, Käse, Eier, Teigwaren, Reis sowie andere stückige Zutaten
4. Soßen wie Mayonnaise<sup>4)</sup> und/oder Salatmayonnaise, andere mehr oder minder emulgierte Zubereitungen, wahlweise aus Speiseöl<sup>5)</sup>, Essig<sup>6)</sup>, Sahne, Joghurt, Crème fraîche, verkehrsbüblichen Zuckerarten, anderen geschmackgebenden oder den Genußwert erhöhenden Zutaten
5. Gewürze<sup>7)</sup>, andere würzende Zutaten, Aromen<sup>8)</sup>

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

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

#### C. Bezeichnung

Die unter Abschnitt II kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen sind für die dort beschriebenen Feinkostsalate üblich. Bei anderen Feinkostsalaten sind auch Phantasiebezeichnungen sowie graphische Angaben üblich.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale

### A. Salate mit Fleisch und/oder Fleischerzeugnissen

Als Salate mit Fleisch und/oder Fleischerzeugnissen gemäß Abschnitt I B Nr. 1 werden gegebenenfalls unter Verwendung von Zutaten gemäß Abschnitt I B und der im folgenden jeweils aufgeführten charaktergebenden Zutaten insbesondere hergestellt:

1. *Fleischsalat*

Ausgangsmaterial:

Fleisch und/oder Fleischsalatgrundlage<sup>9)</sup> und/oder Brühwurst<sup>10)</sup>  
mindestens 25 Prozent  
Mayonnaise und/oder Salatmayonnaise  
Gurken als einziges Gemüse und würzende Zutaten  
höchstens 25 Prozent

2. *Delikateß-Fleischsalat, Feiner Fleischsalat* oder Erzeugnisse mit einer gleichsinnig hervorhebenden Verkehrsbezeichnung

Ausgangsmaterial:

Fleisch und/oder Fleischsalatgrundlage<sup>9)</sup> und/oder Brühwurst<sup>10)</sup>  
mindestens 33 1/3 Prozent  
Mayonnaise und/oder Salatmayonnaise<sup>11)</sup>  
Gurken als einziges Gemüse und würzende Zutaten  
höchstens 16 2/3 Prozent

3. *Italienischer Salat*

Italienischer Salat (regionale Spezialität) ist ein Fleischsalat, bei dem ein Teil der Gurken durch andere Gemüsearten und/oder andere Zutaten ersetzt wird.

4. *Rindfleischsalat*

Ausgangsmaterial:

gekochtes oder anderweitig gegartes, geschnittenes Rindfleisch<sup>12)</sup>  
mindestens 20 Prozent  
andere Zutaten wie Zwiebeln, Paprika, Erbsen sowie würzende Zutaten

5. *Ochsenmaulsalat*

Ausgangsmaterial:

gepökelt und gekochtes geschnittenes Rindermaul  
mindestens 50 Prozent  
Speiseöl und/oder Essig  
Zwiebeln und andere würzende Zutaten

6. *Wurstsalat*

Ausgangsmaterial:

geschnittene Wurst, auch in Vermischung verschiedener Wurstsorten  
untereinander  
Gurken und/oder Zwiebeln sowie andere würzende Zutaten

Bei der Zubereitung mit Speiseöl und/oder Essig beträgt der Anteil der Wurst mindestens 50 Prozent.

Bei der Zubereitung mit Mayonnaise, Salatmayonnaise oder einer anderen würzenden Soße beträgt der Anteil der Wurst mindestens 25 Prozent, der Gurken und anderen würzenden Zutaten höchstens 25 Prozent.

7. *Geflügelsalat*

Ausgangsmaterial:

gekochtes oder anderweitig gegartes Geflügelfleisch<sup>2), 12)</sup>, gegebenenfalls mit anteiligen Hautteilen,  
mindestens 25 Prozent  
andere Zutaten wie Eier, Pilze, Obst, Gemüse sowie würzende Zutaten

8. *Delikateß-Geflügelsalat, Feiner Geflügelsalat* oder Erzeugnisse mit einer gleichsinnig hervorhebenden Verkehrsbezeichnung  
Ausgangsmaterial:  
gekochtes oder anderweitig gegartes Geflügelfleisch<sup>2) 12)</sup>, gegebenenfalls mit anteiligen Hautteilen,  
mindestens 30 Prozent  
andere Zutaten wie Eier, Pilze, Obst, Gemüse sowie würzende Zutaten

## **B. Salate mit Fleisch von Fischen, Krebs- und/oder Weichtieren**

Als Salate mit Fleisch von Fischen, Krebs- und/oder Weichtieren gemäß Abschnitt I B Nr. 2 werden unter Verwendung von Zutaten gemäß Abschnitt I B und der im folgenden jeweils aufgeführten charaktergebenden Zutaten insbesondere hergestellt:

1. *Fischsalat wie Thunfischsalat, Lachssalat, Makrelensalat* außer *Heringssalat* und *Matjessalat*  
Ausgangsmaterial:  
Fleisch von Fischen (hitzebehandelt, mariniert oder anderweitig garm gemacht), entgrätet,  
mindestens 20 Prozent  
andere Zutaten wie Obst, Gemüse, Eier sowie würzende Zutaten.
2. *Heringssalat*  
Ausgangsmaterial:  
geschnittene, entgrätete, gesalzene und/oder marinierte Heringe  
mindestens 20 Prozent  
andere Zutaten wie Gurken, rote und/oder weiße Bete, Kartoffeln, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Sellerie, Äpfel, Nüsse, Kapern, ggf. auch Rindfleisch<sup>12)</sup> oder Fleischsalatgrundlage<sup>9)</sup>
3. *Delikateß-Heringssalat, Feiner Heringssalat* oder Erzeugnisse mit einer gleichsinnig hervorhebenden Verkehrsbezeichnung  
Ausgangsmaterial:  
enthäutete, entgrätete, gesalzene und/oder marinierte Heringe  
mindestens 25 Prozent  
andere Zutaten wie Gurken, rote und/oder weiße Bete, Kartoffeln, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Sellerie, Äpfel, Nüsse, Kapern, ggf. auch Rindfleisch<sup>12)</sup> oder Fleischsalatgrundlage<sup>9)</sup>
4. *Matjessalat*  
Ausgangsmaterial:  
enthäutete, geschnittene, matjesartig gesalzene Heringsfilets und/oder Matjesfilets nordischer Art und/oder Matjesfilets  
mindestens 50 Prozent  
Speiseöl und/oder Essig  
andere Zutaten wie Gurken, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, Paprika, Obst  
Besondere Merkmale:  
Auf die verwendete Fischrohware wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung hingewiesen, z.B. *Matjessalat, aus matjesartig gesalzenen Heringsfilets*.

5. *Krabbensalat*

Ausgangsmaterial:

Fleisch entschalter, gekochter, auch tiefgefrorener Garnelen (Krabben, Shrimps)  
mindestens 40 Prozent  
Mayonnaise und/oder Salatmayonnaise  
andere würzende Zutaten

Besondere Merkmale:

*Nordseekrabbensalat* wird nur aus Nordseekrabben (*Crangon crangon*)  
hergestellt.

6. Salate mit Fleisch von Krebs- und/oder Weichtieren - mit Ausnahme von  
*Krabbensalat* - die als „... - Salat“ unter Voranstellung der Verkehrsbezeichnung der  
verwendeten Tierart bezeichnet werden

Ausgangsmaterial:

Fleisch von Krebs- und/oder Weichtieren  
mindestens 20 Prozent  
andere Zutaten wie Obst, Gemüse, Eier sowie würzende Zutaten

**C. Gemüse-, Pilz-, Obst-, Käse-, Eier- und andere Feinkostsalate**

Bei Salaten auf der Grundlage von Gemüse, Kartoffeln, Pilzen, Obst, Käse, Eiern,  
Teigwaren, Reis beträgt der Anteil fester Bestandteile mindestens 40 Prozent. Wird in der  
Verkehrsbezeichnung 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) 

---

 Einzelne Rohwaren erleiden herstellungsbedingt sowie durch Stoffaustausch Verluste an Gewicht und werden in der Struktur verändert.
- 2) Abschnitt I Nrn. 1.131 und 1.132 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 27./28. November 1974 (BAnz. Nr. 134a vom 25. Juli 1975, GMBI. Nr. 23 S. 489 vom 25. Juli 1975), zuletzt geändert am 27. Mai 1998 (BAnz. Nr. 183a vom 30. September 1998, GMBI. Nr. 30 S. 581 vom 30. September 1998), in der jeweils geltenden Fassung.
- 3) Leitsätze für Fische-, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus vom 10./11. März 1966 (Beilage zum BAnz. Nr. 163 vom 1. September 1966, GMBI. Nr. 25 S. 404 vom 31. August 1966), zuletzt geändert am 19. Oktober 1993 (BAnz. Nr. 91 S. 5126 vom 17. Mai 1994, GMBI. Nr. 18 S. 493 vom 22. Juni 1994), Berichtigung vom 10. Juni 1994 (BAnz. Nr. 114 S. 6494 vom 22. Juni 1994) bzw. vom 2. August 1994 (GMBI. Nr. 29 S. 877 vom 25. August 1994), in der jeweils geltenden Fassung.
- 4) Codex Alimentarius, CODEX STAN 168-1989, Volume 11-1994, European Regional Standard für Mayonnaise.
- 5) Leitsätze für Speisefette und Speiseöle vom 17. April 1997 (BAnz. Nr. 239 a vom 20. Dezember 1997, GMBI. Nr. 45 S. 864 vom 19. Dezember 1997) in der jeweils geltenden Fassung.
- 6) Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732) in der jeweils geltenden Fassung.
- 7) 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.

- 8) Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1677) in der jeweils geltenden Fassung.
- 9) Abschnitt II Nr. 2.222.5 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse.
- 10) Abschnitt I Nr. 2.22 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse.
- 11) Bei der industriellen Herstellung von Delikateß-Fleischsalat ist die Verwendung einer Salatmayonnaise mit mindestens 65 Prozent Fettgehalt üblich.
- 12) Die Verwendung von Formfleisch nach Abschnitt I Nr. 2.19 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist üblich.