

Beratungsempfehlung

Spezielle Vorschrift für vorverpacktes Hackfleisch

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften der EU-Verordnung 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung oder LMIV) eingehalten werden.

Die LMIV sorgt für Vorgaben zur besseren Lesbarkeit (unter anderem eine Mindestschriftgröße), eine klare Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten, eine verbesserte Allergenkennzeichnung vorverpackter Lebensmittel und die obligatorische Allergeninformation bei loser Ware. Ab Dezember 2016 gilt eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung, die ebenfalls in der LMIV geregelt ist.

(Quelle: https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/_Texte/DossierKennzeichnung.html)

Wer als Direktvermarkter vorverpacktes Hackfleisch vermarktet, muss bereits seit 1. Januar 2014 eine ergänzende Kennzeichnung beachten, die sich aus der Anhang VI, Teil B der LMIV ergibt und dem Verbraucher eine bessere Einschätzung der Qualität von Hackfleisch ermöglichen soll. Aufgrund einer Beanstandung bei einem Direktvermarkter mit eingefrorenem Rindfleisch möchten wir auf diese Kennzeichnungsverpflichtung aufmerksam machen. Folgende Angaben, die sich auf die Tagescharge des Betriebes beziehen, müssen auf dem Etikett stehen:

- Fettgehalt geringer als
- Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß geringer als

Nach der LMIV gibt es folgende Sorten von Hackfleisch mit folgenden Grenzwerten:

	Fettgehalt	Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß
mageres Hackfleisch/Faschiertes	≤ 7 %	≤ 12 %
reines Rinderhackfleisch/-faschiertes	≤ 20 %	≤ 15 %
Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleischanteil	≤ 30 %	≤ 18 %
Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tierarten	≤ 25 %	≤ 15 %

Somit gehören auf das Etikett von vorverpacktem Rinderhackfleisch folgende Angaben:

- Bezeichnung
- „Fettgehalt geringer als ...“, Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß geringer als ...“
- Herkunftsangabe (z.B. Ursprung: Deutschland)
- Referenznummer/Referenzcode/Chargennummer (dient nach der Rindfleisch-etikettierung der Rückverfolgbarkeit auf Einzeltier oder Gruppe von Tieren; kann als Los-/Chargennummer dienen)

Beratungsempfehlung

- Frischware: Verbrauchsdatum und Kühlhinweis, Tiefkühlware: MHD und Einfrierdatum
- Verzehrshinweis „Vor dem Verzehr gut durcherhitzen; nicht zum Rohverzehr bestimmt“
- Füllmenge
- Name und Anschrift
- Identitätskennzeichen und Zulassungsnummer (nur zugelassene Betriebe)

Freiwillige Zusatzangaben, z.B. zur genauen Herkunft, Rasse, Fütterung etc., sind zulässig. Die Herkunftskennzeichnung ist verpflichtend, sofern das Hackfleisch nicht weiter verarbeitet wurde. Selbst bei geringer Verarbeitung, z.B. Würzung, entfällt diese Pflicht. Werden Rind- und Schweinefleisch zu Hackfleisch verarbeitet, sind die Vorgaben der Rindfleisch-Etikettierung erst ab einem Anteil des Rindfleischs von mehr als 50% zu beachten; die Herkunft des Schweinefleischs ist gemäß LMIV anzugeben.

(Quelle: Dr. Elisabeth Seemer, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz)