

## Musteretiketten für Würste

<b>Haussalami</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei max. + 9 °C, dunkel und trocken lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Zucker, eventuell Reifekultur zur Herstellung von 100 g Salami wurden 142 g Schweinefleisch verwendet ** Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kapitel B.4.5.1 ist für Haussalami, Heurigersalami und Salami ohne weitere Bezeichnung folgende Rezeptur erforderlich: 70 Teile Rindfleisch I und II und/oder mageres Schweinefleisch I und II, 30 Teile Speck I, ca. 2 g/kg Dextrose und ca. 4 g/kg Saccharose; bei ausschließlicher Verwendung von Dextrose oder Saccharose eine adäquate Menge. Trockenverlust ca. 32%.

Salami ohne Belag mit der Bezeichnung Bauernsalami oder Bergsalami besteht aus 70 Teilen Rindfleisch I und/oder sehnearmem Schweinefleisch I, 30 Teile Speck I. Trockenverlust ca. 32%.

\*\* Fleischanteil wird bis 100% in % angegeben. Bei starker Abtrocknung (d.h. zur Herstellung wird mehr Fleisch verwendet als das fertige Produkt wiegt), lautet die Angabe beispielsweise: Zur Herstellung von 100g Salami wurden 142g Schweinefleisch verwendet.“

## Musteretiketten für Würste

<b>Kaminwürzen</b> über Buchenholz geräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt bei max. +9° C, dunkel und trocken lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Fleisch**, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze, Dextrose, Schafsaibling, Rauch	Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.5.1.2 sind für Kaminwürzen, Boxerl, Jagdwurst und dgl. 70 Teile Rindfleisch II und/oder mageres Schweinefleisch I und 30 Teile Speck I sowie 4 g/kg Dextrose oder ca. 6 g/kg Saccharose (bei Mischungen davon adäquate Anteile), Trockenverlust ca. 32% und bei Hauswürstel roh ca. 15%

\*\* Fleischanteil wird bis 100% in % angegeben. Bei starker Abtrocknung (d.h. zur Herstellung wird mehr Fleisch verwendet als das fertige Produkt wiegt), lautet die Angabe: Zur Herstellung von 100 g Würstel wurden 125 g Schweinefleisch verwendet.“

## Musteretiketten für Würste

<b>Käsewurst</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, % Rindfleisch, % <b>Käse</b> , Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten (Schweine- und Rindfleisch kann auch als gemeinsamer %-An- teil angegeben werden.) hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.2.4 besteht eine Käsewurst aus 65-80 Teilen Wurstmasse Tiroler (= 25 Teilen Schweinefleisch I, tlw. auch Rindfleisch I, 20 Teilen grob entsehntem Stelzenfleisch, 25 Teilen Speck I, 30 Teilen Brät 50) evt. feiner gekörnt, 20-35 Teilen gewürfeltem Käse vom Typ Emmentaler, Bergkäse oder mit einer anderen geeigneten beim Erhitzen nicht schmelzenden Käsesorte, auch mit geringerem Fettgehalt, ausgenommen Schmelzkäse.

## Musteretiketten für Würste

<b>Polnische</b> über Buchenholz geräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Rauch Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.2.4 besteht Polnische aus 25 Teilen Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I, 10 Teilen grob entsehntem Stelzenfleisch, 15 Teilen Schweinekopffleisch, 25 Teilen Speck I und 25 Teilen Brät 30. Polnische Spezial oder Polnische mit hervorhebender Bezeichnung besteht aus 50 Teilen Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I, 25 Teilen Speck I und 25 Teilen Brät 30. Würste dieser Sorte werden stets gebraten.

## Musteretiketten für Würste

<b>Sulz</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, Schwarte, Schwartensuppe oder Aspik (sämtliche Zutaten sind anzuführen), <b>Eier</b> , Gemüse ( <b>Sellerie</b> , vorhandene Gemüsesorten anführen und Angabe „in veränderlichen Gewichtsanteilen“), Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze Hülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kapitel B.4.3.2.1 muss eine Sulze, Haus- oder Geflügelsulze mind. 30 Teile gepökelt oder ungepökelt, gekochtes Schweinekopffleisch mit Schwarte, Schwarten, eventuell Herz, Zunge; bei Geflügelsulz Geflügelfleisch auch mit anhaftender Haut, höchstens 50 Teile Aspik oder Gelee, allfällige Restmenge Gemüse oder gekochtes Ei enthalten.

## Musteretiketten für Würste

<b>Presswurst</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, Schwarte, Schwartensuppe oder Aspik (sämtliche Zutaten sind anzuführen), Zwiebel, Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), evt. Essig (Art angeben: Säure oder Gärungsessig) Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.2.1 muss eine Presswurst (Schwartenmagen) mind. 50 Teile gepökelt oder ungepökelt, gekochtes Schweinekopffleisch mit Schwarte, Schwarten allenfalls Herz oder Zunge und max. 50 Teile Aspik oder Gelee, allenfalls Gemüse und gepökelt Blut enthalten.

## Musteretiketten für Würste

<b>Bratblutwurst</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: Schweinefleisch, Blut, Schwarte, <b>Semmelwürfel aus Weizenmehl</b> , Schweinskopfsuppe (Schweinekopffleisch, Trinkwasser, etc.), Salz, Zwiebel, Gewürze ( <b>Sellerie</b> ) Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.4 besteht Bratblutwurst aus Schweinekopffleisch mit Schwarte und Schweineblut, Weißbrot und Cerealien (nicht über 5 Teile), Brühe (nicht über 5 Teile), Milch je nach Ortsüblichkeit – Achtung, wenn Milch zugegeben wird, so ist Milch zu deklarieren und die Hervorhebung der allergenen Zutat "Milch" erforderlich!

## Musteretiketten für Würste

<b>Bratwurst roh</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L-1234	Losnummer/Chargennummer
zu verbrauchen bis TT/MM (Abgabe nur bis 1 Tag nach Herstellung erlaubt)	Verbrauchsfrist
gekühlt lagern bei + 2 bis + 4 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze, Schafsaibling	Zutaten
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

Laut Codex B14 Kap. B.4.2.2.3 sind rohe Bratwürste aus Schweine- oder Kalbfleisch und Speck sowie unter Zusatz von Kochsalz oder Nitritpökelsalz sowie Gewürzen hergestellte, nicht getrocknete und in der Regel nicht geräucherte Würste. Um die entsprechende Bindung zu gewährleisten, kann auch Brät zugesetzt werden. Unter dem Punkt 4.2.2 gibt es auch Bratwürste mit einer genauen Aufteilung in 55 Teile Schweinefleisch I, 25 Teile Speck II und 20 Teile Brät 50

Rohe Bratwürste sind in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich und könnten daher nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Sie dürfen bis spätestens am Ende des Tages der Herstellung an Letztverbraucher abgegeben werden. Daher ist am Etikett der Hinweis zur Küchenhygiene in Worten oder als Logo anzubringen (siehe Erläuterungen unter 8.Gebrauchsanweisung)

Zu diesem Zeitpunkt nicht verkaufte rohe Bratwürste müssen durcherhitzt werden und sind somit keine rohen Bratwürste mehr.

Bei tiefgekühlten rohen Bratwürsten und rohen Bratwürsten in geeigneter, luftdichter Verpackung sind längere Haltbarkeitsfristen zulässig.



## Musteretiketten für Würste

<b>Grillwürstel</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Schafsaitling	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.2 bestehen Bratwürste gebrüht oder roh, Rostbratwürstel oder Grillwürstel aus 55 Teilen Schweinefleisch I, 25 Teile Speck II und 20 Teilen Brät 50.

Grillwürstel sollten wegen möglicher Nitrosaminbildung (Krebs erregend) nicht gepökelt werden.

## Musteretiketten für Würste

<b>Frankfurter</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, % Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Stärke, Schafsaftling, Rauch**	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten
Frankfurter vor dem Verzehr kochen	Gebrauchsanweisung

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.1 bestehen Frankfurter aus 42 Teilen Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I, 25 Teilen Speck II, 33 Teilen Trinkwasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommt 1 Teil Kartoffelstärke

oder

41 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I, 30 Teile Speck II, 29 Teile Wasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommt 1 Teil Kartoffelstärke.

\*\* werden die Frankfurter geräuchert, so ist die Angabe der Zutat „Rauch“ in der Zutatenliste erforderlich

## Musteretiketten für Würste

<b>Feine Leberstreichwurst</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>250 g</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweineleber, % Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), evt. Dextrose Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.3 gibt es:

**Sorte 1** (= Kalbsleber-, Gansleber-, Gutsleber-, feine Leber- und Leberstreichwürste mit anderen hervorhebenden Bezeichnungen oder mit solchen, die auf ausländische Gebiete oder Orte hinweisen). Kalbs- und Gansleberstreichwurst müssen mindestens 5 % Leber der namensgebenden Tierart enthalten, wobei der Gesamtlebergehalt mindestens 30 von 100 Teilen betragen muss.

**Sorte 2** (Leberstreichwurst – eine Wortverbindung mit der Bezeichnung Leberstreichwurst darf keine Hervorhebung ausdrücken); 25 Teile Schweineleber, 22 Teile Schweinekopffleisch mit Schwarte, 15 Teile Innereien (Herz, Zunge), 38 Teile fette Abschnitte mit Schwarte

**Sorte 3** (Streichwurst ohne zusätzliche Bezeichnung, Zwiebelstreichwurst) muss 15 Teile Leber, 20 Teile Schweinekopffleisch mit Schwarte, 15 Teile Innereien, 10 Teile gekochte Schwarten, 40 Teile fette Abschnitte mit Schwarte enthalten. Bei der Zwiebelstreichwurst kann der Leberanteil durch andere Innereien oder Fleisch ersetzt werden.

## Musteretiketten für Würste

<b>Leberpastete</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur-, Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, % Leber, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ) Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.1 werden Pasteten aus Pastetenbrät, bestehend aus Rindfleisch I, Schweinefleisch I, Kalbfleisch I und Speck II, ohne Stärke, auch unter Verwendung von Eiern und Obers hergestellt. Vielfach werden dem Brät namensgebende Bestandteile wie Leber oder Schinken, ... zugefügt.

Werden Eier oder Obers zugegeben, ist auf das Hervorheben der allergenen Zutaten zu achten!

Bei Pasteten als Halbkonserven (z.B. pasteurisiert in Gläsern abgefüllt) unbedingt auf gekühlte Lagerung achten.

## Musteretiketten für Würste

<b>Leberkäse</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch und/oder % Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), <b>Weizenstärke</b> , Gewürze	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

\* Laut Codex B14 Kap. 4.2.1 besteht Leber- oder Fleischkäse gebacken aus 48 Teilen Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II, 20 Teilen Speck II und 32 Teilen Trinkwasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommen 6 Teile Kartoffelstärke. Leber- oder Fleischkäse gebacken werden mitunter auch mit einer Käseeinlage vom Typ Emmentaler, Bergkäse oder mit einer anderen geeigneten beim Erhitzen nicht schmelzenden Käsesorte, auch mit geringerem Fettgehalt, ausgenommen Schmelzkäse hergestellt.

Leberkäse nach bayrischer Art besteht lt. Codex B14 Kap. B.4.2.2.4 aus 15 Teilen gepökelttes sehnenarmes Schweinefleisch I klein geschrotet, 85 Teile Leberkäsemasse. Auf 100 Teile Wurstmasse kommen 5 Teile Kartoffelstärke. Produkt wird ausschließlich gebacken hergestellt.

## Musteretiketten für Würste

<b>Weißwurst</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>1 kg</b>	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten*: % Schweinefleisch, Trinkwasser, Speck, Zwiebel, Stärke, Petersilie, Salz, Gewürze, Schafsaibling	Zutaten
Weißwurst vor dem Verzehr kochen	Gebrauchsanweisung

\* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.1 bestehen Weißwürste aus 49 Teilen Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II, 18 Teilen Speck II und 33 Teilen Trinkwasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommen 2 Teile Kartoffelstärke. Bei Weißwurst ist die zusätzliche Bezeichnung „zum Braten“ zulässig.

Die Münchner Weißwurst muss laut Codex 45 Teilen Kalbfleisch II und/oder Schweinefleisch II, 20 Teilen Speck II, 5 Teilen gekochten Schwarten und/oder Kalbskopffleisch und 30 Teilen Trinkwasser bestehen und in Schweinssaitlingen mit einem Kaliber von nicht über 32 mm abgefüllt werden.

## Musteretiketten für Würste

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 Allergen Kennzeichnung).

### **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 cm<sup>2</sup> 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 Würste

## Kennzeichnungselemente für Würste

### 1. Bezeichnung des Lebensmittels

Für die Bezeichnung des Lebensmittels wird die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Art. 17 LMIV) oder die verkehrübliche Bezeichnung verwendet. Letztere ist bei Würsten in erster Linie der Lebensmittelcodex (Kapitel B14 Fleisch und Fleischerzeugnisse idgF, [www.lebensmittelbuch.at](http://www.lebensmittelbuch.at)).

☞ **Vorsicht bei Phantasiebezeichnungen:** Wurst die im Schnittbild einer im Codex angeführten Wurst entspricht, ist als solche zu bezeichnen (z.B. Fleischwurst: kleine Stückung = Wiener). Bei Phantasiebezeichnungen muss die Wurst in der Zusammensetzung bei Brätwürsten, mindestens einer Sorte 2 und bei Fleischwürsten einer Sorte 2a entsprechen. Die Bezeichnung des Lebensmittels (z.B. Wiener) darf durch eine Phantasiebezeichnung (z.B. *Sportbunkerl*) zwar ergänzt, aber nicht ersetzt werden.

Der Hinweis „geräuchert“ in der Bezeichnung hat immer dann zu erfolgen, wenn die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irrezuführen, d. h. wenn das Fleischerzeugnis geräuchert und nicht geräuchert in Verkehr gebracht werden kann (z.B. Extrawurst).

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

Ist eine Wursthülle nicht essbar, muss dies angegeben werden.

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.

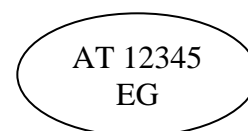
#### Identitätskennzeichen:

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:





## Musteretiketten für Würste

### 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

### 4. Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

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.

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. rohe Bratwürstel), die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Zusätzlich sind die Aufbewahrungsbedingungen anzuführen (z.B. „zu verbrauchen bis 25.01.2015 bei Lagerung von max. 4°C“). Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

#### 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: Grillwürstel tiefgekühlt**

Bei -18° C (\*\*\*-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!

## Musteretiketten für Würste

### 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 und an einem Tag nur eine Charge 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 Codexkapitel A5 sind Fleischerzeugnisse meistens bei + 4 bis + 6 °C zu lagern. Der Bereich der „gekühlten“ Lagerung bedeutet Lagerung im Kühlschrank 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 unter ihrer Bezeichnung, anzugeben, wobei unmittelbar danach die Aufzählung ihrer Zutaten zu folgen hat. Das heißt: bei der Verwendung von fertigen Mischungen sind sämtliche Zutaten zu deklarieren!

☞ **Achtung bei der Verwendung von fertigen Mischungen für die Wurstherstellung, diese enthalten oft Zusatzstoffe!** Es muss nicht nur der Zusatzstoff bzw. die E-Nummer selbst, sondern auch die Zusatzstoffklasse angegeben werden. Zum Beispiel ist Nitritpökelsalz als „Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit“ oder als „Salz, Konservierungsstoff: E 250“ anzuführen. Häufig

## Musteretiketten für Würste

enthalten und daher anzuführen sind auch Stabilisatoren: z.B.: Diphosphat, Antioxidationsmittel: z.B.: Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: z.B.: Natrium-Glutamat.

Bei essbaren **Wursthüllen** ist in der Zutatenliste die Tierart anzuführen (z.B. Schafsaaitling).

Bei geräucherten Würsten ist „**Rauch**“ in der Zutatenliste anzugeben.

Die Angabe der Zutat „**Wasser**“ wird toleriert, da Wasser in Lebensmitteln immer Trinkwasser sein muss. Die korrekte Bezeichnung ist „**Trinkwasser**“

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 Wurst ist der Fleischanteil wertbestimmend und damit in % anzugeben.** Bis 100 % Fleischanteil wird dieser in % angegeben, bei starker Abtrocknung (d.h. zur Herstellung wird mehr Fleisch verwendet als das fertige Produkt wiegt), lautet die Angabe beispielsweise: Zur Herstellung von 100 g Salami wurden 142 g Schweinefleisch verwendet.“

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.

#### **Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:**

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Khorasan, 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 Würsten ist die Angabe einer Zutatenliste immer erforderlich, und damit die Angabe und Hervorhebung allenfalls vorhandener bzw. zugegebener allergenen 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

## Musteretiketten für Würste

Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwertigenschaften 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

### 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 Zutatennamens: „\*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“**;

## Musteretiketten für Würste

### 8. Gebrauchsanweisung

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

☞ Bei **leicht verderblichen Waren** (die nicht zum Rohverzehr bestimmt sind) wie frisches Fleisch, Faschiertes, Surfleisch, frische Bratwürste, Geflügelfleisch oder Eier sind am Etikett folgende Hinweise (als Logo oder in Worten) anzubringen:

"Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, durcherhitzen!"



☞ Bei offenem Verkauf ist der Aushang eines Posters oder das Auflegen von Info-Foldern erforderlich. ([www.gesundheit.gv.at](http://www.gesundheit.gv.at))