

8.4. Fleisch- und Wurstwaren

8.4.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen sowie Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Fleisch und Wurst finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.4.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Meersalz, Siedesalz und Steinsalz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber ausschließlich mit *Calciumcarbonat* (E 170) als Rieselhilfsstoff sind zugelassen.
- (2) Als *Zuckerarten* sind Rüben- und Rohrzucker, Stärkeverzuckerungsprodukte und Speisehonig zugelassen.
- (3) *Gewürzpräparate*, *Gewürzextrakte*, *Fleisch- und Hefeextrakte* sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen. Der Verarbeiter vergewissert sich, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Methylbromid erfolgt ist und lässt sich dies schriftlich bestätigen.
- (4) *Gäralkohle* können unbegrenzt eingesetzt werden. Zu beachten ist die *zusätzliche Kennzeichnung* bei Produkten, wo die alkoholische Zutat nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist (vgl. Kennzeichnungsrichtlinie »Produkte mit Alkohol«).
- (5) *Starterkulturen* sind für Rohwürste und Aufgusslaken zugelassen, die Verwendung von Edelschimmelmkultur ist erlaubt. Wenn Starterkulturen mit der gewünschten Funktionalität in Bio-Qualität verfügbar sind, werden sie bevorzugt eingesetzt. In beiden Fällen muss die GVO-Freiheit von Seiten des Herstellers schriftlich bestätigt sein.
- (6) *Kunst darm* ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Wird Naturdarm verwendet, müssen die Würsthüllen bevorzugt von Demeter-Tieren stammen. Die Därme sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.
- (7) Nicht erlaubt ist die Herstellung von *Pök elwaren* im engeren Sinn unter Verwendung von Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genußsäuren.
- (8) Zugelassen sind die Verfahren zur Herstellung von Gallerten aus natürlichem Aspik und aus Schwartenbrei. Gallerten aus *Aspikpulver* in Bio-Qualität sind zugelassen.
- (9) Erfolgt keine Direktverarbeitung, so erfolgt die Verhinderung der Gerinnung mechanisch. Citrate dürfen nicht zugesetzt werden. Untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.

- (10) *Natriumcitrat (E 331)* kann für die Herstellung von Brühwurst verwendet werden, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist.
- (11) Die Verwendung von *Milchtrockenprodukten* ist ausgeschlossen.
- (12) Rote Beete Produkte (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch – und Wurstwaren eingesetzt werden.

8.4.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren

- (1) Die Reifung des Fleisches erfolgt unter für dieses optimalen Temperaturen und Zeitspannen. Die Verwendung von *Fleischzartmachern* ist nicht zugelassen.
- (2) Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit *Genusssäure oder Kochsalzlösungen* ist nicht erlaubt.
- (3) Als Verfahren sind Trockenpökeln und Nasspökeln zugelassen. Die *Pökellake* besteht ausschließlich aus allen zugelassenen Salzarten mit oder ohne Gewürzen und Starterkulturen.
- (4) Das Fleisch für die Brühwurstherstellung wird im Idealfall *schlachtwarm* verarbeitet. Wenn dies nicht möglich ist, so sind Verfahren zur Erhaltung des Warmfleißeffektes wie Warmschroten, Warmsalzen und Gefrierverfahren zugelassen. Die Verwendung von Milcheiweiß und anderen Kutterhilfsmitteln ist ausgeschlossen.
- (5) Für die Reifung der Masse bei der *Rohwurstherstellung* können Fleisch und Speck vorgesalzen oder vorgetrocknet werden. Die Reifung der Rohwurst wird als Langsamreifung um 15° C oder als Reifung bei mittlerer Temperatur zwischen 18° C und 20° C durchgeführt, aus hygienischen Gründen soll eine Reifetemperatur von 20° C nicht überschritten werden. Schnellreifungsverfahren, wie z. B. das GdL-Verfahren sind nicht zugelassen.
- (6) Zum *Räuchern* dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern, dass das Holz nicht imprägniert ist und keine Fabrikationsstoffe aus der Holzverarbeitung enthält. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen. Das Abbrennen des Holzes erfolgt durch offenes Bodenfeuer direkt in der Räucherammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt-, Warm- und Heißräucherung zugelassen.

Wurstkonserven sind zugelassen, als Behältnisse dienen Gläser und Weißblechdosen, wobei Glaskonserven bevorzugt eingesetzt werden sollen. Weißblechdosen dürfen nur geschweißt, nicht gelötet sein. Für Vollkonserven sind innen- und außenlackierte Dosen zugelassen.