

Lebensmittelkennzeichnung Frischfleisch Rind, Schwein, Geflügel, Schaf, Ziege, Pferd

Ing. Michael Hölzl

Berater für Direktvermarktung

Fachbereich Spezialkulturen und Markt



Gesetzliche Grundlagen

- Allgemeine Regelungen – Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung
 - EU-Verbraucherinformationsverordnung
 - Lebensmittelcodex
 - ...
- Spezielle Regelungen für Frischfleisch
 - Empfehlung von Gesundheitsministerium beim Umgang mit leicht verderbliche Produkten
 - (EU) Nr. 1337/2013 – Herkunftsangabe Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel
 - (EG) Nr. 1760/2000 – Herkunftsangabe Rind
 - BGBl.II Nr. 108/2006 – Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung

Abgrenzung verpackt und unverpackt

- Verpflichtende Kennzeichnung gilt nur bei verpackten Produkten
 - Außer Herkunftskennzeichnung Rind – auch unverpackt
- Typische Mischfleischpakete – gelten als unverpackt
 - Auch wenn vakuumverpackt, da dies erst auf Wunsch des Kunden gemacht wird
- Als verpackt gilt es wenn fixe Fleischteile als solche zum Verkauf bereits verpackt angeboten werden
- Bei der Bedienung an der Theke können Fleischteile auch als „zum Verkauf vorverpackt“ gesehen werden sofern Inhalt auf Wunsch noch verändert werden kann (gilt kennzeichnungstechnisch als unverpackt)

07.04.2021/Folie 3


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Küchenhinweis - leicht verderbliche Produkte

- Initiative vom Gesundheitsministerium
- Lebensmittelvergiftungen gehen oft auf Fehler im Privatbereich zurück
- Schutz für den Produzenten – Verantwortung geht an Konsumenten
- Hinweis kann mit Logo oder Schriftsatz erfolgen
- Direkt am Produkt, oder mit einem Aushang
- Keine Verpflichtung, jedoch Empfehlung
- Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!



07.04.2021/Folie 4


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Verpflichtende Herkunftsangabe Rindfleisch

- Verpflichtende Herkunftsangabe bei unbehandelten Frischfleisch seit 01.09.2000
 - Gewürztes oder mariniertes Fleisch fällt nicht darunter
- Angabe bei verpacktem und unverpackten Rindfleisch verpflichtend
- **Referenznummer** am Etikett (Ohrmarkennummer oder Partienummer)
- **Geschlachtet in:** Österreich - Zulassungsnummer von Schlachtbetrieb AT....
- **Zerlegt in:** Österreich – gegebenenfalls Zulassungsnummer Zerlegebetrieb AT...
- **Geboren in:** Österreich
- **Gemästet in:** Österreich
- Oder **Herkunft:** Österreich → anstatt von geboren und gemästet (auch Schlachtung in Ö)

07.04.2021/Folie 5


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Verpflichtende Herkunftsangabe Schweine-, Schaf-, Ziegen-, und Geflügelfleisch

- Verpflichtende Herkunftskennzeichnung seit 01.04.2015
 - Gewürztes oder mariniertes Fleisch fällt nicht darunter
- Verpflichtende Angaben:
 - **Referenznummer** (Rückverfolgbarkeit auf Tier bzw. Tiergruppe)
 - **Aufgezogen in:** Österreich
 - **Geschlachtet in:** Österreich
 - **Ursprung:** Österreich → anstatt „Aufgezogen in:“ und „Geschlachtet in:“ ,wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung in einem Mitgliedsstaat

07.04.2021/Folie 6


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Notwendige Aufzucht-dauer für Herkunftsangabe Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel

▪ **Schwein:**

- Bei Alter über 6 Monate → mind. letzten 4 Monate in genanntem Land
- Unter 6 Monate, aber Lebend über 80kg → Mast ab 29,9kg im selben Land
- Unter 6 Monate und Lebend unter 80kg → gesamte Aufzucht im genannten Land

▪ **Schafe und Ziegen:**

- Mind. Letzte 6 Monate im genannten Land
- Schlachttalter unter 6 Monate – gesamte Aufzucht-dauer gleiches Land

07.04.2021/Folie 7


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Notwendige Aufzucht-dauer für Herkunftsangaben

▪ **Geflügel:**

- Mind. letztes Monat im genannten Land
- Schlachttalter unter einem Monat – gesamte Aufzucht im selben Land
- Wenn die Aufzucht-dauer in einem Land nicht gegeben ist dann
 - „Aufgezogen in mehreren Mitgliedstaaten der EU“
 - Oder „Aufgezogen in:“ Angabe aller Länder der Aufzucht
- Für andere Fleischarten gibt es keine verpflichtende Herkunftsangabe

07.04.2021/Folie 8


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Geregelte Fleischkategorien nach Alter

Rind:

- (EU) Nr. 1308/2013
 - Kalbfleisch – Alter weniger als 8 Monate
 - Jungrindfleisch – ab 8 Monate und weniger als 12 Monate
 - Ö Lebensmittelcodex
 - Milchkalb → Alter max. 6 Wochen
 - Kalb → Alter zwischen 6 Wochen und 6 Monate und Schlachtgewicht warm max. 180kg
 - Rind – über 12 Monate
-
- EU Gesetz übertrumpft Lebensmittelcodex

07.04.2021/Folie 9


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Geregelte Fleischkategorien nach Alter

Schwein

- Spanferkel – Schlachtgewicht warm max. 40kg
- Jungschweinernes – Schlachtgewicht warm max. 60kg

Geflügel

- Masthühner – Schlachtung vor Geschlechtsreife
- Junghühner – Schlachtung vor Geschlechtsreife
- Suppenhühner – bereits geschlechtsreif

07.04.2021/Folie 10


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Geregelte Fleischkategorien nach Alter

Schaf:

- Lamm – bis 6 Monate
- Schaf – über 6 Monate

Bei anderen Tierarten sind Unterteilungen anhand fundierter Fachkenntnisse möglich – keine direkten Gesetzesvorgaben

Fleischteile

- Als Sachbezeichnung muss der jeweilige Fleischteil genannt werden
- Fleischteile sind durch Österreichischen Lebensmittelcodex geregelt Kapitel B14
- Falls eine Bezeichnung nicht in Lebensmittelbuch angeführt ist, dann eine daran angelehnte Bezeichnung bzw. an andere Tierarten orientieren
- Andere Zuschnitt Arten müssen verständlich gekennzeichnet werden z.B. Rindfleisch - Tomahawk Steak
- https://www.verbrauchergesundheits.gv.at/lebensmittel/buch/codex/B14_Fleisch_und_Fleischerzeugnisse.pdf?7vj926

Weitere Angaben bei Fleisch

- Zusatz „Tiefgekühlt“ falls dies der Fall ist
- Einfrierdatum „eingefroren am TTMMJJ“
- Zusatz „aufgetaut“ wenn dies der Fall ist
- Zusatz „gewürzt“ wenn dies der Fall ist
- Haltungsform oder besondere Fütterung kann freiwillig angeführt werden – wahrheitsgetreu!
- Freiwillige Teilnahme an Herkunftssystemen möglich → Gütesiegel zur Auslobung z.B. AMA Gütesiegel, Bos, Cibus.trace beef,....

07.04.2021/Folie 13


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Rindfleisch frisch und ungewürzt

Rindfleisch

Referenznummer des/der Tiere
geschlachtet in Land (Österreich)

Zulassungsnummer

zerlegt in Land (Österreich)

Zulassungsnummer

Herkunft Österreich oder

geboren, gemästet, geschlachtet in Österreich

bzw. EU-Mitgliedsstaat

oder

„Herkunft Österreich“*)

Franz Fleischmann

Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

zu verbrauchen bis TT/MM oder
mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei 2 bis 6 °C

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

- Fleischteil muss noch bei der Bezeichnung angeführt werden z.B. Schnitzel
- Als Referenznummer wird am einfachsten die Ohrmarkennummer verwendet
- „Herkunft Österreich“ möglich wenn geboren, geschlachtet und gemästet in Österreich
 - Zusätzlich trotzdem noch geschlachtet in: und zerlegt in:
- Keine Vorgaben bezüglich Haltbarkeit


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Fleisch Schwein, Schaf, Ziege

Frischfleisch von Schwein/Schaf/Ziege

„aufgezogen in“ und „geschlachtet in“ Österreich“

„Ursprung Österreich“*

Partienummer xxx

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1 kg

zu verbrauchen bis TT/MM oder
mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei 2 bis 6 °C

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

- Fleischteil muss angegeben werden
- „Ursprung Österreich“ möglich wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Österreich
- Referenznummer oder Partienummer – Ohrmarkennummer oder selbst vergebene Nummer – Rückverfolgbar
- Keine Vorgabe bei Haltbarkeitsdatum

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Geflügel und Kaninchenfleisch

Geflügel- oder Kaninchenfleisch

„aufgezogen und geschlachtet in Österreich“,

„Ursprung Österreich“ *

Franz Fleischer
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

1,5 kg

zu verbrauchen bis TT/MM **

gekühlt lagern bei 2 bis 4 °C

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

- Teilstück bei Sachbezeichnung anführen
- Bei Geflügel auch die Geflügelart anführen
- Bei Geflügel gleiche Herkunftsangabe als bei Schwein, Schaf und Ziege
- Verbrauchsdatum, da leicht verderblich
- Kein gesetzlich vorgegebenes Datum
- Hinweis „aus bäuerlicher Schlachtung“ wenn Abgabe außerhalb vom Betrieb
 - Schlachtdatum zusätzlich angeben
 - Bei zugelassenen Schlachtbetrieben nicht notwendig

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Faschiertes

Faschiertes *

„geboren in ..“

„gemästet und geschlachtet in Österreich“

„Herkunft Österreich“ **

Franz Fleischer
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

0,5 kg

zu verbrauchen bis TT/MM***

gekühlt lagern bei 2 bis 4 °C

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

- Bezeichnung Faschiertes ist alleinstehend möglich bei Mischung 50:50 Schwein und Rind – ansonsten Tier und Prozentnennung
- Herkunftsangabe für jeweilige Tierart bzw. bei Mischungen für jede Tierart einzeln
- Darf nur am Tag der Herstellung in Verkehr gebracht werden
- Angabe Verbrauchsdatum
- Zusätzliche Angaben bei zugelassenen Betrieben
 - Fettgehalt geringer als...
 - Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß geringer als...
- Ist allgemein ein sehr heikles Produkt

07.04.2021/Folie 17

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Gewürztes Fleisch

Grillkotelett gewürzt

Franz Fleischmann
Schlachtgasse 3, 1234 Wurst

500 g

zu verbrauchen bis TT/MM oder
mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei 2 bis 6°C

Zutaten: Schweinefleisch, Sonnenblumenöl, Gewürze, **Sellerie**, **Senf (Senfkörner)**, Weingeistessig, Zucker), Salz

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

- Keine Herkunftsangabe notwendig
 - Freiwillig möglich
- Zutatenliste – alle Zutaten in absteigender Reihenfolge

07.04.2021/Folie 18

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Fleisch tiefgekühlt

Fleisch tiefgekühlt

Herkunftsangaben

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo
500 g

Mindestens Haltbar bis: TTMMJJ

Tiefgekühlt lagern bei mind. -18°C

Aufgetaut bei max. 6°C lagern

Aufgetaut 2 Tage haltbar

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Eingefroren am: TTMMJJ

Hinweis Küchenhygiene

- Tierart und Teilstück als Bezeichnung
- Herkunftskennzeichnung gleich als Frischfleisch
- Einfrierdatum
- Lagerbedingung und zusätzlich Bedingung nach dem Auftauen

07.04.2021/Folie 19

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Fleisch von Einhufern und Tierarten außer Schwein, Rind, Schaf, Ziege und Geflügel

Pferdefleisch - Teilstück

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

500 g

Mindestens Haltbar bis: TTMMJJ

Gekühlt lagern bei max. 6°C

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

- „Standard“ Kennzeichnungselemente
- Keine verpflichtende Herkunftsangabe

07.04.2021/Folie 20

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Wildfleisch

Wildfleisch *

Tierart angeben

Franz Jäger
Forstweg 3, 1234 Wald

1 kg

zu verbrauchen bis TT/MM oder
mindestens haltbar bis TT/MM

gekühlt lagern bei 2 bis 6 °C

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

- Tierart und Fleischteil muss angegeben werden
- Angabe „Wild aus freier Wildbahn“ ist möglich
- Bei direkter Abgabe von zerlegen Fleisch durch Jäger
 - Hinweis „Wildbret aus Direktvermarktung“
 - Nennung vom Jagdgebiet

07.04.2021/Folie 21

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Weitere Unterlagen und Links

- Musteretiketten und Basisinformationen zur Lebensmittelkennzeichnung – Präsentation von Basiskurs
<https://tirol.lko.at/kennzeichnung-von-lebensmitteln+2500+3368899>
- Österreichischer Lebensmittelcodex/Lebensmittelbuch
<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>

07.04.2021/Folie 22

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Michael Hölzl
Berater für Direktvermarktung – LK Tirol
Tel.: 05 92 92- 1504
E-Mail.: michael.hoelzl@lk-tirol.at

