

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Leberknödel tiefgekühlt	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g (10 Stück à 50 g)	Nettofüllmenge
Bei -18° C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ eingefroren am TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut „eingefroren am ...“
im *** Tiefkühlfach bei mindestens – 18 °C lagern, im Kühlschrank bei 4 – 6 °C 3 Tage haltbar Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	Verbraucherhinweis für Tiefkühlpro- dukte
Zutaten:* % Schweineleber, Semmelbrösel aus Weizenmehl, Eier, Zwiebel, Gewürze (Sellerie), Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
tiefgekühlte Knödel in kochende Suppe einlegen und 10-15 Minuten köcheln lassen	Gebrauchsanweisung

* Laut Codex Kapitel B 14 7.1 müssen Leberknödel aus mindestens 40 % Rinds- oder Schweinsleber bestehen, weiters Brösel, Ei, Gewürze, Trinkwasser, allenfalls Milch und Fett, wobei der Fettgehalt höchstens 20 % der Gesamtmasse betragen darf.

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Speckknödel	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g (10 Stück à 50 g)	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Semmelwürfel aus Weizenmehl , % Räucherspeck* (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Rauch), Eier , Zwiebel, Milch , Weizenmehl , Petersilie)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Knödel in Salzwasser ca. 12-15 Min. leicht köcheln lassen	Gebrauchsanweisung

* bei Zugabe von zusammengesetzten Zutaten wie Speck sind immer alle enthaltenen Zutaten zu deklarieren;

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Fleischkrapfen	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g (10 Stück à 50 g)	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Hülle: Weizenmehl , Trinkwasser, Salz % Fülle: % Geselchtes (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Sonnenblumenöl, Zwiebel, Gewürze (Sellerie), Rauch)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Krapfen in heißem Fett beidseitig goldbraun backen	Gebrauchsanweisung

* bei Zugabe von zusammengesetzten Zutaten wie Geselchtes sind immer alle enthaltenen Zutaten zu deklarieren;

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Wurst- oder Fleischknödel	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g (10 Stück à 50 g)	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Hülle: Kartoffel, Weizenmehl , Milch , Eier , Salz % Fülle: % Geselchtes* (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (Sellerie), Rauch) oder % Wurst* (% Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (Sellerie), Rauch) oder % Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (Sellerie)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Knödel in kochendes Wasser einlegen und 20 Minuten ziehen lassen	Gebrauchsanweisung

* bei zusammengesetzten Zutaten wie Geselchtem oder Wurst, sind immer alle enthaltenen Zutaten zu deklarieren

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Schmalz	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer, ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei 2 bis 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: Schweinespeck, Milch** , Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Die Angabe einer Zutatenliste ist nur dann erforderlich, wenn Zutaten zugegeben werden, wie beispielsweise Salz, Gewürze oder Milch;

** falls Milch beim Auskochen von Schmalz verwendet wird, gehört die Zutat „**Milch**“ angeführt und als allergene Zutat hervorgehoben;

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Bratfett	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweineschmalz, Bratensaft* (Schweinefleisch, Trinkwasser, Gewürze), Salz	Zutaten

* bei zusammengesetzten Zutaten sind immer alle enthaltenen Zutaten zu deklarieren

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischzerzeugnisse

Fleischschmalz	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 4 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, Speck, Gewürze (Sellerie), Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

Laut Codex B14 Kap. B.8.1.6 besteht Fleischschmalz aus mindestens 35 Teile Schweinefleisch II, 60 Teile Speck II und max. 5 Teile weich gekochte, fein faschierte Schwarten.

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Grammeln gesalzen	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: Grammeln (Milch**), Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Die Angabe einer Zutatenliste ist nur dann erforderlich, wenn Zutaten zugegeben werden, wie beispielsweise Salz oder Gewürze;

** falls Milch beim Auskochen von Schmalz verwendet wird, gehört die Zutat „**Milch**“ angeführt und als allergene Zutat hervorgehoben;

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Grammelschmalz	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweineschmalz, % Grammeln (Milch*), Zwiebel, Salz, Pfeffer	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* falls Milch beim Auskochen von Schmalz verwendet wird, gehört die Zutat „**Milch**“ angeführt und als allergene Zutat hervorgehoben;

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischgerichte

Verhackert	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 4 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schmalz, % Schweinefleisch geräuchert, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natrium- nitrit bzw. E 250), Zwiebel, Gewürze (Sellerie)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Leberaufstrich	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C, nach dem Öffnen bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, % Schweineleber, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Zwiebel, Gewürze (Selle- rie)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Falls es sich bei diesem Produkt um eine Konserve handelt, gibt es Codex Grenzwerte:
Gemäß Codex B.8.1.7.6 Streichfähige Leberwurst, Leberaufstrich, Leberstreichwurst in Konserven, Zwiebelstreichwurst und dgl.
15-22 Teile Leber von Schwein oder Rind
30-37 Teile Schweinekopffleisch mit Schwarte
25 Teile Speck II
3 Teile Schwarten
20 Teile Brühe.

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Geflügelpastete (Konserve)	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
100 g	Nettofüllmenge
L-1234	Losnummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen nach dem Öffnen
Zutaten*: % Hühnerfleisch, Hühnerfett, Gewürze (Sellerie), Salz	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B 14 Kap. 8.1.7.3 bestehen Pastetenkonserven mit hervorhebender Bezeichnung aus Schinken, Zunge, Geflügel- (auch Wildgeflügel-) fleisch, Geflügelleber.

60 –65 Teile Fleisch (Schinken, Zunge oder Geflügelfleisch), 20-25 Teile Speck II oder Fett und bis zu 15 Teile Brühe. Bei Pastetenkonserven kann Milcheiweiß als Emulgator im Ausmaß von 1,5 Teilen auf 100 Teile Masse verwendet werden und ist dann am Etikett bei den Zutaten anzuführen.

Anmerkung:

Fleischerzeugnisse, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Pute, Truthahn, Hühner, Gänse, Enten oder dgl. enthalten, werden entweder aus Truthahn, -Puten oder Hühnerfleisch, allenfalls aus Gänse- oder Entenfleisch oder dgl. hergestellt. Sie enthalten kein anderes Fleisch, wie Rindfleisch, Kalbfleisch oder Schweinefleisch.

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel neu geregelt (kurz „LMIV“). Zu den Vorgaben in dieser Verordnung sind im Europäischen Parlament Durchführungsvorschriften in Ausarbeitung, welche zum momentanen Zeitpunkt noch nicht veröffentlicht wurden. Die durchgeführte Überprüfung der Kennzeichnungsangaben erfolgte nach den aktuell verfügbaren Rechtsvorschriften, ist jedoch vorbehaltlich allfälliger Änderungen zu betrachten.

Die Kennzeichnungspflicht gilt im Allgemeinen für verpackte Lebensmittel. Gemäß Artikel 2 der LMIV werden Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst, d.h. diese müssen im Allgemeinen nicht gekennzeichnet werden (Ausnahme Allergenkennzeichnung).

Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft (unverwischbar) und leicht verständlich sein.

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße)

Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar und lesbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Kennzeichnungselemente für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Als Bezeichnung des Lebensmittels ist die rechtlich vorgeschriebene (Art. 17 LMIV) oder die verkehrsübliche Bezeichnung zu verwenden. Bei Fleischgerichten und Fleischerzeugnisse ist in erster Linie der Lebensmittelcodex (Kapitel B14 Fleisch und Fleischerzeugnisse idgF, www.lebensmittelbuch.at) maßgeblich.

☞ **Vorsicht bei Phantasiebezeichnungen:** Bei Produkten mit Phantasiebezeichnungen muss diese auf jeden Fall durch eine beschreibende Bezeichnung ergänzt werden. Die Bezeichnung des Lebensmittels (z.B. Leberknödel) darf durch eine Phantasiebezeichnung (z.B. Schlumpf) zwar ergänzt, aber nicht ersetzt werden. Es kann lauten: „Schlumpf, Leberknödel“

Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.

Bei **Tiefkühlprodukten** zusätzlich in unmittelbarer Nähe zur handelsüblichen Sachbezeichnung ist der Hinweis „tiefgefroren“, tiefgekühlt“ oder „Tiefkühlkost“ erforderlich.

2. Lebensmittelunternehmer, Identitätskennzeichen

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben.

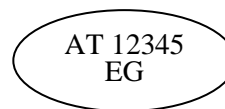
Identitätskennzeichen:

Die Angabe des Identitätskennzeichens auf dem Etikett von Direktvermarktungsprodukten ist erforderlich, wenn der Betrieb für dieses Produkt oder dessen Vermarktungsform zulassungspflichtig ist (Zulassungspflicht besteht u.a. für Zerlege- oder Verarbeitungsbetriebe, wenn diese an den Großhandel und im Ausland vermarkten und für Schlachtbetriebe).

Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

- das Land (AT für Österreich),
- die Zulassungsnummer des Betriebes und
- die Abkürzung EG.

Beispiel für ein Identitätskennzeichen:



3. Nettofüllmenge

Angabe in Gramm oder Kilogramm, bzw. die offizielle Abkürzung „g“ oder „kg“

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt!**

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 50	bis 5	2
bis 200	bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM*“, bei einer Haltbarkeit von weniger als 3 Monaten;
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“ bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten;
- „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“, bei einer Haltbarkeit von über 18 Monaten;

☞ **Achtung: „mindestens“ ausschreiben!**

Da die Haltbarkeit von Produkten von Einflussfaktoren wie verwendete Rohstoffe, Herstellungsart, Lagerung, Hygiene etc. abhängig ist, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller festzulegen.

Verpflichtende zusätzliche Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Tiefkühlprodukten

- ✓ Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut: „eingefroren am .TT/MM/JJ“
- ✓ Aufbewahrungstemperatur – 18 °C oder weniger
- ✓ erforderliche Anlage: z.B. im ***-Tiefkühlfach
- ✓ Lagerfrist beim Letztverbraucher z.B. „*im Kühlschrank bei 2-6 °C 3 Tage haltbar*“
- ✓ Hinweis: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“

Beispiel: Leberknödel tiefgekühlt

*im ***-Tiefkühlfach mindestens haltbar bis TT/MM/JJ, im Kühlschrank bei 4-6 °C 5 Tage haltbar; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren; „eingefroren am TT/MM/JJ“*

☞ übrig gebliebene Erzeugnisse, nicht zum Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist einfrieren!

5. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Erzeuger soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (Chargenbuch).

☞ Bei Produkten die länger als 3 Monate haltbar sind, ist die Losnummer anzugeben (z.B. Tiefkühlprodukte, Konserven).

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird und nur eine Charge an einem Tag produziert wird; z.B. „mindestens haltbar bis 31.12.2015“.

6. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Fleischerzeugnissen wichtig und gehört daher vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett. Gemäß Österreichischem Lebensmittelbuch Codex-Kapitel A5 sind Fleischerzeugnisse meistens bei + 4 bis + 6 °C zu lagern. Der Bereich der „gekühlten“ Lagerung bedeutet Lagerung im Kühlschrank

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischgerichte

bzw. in Kühlgeräten und umfasst den Temperaturbereich von 0 – 9 °C (mit Toleranz bis 10 °C).

Anmerkung: Der Begriff „kühl lagern“ ist nicht mehr vorgesehen.

Um darüber zu informieren, wie Lebensmittel **nach dem Öffnen der Verpackung** aufzubewahren sind und wie lange sie für den Verzehr geeignet sind, muss ein Hinweis über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr nach dem Öffnen gemacht werden.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z. B. verwendet werden:

- „ehebaldigst“ – innerhalb von ein bis zwei Tagen
- „einige Tage“ oder „wenige Tage“ – maximal eine Woche

Eine genaue Angabe von Tagen oder Wochen wird empfohlen. (Empfehlung zu Artikel 25 LMIV veröffentlicht mit Geschäftszahl: BMG-75210/0020-II/B/13/2014 vom 9.7.2014)

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint.

Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

Eine zusammengesetzte Zutat ist im Zutatenverzeichnis mit ihrer Bezeichnung anzugeben, und unmittelbar danach hat die Aufzählung ihrer Zutaten zu folgen. Das heißt, bei der Verwendung von fertigen Mischungen sind sämtliche Zutaten zu deklarieren!

☞ **Achtung bei der Verwendung von fertigen Mischungen für die Herstellung von Fleischgerichten, denn diese enthalten oft Zusatzstoffe!** Es ist nicht nur der Zusatzstoff bzw. die E-Nummer selbst, sondern auch die Zusatzstoffklasse anzugeben. Zum Beispiel ist Nitritpökelsalz als „Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit“ oder als „Salz, Konservierungsstoff: E 250“ zu deklarieren. Häufig enthalten und daher anzuführen sind auch Stabilisatoren: z.B.: Diphosphat, Antioxidationsmittel: z.B.: Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: z.B.: Natrium-Glutamat.

☞ Lebensmittel, die in bestimmten Gasen verpackt wurden, sind mit dem Wortlaut „**unter Schutzatmosphäre verpackt**“ zu kennzeichnen.

QUID-Regelung (Mengenmäßige Zutatendeklaration)

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so müssen diese nach ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.

Bei Codex-konformen Produkten ist eine mengenmäßige Trinkwasserangabe nicht erforderlich (Grenzwerte). Bei erhöhtem Trinkwasserzusatz ist dieser in der Bezeichnung des Lebensmittels zu deklarieren und in der Zutatenliste mengenmäßig anzuführen.

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können.

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben.

☞ **Der Hinweis „enthält ...“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht. Bei Fleischerzeugnissen ist die Angabe einer Zutatenliste immer erforderlich, und damit die Angabe und Hervorhebung allenfalls vorhandener bzw. zugegebener allergener Zutaten.

Genauere Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im **„Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“** dargestellt.

Nährwertkennzeichnung

Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden** (das sind Angaben, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert) **oder das Lebensmittel beispielsweise mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde.**

Wird eine Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese schon den Vorgaben der LMIV entsprechen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben: „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte des Anhangs V der LMIV) verpflichtend sein. Ausgenommen sein werden u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ [...] und „Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

das bedeutet:

☞ Regional vermarktete Produkte von Direktvermarktern, die direkt an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte oder an die Gastronomie abgegeben werden, müssen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung aufweisen.

☞ unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung

Musteretiketten für Fleischgerichte und sonstige Fleischgerichte

Bio-Produkte:

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, muss dieses den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung entsprechen und es sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode,
- Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe
- das aktuelle EU-Bio-Logo (grünes Rechteck mit weißem Blatt aus Sternen),

Der Biokontrollstellencode muss unmittelbar unter dem EU-Bio-Logo angeordnet sein.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis in unmittelbarer Nähe des Zutatenverzeichnisses: „*aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Hinweis: EU-Bio-Logo darf nur bei Tierarten, die in der Verordnung (EG) 889/2004 genannt sind, verwendet werden. (z.B. EU-Bio-Logo nicht bei Damwild verwenden)

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“;

8. Gebrauchsanweisung

Bei manchen Fleischgerichten ist der Hinweis für die richtige Zubereitung notwendig, wie z.B. „vor dem Verzehr kochen“. Zusätzliche Informationen können freiwillig gemacht werden.