

Wann muss die Menge einer Zutat auf dem Etikett aufgeführt werden?

Es handelt sich um ein Fleischerzeugnis in einer sogenannten Fertigpackung (Dose, eingeschweißte Folie, Glas). Für lose Ware gilt die Verpflichtung nicht.

Es muss ein Produkt mit mehreren Zutaten sein. Für sogenannte Monoprodukte (Produkte mit nur einer Zutat) gilt die Vorschrift nicht. Die Vorschrift betrifft also nicht Mettwurst, Schinken, Kassler etc., da diese Produkte zu 100 % aus Fleisch bestehen. Gewürze und Zusatzstoffe spielen hier keine Rolle, da sie mengenmäßig nicht ins Gewicht fallen.

Quid-Regelung

Nach dieser Regelung sollen alle wertbestimmenden Zutaten bei einem Lebensmittel entweder in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung oder im Verzeichnis der Zutaten in ihrer Menge angegeben werden. Die Verpflichtung zu einer Quid-Angabe können verschiedene Tatbestände auslösen, etwa die Nennung einer Zutat in der Verkehrsbezeichnung oder ihre mengenbezogene Hervorhebung an einer anderen Stelle. Dabei entspricht die als Prozentsatz angegebene Menge der Menge der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verarbeitung. Bei Fleisch- und Wurstwaren führt die Quid-Regelung hauptsächlich zu mengenmäßigen Angaben des Anteils von Fleisch in Prozent, ggf. auch anderer wertbestimmender Zutaten, wie beispielsweise Leber oder Sahne.

Die mengenmäßige Kennzeichnung ist nur erforderlich, wenn eine Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt oder in ähnlicher Weise besonders hervorgehoben wird.

Wie muss gekennzeichnet werden?

Im Zutatenverzeichnis ist hinter der betreffenden Zutat die Menge in Prozent anzugeben.

Die Prozentangabe kann auch in Verbindung mit der Bezeichnung des Erzeugnisses erfolgen.

Muss die Menge einer Zutat angegeben werden?

Beispiele:

Mettwurst

Nein, da sog. Monoprodukt

Kassler

Nein, da sog. Monoprodukt

Leberwurst

Ja, und zwar der Leberanteil und der Fleischanteil

Zwiebelleberwurst

Ja, und zwar der Zwiebel-, der Leber- und der Fleischanteil

Blutwurst

Ja, und zwar nur der Fleischanteil, Blutanteil nicht, da nicht wertbestimmend

Fleischwurst

Ja, und zwar der Fleischanteil

Was ist Fleisch im Sinne der Vorschrift?

Fleisch ist Skelettmuskulatur, also gehören Innereien nicht zum Fleischbegriff.

Zum Fleisch gehört auch anhaftendes Fettgewebe bis zu einer Menge von 30 % bei Schweinefleisch und 25 % bei anderen Säugetieren.

Darüber hinausgehende Fettanteile dürfen dem Fleischanteil nicht zugerechnet und müssen gesondert ausgewiesen werden.

Die gesetzlichen Vorgaben beziehen sich auch auf die Direktvermarktung von Fleischerzeugnissen und Wurstwaren.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

Kreis Höxter, Abt. Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung

Telefon : 05271-9652312 oder 9652313

Fax : 05271-9652999

Email: veterinaer-lebensmittel@kreis-hoexter.de

Stand: 01.05.2010

Merkblatt

Fleischerzeugnisse und Wurstwaren



Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung

Bestehen für den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren besondere Anforderungen?

Die Lebensmittelhygieneverordnung schreibt für leichtverderbliche Lebensmittel, zu denen Fleisch- und Wurstwaren zu rechnen sind, zusätzliche Anforderungen vor.

Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren

An Verkaufsräume, in denen Fleisch- und Wurstwaren verkauft werden, bestehen spezielle hygienische Anforderungen. Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen stets sauber und in einwandfreiem Zustand sein. In der Nähe des Arbeitsplatzes muss eine Einrichtung für Reinigung und Desinfektion der Hände mit handwarmem fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen vorhanden sein. Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen aus korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Das Personal soll helle, saubere, leicht waschbare Arbeitskleidung sowie eine Kopfbedeckung tragen.

Kühlen

Beim Verkauf von Fleisch und Wurst ist vor allem darauf zu achten, dass die Lebensmittel ausreichend kühl gelagert werden. Leicht verderbliche Wurst- und Fleischwaren sind bei Temperaturen von + 4 bis + 7 °C zu lagern. Andere Erzeugnisse, wie rohe Schinken und Rohwürste, sind auch ohne Kühlung lagerfähig. Wurstwaren in Dosen und Gläsern können, wenn sie in besonderen Erhitzungseinrichtungen bei Temperaturen über 100 °C erhitzt werden, ungekühlt gelagert werden.

Dies gilt jedoch nicht für Kesselkonserven, die lediglich im Kessel bei kochendem Wasser durch erhitzt werden. Diese Produkte sind bei Temperaturen unter 10 °C zu lagern und max. 6 Monate haltbar.

In Kühl- und Gefrierräumen dürfen Fleischerzeugnisse und Wurstwaren gemeinsam mit anderen Lebensmitteln nur gelagert werden, wenn sie durch eine entsprechende Verpackung gegen eine nachteilige Beeinflussung geschützt sind. Unverpackte Waren dürfen nicht gemeinsam mit Obst oder Gemüse aufbewahrt oder gekühlt werden.

Welche Vorschriften sind beim Transport der Lebensmittel zu beachten?

Fleisch- und Wurstwaren dürfen nur unter bestimmten Voraussetzungen transportiert werden.

Transport von Fleisch- und Wurstwaren

Beim Transport von Fleisch- und Wurstwaren darf eine Kerntemperatur von + 7 °C nicht überschritten werden.

Die Lager- und Transportbehältnisse müssen allseits geschlossen werden. Die Fahrzeuge und Behältnisse zum Transport dieser Waren müssen regelmäßig gereinigt, ggf. auch desinfiziert werden. Das Verpackungs-/Umhüllungsmaterial muss für die Verpackung von Lebensmitteln geeignet sein.

Wieder verwendbares Verpackungsmaterial, wie z. B. Kisten aus Kunststoff, muss regelmäßig gereinigt und gründlich desinfiziert werden.

Wie sind meine Produkte zu kennzeichnen?

Die fehlerhafte oder fehlende Kennzeichnung von Produkten im Verkauf ist ein häufiger Beanstandungsgrund bei Betriebskontrollen und Probenuntersuchungen.

Kennzeichnung von Fleisch- und Wurstwaren

Bei Abgabe von losen Fleisch- und Wurstwaren sind folgende Angaben zu beachten:

1. Verkehrsbezeichnung
2. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen/Zutaten
3. Allergenkennzeichnung (s. extra Flyer)
4. Preisangabe

Bei der Kennzeichnung von Fertigpackungen, z. B. Dosenware, sind folgende Angaben erforderlich:

1. Verkehrsbezeichnung

Die Angabe der Verkehrsbezeichnung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ergibt sich vor allem aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches. Phantasiebezeichnungen müssen durch die übliche Verkehrsbezeichnung oder eine Beschreibung des Erzeugnisses ergänzt werden.

2. Mindesthaltbarkeitsdatum

Das MHD ist unverschlüsselt mit den Worten "mindestens haltbar bis ..." unter Angabe von Tag, Monat und Jahr – in dieser Reihenfolge – anzugeben. Bei Erzeugnissen mit längerer bzw. kürzerer Haltbarkeit sind Ausnahmen möglich. Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen gewährleistet, so ist ein entsprechender Hinweis in Verbindung mit dem MHD anzubringen (bei + 4 °C mind. haltbar bis ...).

3. Zutatenverzeichnis

Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung der Zutaten der Lebensmittel in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung.

In der Regel müssen neben der Tierartangabe der Klassenname der Zutaten (z. B. Gewürze) oder Zusatzstoffe (z. B. Konservierungsstoffe sowie auch deren Verkehrsbezeichnung, z. B. Ascorbinsäure) oder die EWG-Nummer (z. B. E 200) aufgedruckt sein.

Am Beispiel Nitritpökelsalz lautet die richtige Kennzeichnung:

Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit oder E 250)

4. Name und Anschrift des Herstellers

5. Gewichtsangabe, Füllmenge

6. Loskennzeichnung

Bei Angabe des MHD nach Tag, Monat und Jahr ist eine Loskennzeichnung nicht erforderlich.