



Merkblatt

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

1) Was ist ein vorverpacktes Lebensmittel?

Gemäß Lebensmittelinformationsverordnung [VO (EU) Nr. 1169/2011] Artikel 2 Buchstabe e) ist ein „vorverpacktes Lebensmittel“ (ehemals: „Fertigpackung“) jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.

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

Gemäß der o.g. Vorgabe sind Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden, von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst. Hierunter fallen beispielsweise vorabgefüllte Kunststoffbehältnisse mit Fleischsalat o. ä., die über die Theke verkauft werden.

Für Produkte, die lose oder vorverpackt an den Endverbraucher abgegeben werden, gelten seit 13.12.2014 die Kennzeichnungsregeln der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung = LMIV).

2) Bezeichnung

Dies ist die eigentliche Produktbezeichnung (früher: „Verkehrsbezeichnung“), 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.bmel.de (→ In der Suche: „Fachausschüsse und Leitsätze“ eingeben, erster Treffer)

3) Hersteller

Hersteller sind in diesem Falle ja Sie, also muss Ihr (Firmen-) Name und Ihre vollständige Anschrift aufs Etikett. Wenn ihr Betrieb eine Zulassung für Fleischerzeugnisse gem. VO (EG) Nr. 853/2004 hat, muss zusätzlich das Identitätskennzeichen mit der Zulassungsnummer angegeben werden.

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. Stellt die Menge nicht mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses dar, so kann sie unberücksichtigt bleiben (z. B. lediglich 3 % Zusatz von Brühe zu Leberwurst). Diese Ausnahme gilt jedoch nicht für Fleisch und Fleischzubereitungen - hierbei ist jeglicher Wasserzusatz auch unter 5 % zu deklarieren!

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) und Einfrierdatum

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.

Bei vorverpacktem, eingefrorenem Fleisch und Fleischzubereitungen muss das Einfrierdatum folgendermaßen angegeben werden: „Eingefroren am ...“

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“ („Rinderfett“) angegeben werden, bei einem Bindegewebsanteil von über 25 % muss Bindegewebe z. B. als „Schwarten“ oder „Bindegewebe vom Rind“ 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 Zutaten-

verzeichnis 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. Grundsätzlich gilt jedoch, dass stets der Klassenname gefolgt von der E-Nummer oder der Bezeichnung des Zusatzstoffes anzugeben ist.

• 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: Natriumcitrate, ...“ oder „... Stabilisator: E 331, ...“

• Geschmacksverstärker Glutamat

Glutamat gehört zur Klasse der Geschmacksverstärker. Es gibt verschiedene Glutamate, 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 (Anhang II i. V. m. Art. 21 LMIV):

- Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Erzeugnisse daraus (Name der betreffenden Getreideart ist anzugeben!)
- Eier und Erzeugnisse daraus
- Fische und Krebstiere sowie Erzeugnisse daraus
- Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- Sojabohnen und Erzeugnisse daraus (außer Sojaöl)
- Milch und Erzeugnisse daraus (z. B. Sahne ⇒ oft in Leberwurst!)
- Schalenfrüchte, d.h. Hasel-, Wal-, Cashew / 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
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂,

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. Außerdem müssen die allergenen Zutaten im Zutatenverzeichnis **optisch hervorgehoben** sein (z. B. **Fettdruck**, unterstrichen, **farbig unterlegt**) Beispiele:

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

Seit 13.12.2014 gilt die Pflicht zur **Allergenkennzeichnung auch bei loser Ware**.

Hierbei genügt es - nach aktuellem Stand (Dez. 2016) - jedoch mündlich Auskunft geben zu können UND die Allergene beim entsprechenden Produkt in Ihrer Kladde / Ihrem Ordner, in dem Sie ja bereits Ihre Zusatzstoffe auflisten müssen, anzugeben.

Hilfe für Direktvermarkter bietet auch der „Leitfaden Allergenmanagement für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, den Sie hier finden: <https://www.lgl.bayern.de/doc/allergenleitfaden.pdf>.

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!

Allergenkennzeichnung bedeutet, aktiv als Zutat zugesetzte Allergene enthaltende Zutaten entsprechend zu deklarieren. Dies umfasst keine technologisch nicht vermeidbaren Rückstände, Kontaminationen oder Verschleppungen, deren Deklaration nicht im Rahmen der Allergenkennzeichnung gefordert werden kann.

Dahingegen stellt die **Spurenkennzeichnung** („Kann Spuren von enthalten“) keine Allergenkennzeichnung im Sinne der LMIV dar, es handelt sich vielmehr um eine reine Haftungsbeschränkung gemäß Produkthaftungsgesetz.

10) Herkunftskennzeichnung

Unverarbeitetes Rindfleisch in Fertigpackung

Das Etikett muss folgende Angaben tragen:

- die Kenn-Nr. / den Kenncode zur Herstellung der Verbindung zwischen dem Fleisch und dem Tier bzw. der Gruppe von Tieren, von dem / der das Fleisch stammt [bei einer Einzeltierschlachtung ist das die Ohrmarken-Nr., bei Schlachtung von einer größeren Menge von Tieren ist dies die Chargennummer, aus der die Ohrmarken der einzelnen Tiere durch interne Aufzeichnungen abzuleiten sind]
- den „Schlachtort“ (Land, in dem das Tier geschlachtet wurde, und Zulassungsnummer des Schlachthofs)
- den „Zerlegungsort“ (Land, in dem das Fleisch zerlegt wurde, und Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs)
- Seit dem 1. Januar 2002 müssen die Erzeuger außerdem angeben:
 - das Geburtsland des Tieres
 - das Mast-/Aufzuchtland und
 - das Schlachtland

Stammt das Fleisch von einem Rind, das in ein und demselben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde, so können diese Angaben mit der Bezeichnung „Herkunft“ unter Angabe des betreffenden Landes zusammengefasst werden („*Geboren, aufgezogen und geschlachtet in Deutschland*“).

Seit April 2015 muss auch unverarbeitetes und vorverpacktes **Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch** mit dem Aufzuchtort und Schlachtort gekennzeichnet werden.

11) 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 einer Leitsatz-Ziffer der oben genannten Leitsätze bei „*Besondere Merkmale: auch unter Verwendung von Innereien*“, so sind lediglich die oben genannten gemeint!

In solchen Fällen sind die Innereien also stets einzeln und mit der **Tierart**, von der sie stammen, im Zutatenverzeichnis anzugeben, z. B. als „Schweineleber“, „Kalbsnieren“, „Rinderherz“ (einen Überbegriff wie „Innereien“ gibt es übrigens nicht mehr!).

Die Verwendung **anderer Innereien**, wie z. B. Niere, Lunge, Milz etc., entspricht aber nur der allgemeinen Verkehrsauffassung, wenn die betreffende Innerei ausdrücklich in der Leitsatz-Ziffer einer Wurstsorte erwähnt ist (z. B. Milzwurst ⇒ Schweinemilz), andernfalls ist die Abweichung in Verbindung mit der Bezeichnung kenntlich zu machen (z.B. „*Leberwurst mit Niere*“). Die diesbezügliche Regelung findet sich in Leitsatz-Nr. I. 1.51.

12) 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.

13) Aufmachung des Etiketts

Angaben sind in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar sowie unverwischbar vorzunehmen. Wichtig: Die Schrift muss ausreichend groß (mind. 1,2 mm bezogen auf das kleine „x“) sein und es muss auf den Kontrast geachtet werden (z. B. ist braune Schrift auf einem grünen, glänzenden Untergrund nicht gut lesbar).

14) Beispiele für Etiketten

Zusatzstoff-Klassenname plus betr. Zusatzstoff-bezeichnung

Bezeichnung gemäß Leitsätzen

QUID-Angabe (da > 5% Wasser)

Allergenkennzeichnung (hervorgehoben)

MHD

Füllmenge

Preis und Grundpreisangabe

Hersteller

gleichzeitig Zutat und Allergen

gleichzeitig Zutat und Allergen

Phantasiebezeichnung und Erläuterung dazu

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

Zusatzstoff-Klassenname plus betr. Zusatzstoff-E-Nr.

Angabe des Darms mit der Tierart von der er stammt!

Hausmacher Leberwurst mit Niere

Zutaten: Schweinefleisch 50 %, Schweineleber 8 %, Schwarten, Speck, Schweineherz, Schweinezunge, Trinkwasser, Schweineniere, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält *Senf* und *Sellerie*), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

bei 7°C mindestens haltbar bis: 15.10.2017

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

Direktvermarktung Max Mustermann, Beispielstr. 3,
91019 Kostprobingen

Bezeichnung und Abweichung von der Verkehrsauffassung (hier: Niere) i. S. der Leitsätze (zusätzlich im Zutatenverzeichnis anzugeben!)

Schweineleber, -herz und -zunge: Innereien im Sinne der LS-Ziffer 1.51, daher 'übliche Zutat' bei Hausmacher Leberwurst

Niere + Tierart: in der Bezeichnung und im Zutatenverzeichnis anzugeben!

Falls Wursthülle nicht essbar ist, muss dies angegeben werden

Bezeichnung gemäß Leitsätzen

Salami

Zutaten: 100 g Salami werden hergestellt aus 130 g Fleisch Schweinefleisch 80 %, Rindfleisch 20 %, Nitritpökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Zucker, Laktose, Gewürze (enthalten Sellerie), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Starterkulturen, Rauch, Wursthülle nicht essbar

bei 7°C mindestens haltbar bis: 15.10.2017

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

Direktvermarktung Max Mustermann, Beispielstr. 3,
91019 Kostprobingen

QUID-Angabe bei Rohwurst

Den Überbegriff „Zuckerstoffe“ gibt es schon lange nicht mehr! Lediglich der „normale“ Haushaltszucker (Saccharose) darf als „Zucker“ bezeichnet werden, andere Zucker müssen mit ihrem spezifischen Namen benannt werden (Traubenzucker = Glucose; Milchzucker = Laktose etc.)

Falls Starterkulturen zum Einsatz kommen, sind diese als „Starterkulturen“ oder „Reifekulturen“ zu deklarieren.

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:

- Kennzeichnung allgemein: [BMEL - Lebensmittel-Kennzeichnung](#)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse:
[Microsoft Word - LS 6 Fleisch und Fleischerzeugnisse \(bmel.de\)](#)
- Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 (LMIV):
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF>
- Fertigpackungs-Verordnung (FPackV):
<http://www.gesetze-im-internet.de/fpackv/index.html>
- Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuIV) [Nur noch § 9 gültig, ansonsten wird auf VO (EG) Nr. 1333/2008 verwiesen]:
http://www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/index.html
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL):
Gesetzliche Regelungen für die Verwendung von Zusatzstoffen
www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/04_Zusatzstoffe/Im_zu_satzstoffe_Zulassung_node.html
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
[EUR-Lex - 32008R1333 - DE - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)
- Preisangaben-Verordnung (PAngV):
www.bundesrecht.juris.de/bundesrecht/pangv/gesamt.pdf
- E-Nummern und Zusatzstoff - Info: www.zusatzstoffe-online.de/
- Verbraucher-Informationssystem Bayern, mit Hinweisen zu Lebensmittelkennzeichnung und vielem mehr... [Lebensmittelkennzeichnung \(bayern.de\)](#)
- Weitere Informationen auch unter www.lgl.bayern.de