



Merkblatt

Die wichtigsten Elemente der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen & Wurstwaren in Fertigpackungen für Direktvermarkter und Metzgereien

1) Was ist eine Fertigpackung?

Fertigpackungen sind Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Veränderung der Verpackung nicht verändert werden kann (§ 6 Abs. 1 Eichgesetz).

Bei Fleischerzeugnissen und Wurstwaren sind das v. a. Konservendosen oder verschlossene Schraub- oder Einmachgläser, bei denen somit die folgenden Kennzeichnungsvorschriften zu beachten sind.

2) Verkehrsbezeichnung

Dies ist die eigentliche Produktbezeichnung, sozusagen das, was in der „Überschrift“ steht, z. B. *Fleischwurst*. Hier gilt es zu beachten, dass bei Fleischerzeugnissen und Wurstwaren einschlägige Bezeichnungen aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse verwendet werden. Alles andere sind sog. Phantasiebezeichnungen, die dann näher erläutert werden müssen, beispielsweise *„Bergsteiger-Wurst - nach Art einer Kochsalamī“*.

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse können unter folgender Internet-Adresse heruntergeladen werden: www.bmelv.de ⇒ Lebensmittelsicherheit ⇒ Deutsches Lebensmittelbuch ⇒ Leitsätze

3) Hersteller

Hersteller sind in diesem Falle ja Sie, also muss Ihr (Firmen-) Name und Ihre vollständige Anschrift aufs Etikett.

4) Verzeichnis der Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist stets das Wort „Zutaten.“ voranzustellen. Danach erfolgt die Auflistung der einzelnen Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils gemäß Rezeptur. Vorsicht: auch „Trinkwasser“ (auch in Form von Eis oder Brühe) ist eine Zutat und muss als solches angegeben werden, sobald die zugegebene Menge 5 % überschreitet!

Bei verwendeten zusammengesetzten Zutaten (z. B. Soßenbinder - dieser besteht selbst aus mehreren Zutaten) müssen die Einzelzutaten (⇒ siehe deren Etikett) im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Die einfachste Lösung ist die Klammerlösung, z. B.: Schweinefleisch, Trinkwasser, ..., Soßenbinder (Stärke, Milchzucker, Maltodextrin, Reismehl, Farbstoff E 150c), ..., Kochsalz, ...)

Auf besondere Sachverhalte und bestimmte Zusatzstoffe wird weiter unten eingegangen.

5) Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist wie folgt anzugeben: „mindestens haltbar bis...“, darauf folgt die Angabe von Tag/Monat/Jahr. Ist das MHD länger als drei Monate, kann der Tag entfallen, ist es länger als 18 Monate, kann auch der Monat entfallen. In diesen Fällen muss die Formulierung „mindestens haltbar bis Ende ...“ verwendet werden und es ist zusätzlich die Losnummer (Chargennummer) anzugeben.

6) Füllmenge / Einwaage

Die Füllmenge muss bei Fleischerzeugnissen und Wurstwaren im Normalfall in Gramm erfolgen (netto! Verpackungen dürfen nicht mitgewogen werden). Unbestimmte Angaben wie „ca. 200 g“ oder „250-280 g“ sind unzulässig.

Bei festen Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten, z. B. Würstchen in Lake, muss neben der gesamten Füllmenge auch das Abtropfgewicht angegeben werden.

7) QUID-Regelung (QUantitative Ingredient Declaration = mengenmäßige Kennzeichnung von wertbestimmenden Zutaten)

Hiervon sind Fleischerzeugnisse und Wurstwaren betroffen, die mehr als 5 % Wasser - auch in Form von Eis oder Brühe - oder neben Fleisch andere Lebensmittel, z. B. Gemüse, oder Innereien enthalten. D. h. es sind vor allem Brühwürste und die meisten Kochwürste von dieser Regelung betroffen.

Einerseits muss hier nun „Trinkwasser“ im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden (ohne Angabe der Menge) und bei der Fleischangabe muss eine Prozentangabe angefügt werden, die auf der Berechnung anhand der Rezeptur beruht, z. B. „Schweine- und Rindfleisch 80 %, Trinkwasser, ...“ oder „Schweinefleisch 60 %, Rindfleisch 20 %, Trinkwasser...“.

Diese Angabe soll dem Verbraucher ermöglichen, auf den wertbestimmenden Inhalt - nämlich das Fleisch - im Erzeugnis schließen zu können.

Weiterhin ist zu beachten:

Wenn das eingesetzte Fleisch einen Fettanteil über 30 % (25 % bei Rindfleisch) enthält, muss zusätzlich „Speck“ angegeben werden, bei einem Bindegewebsanteil von über 25 % muss Bindegewebe z. B. als „Schwarten“ mit ins Zutatenverzeichnis.

Auch zählt „Kopffleisch“ (außer den Kaumuskeln) nicht zum Fleisch im eigentlichen Sinne, d.h. es darf nicht in die Berechnung des Fleischanteils eingehen und es muss im Zutatenverzeichnis separat angegeben werden, z. B.: „Schweinefleisch 40 %, Schweinekopffleisch, Speck, Schwarten...“

Die Berechnung des Fleischanteils kann über die Rezeptur mit Hilfe der Rechenprogramme des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie e. V. (Berechnungsprogramm kann per Mail unter quid@bvdf.de angefordert werden) bzw. des Deutschen Fleischerverbandes vorgenommen werden.

8) Bestimmte Zusatzstoffe

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist teilweise sehr kompliziert, deshalb soll an dieser Stelle lediglich die Kennzeichnung der gängigsten der in handwerklich produzierenden Betrieben eingesetzten Stoffe erläutert werden.

- **Nitritpökelsalz**

besteht meist aus Natriumnitrit und (ggf. jodiertem) Kochsalz. Natriumnitrit gehört zur Klasse der Konservierungsstoffe. Beispiele für korrekte Kennzeichnungen im Zutatenverzeichnis:

„... (jodiertes) Kochsalz, ..., Konservierungsstoff: Natriumnitrit, ...“ oder
„... (jodiertes) Kochsalz, ..., Konservierungsstoff E 250, ...“ oder
„... Nitritpökelsalz ((jodiertes) Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit) ...“ oder
„... Nitritpökelsalz ((jodiertes) Kochsalz, Konservierungsstoff E 250) ...“

- **Phosphate, Citrate, Acetate, Laktate, Tartrate, Ascorbinsäure, Ascorbate**
gehören zur Klasse der Stabilisatoren, deshalb ist der Klassenname „Stabilisator“ stets mit anzugeben, korrekt ist beispielsweise
„... Stabilisator: Diphosphate, ...“ oder „... Stabilisator: E 450, ...“ sowie
„... Stabilisator: Natriumcitrat, ...“ oder „... Stabilisator: E 331, ...“
- **Geschmacksverstärker Glutamat**
Glutamat gehört zur Klasse der Geschmacksverstärker. Es gibt verschiedene Glumate, es wird jedoch fast ausschließlich Mononatriumglutamat, eingesetzt. Am besten Sie beachten die Bezeichnung auf der Packung (Mononatriumglutamat ist auch Hauptbestandteil von vielen küchenüblichen Streuwürzen, z. B. Fondor!).
Hier ein Beispiel für die korrekte Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis:
„... Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, ...“ oder
„... Geschmacksverstärker: E 621, ...“
- **Isoascorbinsäure, Isoascorbat**
Isoascorbinsäure (E 315) und Natriumisoascorbat (E 316) gehören zur Klasse der Antioxidationsmittel. Diese Art Zusatzstoffe sind wie folgt zu kennzeichnen:
„... Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure, ...“ oder
„... Antioxidationsmittel: E 315, ...“ sowie
„... Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, ...“ oder
„... Antioxidationsmittel: E 316, ...“
- **Lecithine, Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren**
Diese Stoffe gehören zur Klasse der Emulgatoren und sind wie folgt zu kennzeichnen:
„... Emulgator: Lecithin, ...“ oder „... Emulgator: E 322, ...“
- **Glucono-delta-lacton (GDL)**
GDL gehört zur Klasse der Säureregulatoren:
„... Säureregulator: Glucono-delta-lacton, ...“ oder „... Säureregulator: E 575, ...“

9) Allergenkennzeichnung

Zu den Allergenen gehören die folgenden Zutaten (Anlage 3 LMKV):

- Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Erzeugnisse daraus (**Name der Getreideart ist anzugeben!**)
- Eier und Erzeugnisse daraus
- Fische und Krustentiere sowie Erzeugnisse daraus
- Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- Sojabohnen und Erzeugnisse daraus (**außer Sojaöl**)
- Milch und Erzeugnisse daraus (**Sahne ⇨ oft in Leberwurst!**)
- Schalenfrüchte, d.h. Hasel-, Wal-, Kaschu-, Peka-, Para-, Makadamia-, Queenslandnüsse Mandeln und Pistazien (**oft in Brühwürsten!**) sowie Erzeugnisse daraus
- Sellerie und Erzeugnisse daraus (**oft in Gewürzmischungen! Etikett von Gewürzen beachten!**)
- Senf und Erzeugnisse daraus (**auch Senfkörner!**)

- Sesamsamen und Erzeugnisse daraus (auch Sesamöl!)
- Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Wichtig ist, dass diese allergenen Zutaten **immer** im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden, wenn sie als Zutat oder als Teil einer Zutat (z. B. in Gewürzmischung enthalten) zugesetzt werden. Beispiele:

„... *Sahne, Gewürze (enthalten Senf und Sellerie) ...*“ oder
 „... *Pistazien, Würze (enthält Sellerie) ...*“ oder
 „... *Weizenmehl, Eiweiß ...*“

Für einen Allergiker sind teilweise schon geringste Mengen (Mikrogramm! 1 µg/kg ≈ 1 Würfelzucker in 2,7 Millionen Litern = 1 Öltanker) gefährlich und können zu ernsthaften Symptomen bis hin zum allergischen Schock und Tod führen! Deshalb müssen auch kleinste, wissentlich zugesetzte Mengen von allergenen Zutaten deklariert werden. Denken Sie daran: Sie sind nach dem Produkthaftungsgesetz haftbar!

10) Innereien

Gemäß Nr. 1.51 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind lediglich Leber, Herz und Zunge ohne Schleimhaut zu den Innereien zu rechnen.

Steht also in einem Leitsatz der oben genannten Leitsätze bei „*Besondere Merkmale: auch unter Verwendung von Innereien*“, so sind lediglich die oben genannten gemeint!

D. h. die Verwendung anderer Innereien, wie z. B. Niere, Lunge, Milz etc., entspricht nur der allgemeinen Verkehrsauffassung, wenn die betreffende Innerei ausdrücklich in der Leitsatz-Nr. einer Wurstsorte erwähnt ist (z. B. Milzwurst ⇒ Schweinemilz), andernfalls ist die Abweichung kenntlich zu machen.

Innereien sind also stets einzeln und mit der Tierart, von der sie stammen, im Zutatenverzeichnis anzugeben, z. B. als „Schweineleber“, „Kalbsnieren“, „Schweineherz“.

11) Preisangabe

Wird ein Preis direkt auf der Fertigpackung angegeben, so muss gemäß Preisangabenverordnung auch der Preis für ein Kilogramm oder 100 g auf die Packung (Grundpreis).

Diese Regelung soll es dem Verbraucher ermöglichen, verschiedene Produkte in evtl. unterschiedlich großen Packungen besser preislich miteinander vergleichen zu können. Steht der Preis auf einem Schild bei der Ware, so gilt die Regelung für dieses Schild ebenso. Ausnahme: kleine Direktvermarkter und Einzelhandelsgeschäfte, wo die Abgabe der Waren überwiegend in Bedienung erfolgt.

12) Aufmachung des Etiketts

Angaben sind in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar sowie unverwischbar vorzunehmen. Wichtig: Die Schrift muss ausreichend groß (mind. Arial 6) sein und es muss auf den Kontrast geachtet werden (z. B. ist braune Schrift auf einem grünen, glänzenden Untergrund nicht gut lesbar).

13) Beispiele für Etiketten

Lyoner

Zutaten: Schweinefleisch **80 %**, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), **Pistazien**, Gewürze (enthält **Sellerie**), Stabilisator: Diphosphate

bei 7°C mindestens haltbar bis: 15.10.2009

Inhalt: 200 g Preis: 1,90 € 9,50 € / kg

Direktvermarktung Max Mustermann, Beispielstr. 3, 91019 Kostprobingen

Verkehrsbezeichnung gemäß Leitsätzen

QUID-Angabe (da > 5% Wasser)

MHD

Füllmenge

Allergen-Kennzeichnung

Preis und Grundpreis

Hersteller

Maxe's Lieblingswurst
nach Art einer Hausmacher Leberwurst

Zutaten: Schweinefleisch 50 %, Schweineleber, Schwarten, Speck, Schweineherz, Schweinezunge, Trinkwasser, **Sahne**, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält Senf und Sellerie), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

bei 7°C mindestens haltbar bis: 15.10.2009

Inhalt: 200 g Preis: 1,50 € 7,50 € / kg

Direktvermarktung Max Mustermann, Beispielstr. 3, 91019 Kostprobingen

Phantasiebezeichnung und Erläuterung dazu

Schweineherz und -zunge: weniger als Leber, Speck und Schwarten, daher in der Reihenfolge weiter hinten

gleichzeitig Zutat und Allergen

Schwarten und Speck sind extra zu nennen, da der Anteil über 25 % bzw. 30 % des Ausgangsmaterials „Fleisch“ liegt

Presskopf

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 25 %, **Schweinekopffleisch**, **Schwarten**, **Speck**, Schweineleber, Trinkwasser, Essig, Gewürze (enthält Senf und Sellerie), Nitritpökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250)

bei 7°C mindestens haltbar bis: 15.10.2009

Inhalt: 200 g Preis: 1,50 € 7,50 € / kg

Direktvermarktung Max Mustermann, Beispielstr. 3, 91019 Kostprobingen

Kopffleisch gehört nicht zum „Fleisch“ und ist deshalb extra aufzuführen

Deklaration der Innerei Leber

Wir weisen darauf hin, dass es sich bei den oben gezeigten Etiketten lediglich um **Beispiele** handelt, die je nach Rezeptur eines jeden Produktes ggf. durchaus anders zu gestalten sein können.

Dieses Merkblatt erhebt außerdem **keinen Anspruch auf Vollständigkeit** sondern soll lediglich Hilfestellung bei den häufigsten Problemen mit der Etikettierung von Fleischerzeugnissen geben.

Es ist ausschließlich der Hersteller für die rechtskonforme Etikettierung seiner Produkte verantwortlich!

Literatur & Links:

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse:

http://www.bmelv.de/cln_044/nn_854172/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/LeitsaetzeGesc-OrdnungLebensmittelbuch/LeitsaetzeFleisch.html_nnn=true

Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV):

<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lmkv/gesamt.pdf>

Fertigpackungs-Verordnung (FPackV):

http://www.bundesrecht.juris.de/bundesrecht/fertigpackv_1981/gesamt.pdf

Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuIV):

http://www.bundesrecht.juris.de/bundesrecht/zzulv_1998/gesamt.pdf

Preisangaben-Verordnung (PAngV):

<http://www.bundesrecht.juris.de/bundesrecht/pangv/gesamt.pdf>

Eichgesetz (EichG): <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/eichg/gesamt.pdf>

E-Nummern und Zusatzstoff - Info: <http://www.zusatzstoffe-online.de/>

Verbraucher-Informationssystem Bayern, mit Hinweisen zu Lebensmittelkennzeichnung und vielem mehr... <http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/verbraucherschutz/index.htm>