Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Leberknödel tiefgekühlt	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
500 g (10 Stück à 50 g)	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
im *** Tiefkühlfach bei mindestens – 18 °C lagern, im Kühlschrank bei 4 – 6 °C 3 Tage haltbar Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: lt. Codexrezeptur* Schweineleber (%-Angabe), Semmelbrösel aus Weizenmehl, Eier, Wasser, Zwiebel, Gewürze, jodiertes Speisesalz	Zutaten
tiefgekühlte Knödel in kochende Suppe einlegen und 10-15 Minuten köcheln lassen	Gebrauchsanleitung

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

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Speckknödel	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, 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, geräucherter Speck (%-Angabe), Eier, Zwiebel, Milch, Mehl, Petersilie, Nitritpökelsalz (angeben als „jodiertes“ oder „unjodiertes Speisesalz“, „Konservierungsmittel: Natriumnitrit“ oder „E 250“, bzw. lt. Packungsangabe)	Zutaten
Knödel in Salzwasser ca. 12-15 Min. leicht köcheln lassen oder über Dampf garen	Gebrauchsanleitung

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Fleischkrapfen	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, 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 (%-Angabe): Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz Fülle (%-Angabe) Schweinefleisch geräuchert (%-Angabe), Nitritpökelsalz (angeben als „jodiertes“ oder „unjodiertes Speisesalz“, „Konservierungsmittel: Natriumnitrit“ oder „E 250“, bzw. lt. Packungsangabe), Öl (pflanzlich oder tierisch), Zwiebel, Gewürze	Zutaten
Krapfen in heißem Fett beidseitig goldbraun backen	Gebrauchsanleitung

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Wurst- oder Fleischknödel	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, 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 (%-Angabe): Kartoffel, Weizenmehl, Milch, Eier Fülle (%-Angabe): Geselchtes vom Schwein (%-Angabe) oder Wurst (%-Angabe), Nitritpökelsalz (angeben als „jodiertes“ oder „unjodiertes Speisesalz, „Konservierungsmittel: Natriumnitrit“ oder „E 250“, bzw. lt. Packungsangabe), Zwiebel, Gewürze	Zutaten
Knödel in kochendes Wasser einlegen und 20 Minuten ziehen lassen	Gebrauchsanleitung

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

(Schweine) Schmalz	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Falls Speisesalz zugeben wird: Zutaten: Schweinespeck, jodiertes Speisesalz	Zutaten

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Bratlfett	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweineschmalz, Bratensaft, jodiertes Speisesalz	Zutaten

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Fleischschmalz	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 4 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: lt. Codexrezeptur*, Schweinefleisch (%-Angabe), Speck, Gewürze, jodiertes oder unjodiertes Speisesalz	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 Fleischerzeugnisse

Grammeln	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Speck jodiertes oder unjodiertes Speisesalz, falls Milch beim Auskochen verwendet wird, gehört die Zutat: „Milch“ angeführt	Zutaten

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Grammelschmalz	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweineschmalz (%-Angabe), Grammeln (%-Angabe), Zwiebel, jodiertes oder unjodiertes Speisesalz, Pfeffer	Zutaten

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Verhackert	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 4 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schmalz, Schweinefleisch geselcht (%-Anteil), Nitritpökelsalz (angeben als „jodiertes“ oder „unjodiertes Speisesalz“, „Konservierungsmittel: Natriumnitrit“ oder E 250“, bzw. lt. Packungsangabe), Zwiebel, Gewürze	Zutaten

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Leberaufstrich	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
100 g	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C, nach dem Öffnen bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch (%-Angabe), Leber (%-Angabe), Speck, Nitritpökelsalz (angeben als „jodiertes“ oder „unjodiertes“ Speisesalz, „Konservierungsmittel: „Natriumnitrit“ oder „E 250“, bzw. lt. Packungsangabe), Zwiebel, Gewürze (enthält Sellerie)	Zutaten

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Geflügelpastete (Konserven)	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
100 g	Nettofüllmenge
L-1234	Losnummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Zutaten: lt. Codexrezeptur*, Hühnerfleisch (%-Angabe), Gewürze, jodiertes Speisesalz	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.

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Selchfleisch essfertig, über Buchenholz geräuchert und gebrüht	Sachbezeichnung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer, ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (angeben als „jodiertes“ oder „unjodiertes“ Speisesalz, „Konservierungsmittel: Natriumnitrit“ oder E-250“, bzw. lt. Packungsangabe), Gewürze	Zutaten
Wenn „gebrüht“ oder „gekocht“ nicht bei der Sachbezeichnung steht, ist der Hinweis: “Vor dem Verzehr kochen“ anzugeben	Gebrauchsanleitung

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

Kennzeichnungselemente für Fleischerzeugnisse

1. Handelsübliche Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung ist je nach Produkt anzuführen. Bei Fleisch als Zutat ist die Tierart verpflichtend zu nennen.

Tiefkühlprodukte:

Zusätzlich zur handelsüblichen Sachbezeichnung ist der Hinweis *„tiefgefroren", tiefgekühlt", „gefrostet"* oder *„Tiefkühlkost"* erforderlich.

2. Name und Anschrift des Erzeugers oder Verpackers oder Verkäufers, Bio-Kontrollnummer, Identitätskennzeichen

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat.

Als „Bio-Produkt" ausgelobte Erzeugnisse, brauchen die **Bio-Kontrollnummer** am Etikett.

Identitätskennzeichen:

Das Identitätskennzeichen muss auf dem Etikett von Produkten von Direktvermarktern sein, wenn sie im Ausland oder an den Großhandel vermarktet werden. Betriebe mit diesen Vermarktungsformen brauchen eine Zulassung als Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb. Die Zulassungsnummer ist Teil des Identitätskennzeichens. Außerdem beinhaltet das Identitätskennzeichen die Abkürzungen für Österreich und die Europäische Union.

Beispiel für ein Identitätskennzeichen:

AT N – 123
EG

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 200	bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

Musteretiketten für 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!**

Weil die Haltbarkeit von Produkten von mehreren Einflussfaktoren abhängig ist, (z.B. Herstellungs-, Lagerbedingungen und Hygiene), muss diese der Hersteller beurteilen und das Mindesthaltbarkeitsdatum somit selber festlegen.

5. Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen:

Der Hinweis bezüglich richtiger Lagerung, ist für die Haltbarkeit von Fleischerzeugnissen wichtig und gehört daher aufs Etikett. (Laut Usancen meist bei + 2 bis + 6 °C).

Tiefkühlprodukte – zusätzliche Angaben::

- ✓ 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 2-6 °C 3 Tage haltbar, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.*

☞ übrig gebliebene Erzeugnisse, sollen nicht erst zum Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist tiefgefroren werden!

6. Losnummer

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

☞ Bei Produkten mit einer Haltbarkeit von über 3 Monaten, ist die Losnummer anzugeben. Beispielsweise bei Tiefkühlprodukten.

✓ Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird: z.B. *„mindestens haltbar bis 31.07.2008“.*

Musteretiketten für Fleischerzeugnisse

7. Zutaten

Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils, zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.
Bei Fleisch als Zutat, ist die Tierart verpflichtend zu nennen.

☞ Bei Verwendung von zusammengesetzten Produkten wie beispielsweise Nitritpökelsalz oder Gewürzmischungen mit Konservierungsmitteln, Stabilisatoren o.ä. unbedingt alle Zutaten laut Packungsangabe deklarieren.

QUID-Regelung (Mengenmäßige Zutatendeklaration)

Wenn eine Zutat in der Sachbezeichnung genannt wird, oder durch Bilder hervorgehoben wird, ist diese nach ihrem %-Anteil anzugeben.

Beispiele:

Leberknödel *Zutaten: Schweineleber 40 %, …..*
Speckknödel *Zutaten: Speck 20 %, …….., enthält Milch**

*** Allergenkennzeichnung:**

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können. Sind in Fleischerzeugnissen Allergene enthalten und werden diese nicht ohnehin in der Sachbezeichnung oder Zutatenliste genannt, so müssen diese mit dem Wortlaut „enthält“ und dem Allergen gekennzeichnet werden. Allergene sind u.a. Senf, Sellerie, Milch, glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Eier, Sesam, Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, etc.) Erdnüsse, Sesamsamen Fisch, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite.

Bio-Produkte:

Werden Produkte als „*bio*“ ausgelobt, ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich. Kennzeichnung durch „*“ bei der Zutat und der Hinweis: „ aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau. Die Abkürzungen „kbA“ und „kbL“ sind erlaubt.

8. Gebrauchsanleitung

Hinweise für die richtige Verwendung bzw. Zubereitung von Fleischerzeugnissen, z.B. Kochen der Leberknödel gehören auf das Etikett. Zusätzliche Informationen können freiwillig gemacht werden.