



Zusatz zu den Qualitätsrichtlinien  
für die Produktgruppe

- Wurstwaren (aus Rind-, Schweine-, Lamm-, Ziegen-, Wild- oder Geflügelfleisch) –
- Stand 21 Feb. 2013

---

**Folgende Zutaten und Produktionsmethoden sind bei der  
Produktion von Wurstwaren, die mit einem Siegel der Dachmarke  
Rhön ausgezeichnet worden sind, ausdrücklich erlaubt:**

---

## Positivliste:

-Fleisch, ausschließlich produziert und vorgeliefert durch Kooperationsmitglieder  
-Tierisches Fett  
-Blut  
-Innereien  
-Speisegelatine aus Schweineschwarten (für Sülzen und Gallerten)  
-Milch, Milcherzeugnisse und Käse  
-Eier und Eierprodukte  
-Getreide und Getreideerzeugnisse  
-Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
-Kräuter, Naturgewürze und Mischungen daraus (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)  
-Wein, Spirituosen  
-Speisehonig, Produkte aus Zuckerrohr, Produkte aus Zuckerrüben, Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte zur Reifung und Geschmacksverfeinerung.  
- Ascorbinsäure  
- Detrose  
-Spuren von Emulgatoren  
-GDL

-Meersalz, Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmitteln (als Rieselhilfsmittel sind nur Calciumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)  
-Salpeter (E 252) und Pökelsalz (E 250)  
-Wasser, mindestens entsprechend der Trinkwasser-Verordnung

-Kohlendioxid (E 290) (CO<sub>2</sub>), Stickstoff (E 941) (N<sub>2</sub>)  
-Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Zitronensäure (E 331-E 333) als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung (vorzugsweise reines Trinatriumcitrat; als weitere Zusätze sind ausschließlich Speisesalz und Zitronensäure zulässig)  
-Rauch aus natur belassenen einheimischen Hölzern und Zweigen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen  
-Phosphat (E 450)  
-Mononatriumglutamat als Geschmacksverstärker

Kohlendioxid  
Stickstoff  
Tauchmassen (aus Pflanzenfetten, Rindertalg oder Bienenwachs)

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 4.3-4.7 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Behandlung von Fleisch und zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassen.

**Nicht zugelassen** ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen. Darüber hinaus dürfen folgende Hinsichtlich einzelner Verarbeitungsverfahren sind folgende Besonderheiten zu beachten:

Herstellung von Gallerten

Zur Herstellung von Gallerten sind nur natürliches Aspik und Schwartenbrei zugelassen.

Pökellung

Das natürliche Salzen im Trocken- oder Nasspökungsverfahren ist zulässig.

Räuchern

Das Kalt-, Warm- und Heißräuchern ist erlaubt.

**Nicht zulässig ist:**

- Gewinnung von Separatorenfleisch
  - Herstellung von Formfleischerzeugnissen
- Schwarzräuchern ist nicht zulässig.