Grillfleisch korrekt kennzeichnen: Diese Deklarationspflichten gelten für Fleischerbetriebe

Die Grillsaison bringt nicht nur Umsatz, sondern auch Pflichten mit sich: Verpacktes Grillgut muss exakt deklariert werden – von der Zutatenliste über die Allergenkennzeichnung bis hin zur korrekten Verkehrsbezeichnung. Worauf müssen Fleischer- betriebe eigentlich achten, um rechtlich auf der sicheren Seite zu sein? Wir haben den Lebensmitteltechnologen Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker um Antworten gebeten.

Die Anforderungen an die Kennzeichnung von Fleischzubereitungen sind komplex und verlangen ein hohes Maß an Genauigkeit und Fachwissen. © Pixabay

Wenn die Temperaturen steigen, die Abende länger werden und der Duft von Holzkohle in der Luft liegt, beginnt für viele die schönste Zeit des Jahres – die **Grillsaison**.

Für Fleischerbetriebe bedeutet das Hochsaison für marinierte Steaks, Grillspieße, Würstchen und Co. Doch während sich Kunden auf den Grillgenuss freuen, sind die Betriebe mit einer Fülle an **lebensmittelrechtlichen Vorschriften** konfrontiert. Denn beim verpackten Grillgut steckt der Teufel im Detail – insbesondere, wenn es um die korrekte Kennzeichnung und Deklaration geht.

Fleischzubereitung oder Frischfleisch?

Einer der wichtigsten Unterschiede, den man als Fleischer kennen muss, ist der zwischen Frischleisch und sogenannter **Fleischzubereitung**. Laut Definition handelt es sich bei Fleischzubereitungen um frisches Fleisch, dem Lebensmittel oder Zusatzstoffe wie Salz, Marinaden, Gewürze oder Enzyme zugesetzt wurden, ohne dass die Struktur des Fleisches vollständig verändert wurde. Damit zählen gewürztes oder mariniertes Fleisch – wie etwa ein Schopfsteak mit Kräuterbuttermarinade – zu den Fleischzubereitungen, nicht mehr zum reinen Frischfleisch. Dieser Unterschied hat weitreichende Konsequenzen für die Kennzeichnung: Fleischzubereitungen unterliegen umfangreicheren Deklarationspflichten als Frischfleisch.

Lebensmitteltechnologe Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker hat uns detailgetreu die Anforderungen an die Etikettierung von verpackten Fleischzubereitungen erklärt. © Andrea Wieshofer

Zutatenliste: Transparenz ist Pflicht

Anders als bei unverarbeitetem Fleisch muss bei verpackten Fleischzubereitungen zwingend eine vollständige **Zutatenliste** angegeben werden. Diese muss alle verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung enthalten.

Auch alle Gewürze und Bestandteile von Marinaden müssen einzeln aufgelistet werden – eine pauschale Angabe wie „Gewürze“ ist nicht ausreichend.
Besonders wichtig: Wenn einzelne Zutaten im Produktnamen oder durch Abbildungen auf der Verpackung hervorgehoben werden, greift die sogenannte **QUID**-Regelung (Quantitative Ingredient Declaration). Das bedeutet: Der Anteil dieser Zutat am Gesamtprodukt muss in Prozent angegeben werden. Ein Beispiel: Bei einem „Schopfsteak mit Kräuter-Butter-Marinade“ müssen sowohl der Anteil der Butter als auch der Anteil der Kräuter in der Zutatenliste quantitativ ausgewiesen sein – etwa so: „Butter (5 %), Kräuter (2 %)“.

Öl ist nicht gleich Öl

Ein häufiger Fehler bei der Kennzeichnung betrifft die verwendeten Öle in Marinaden. Angaben wie „Tafelöl“, „Speiseöl“ oder „pflanzliches Öl“ reichen nicht aus. Hier ist

Präzision gefragt: Es muss konkret benannt werden, um welches Öl es sich handelt – etwa Rapsöl, Sonnenblumenöl oder „pflanzliches Öl (Raps, Sonnenblume)“, wenn eine Mischung verwendet wird. Nur so kann sich der Verbraucher ein genaues Bild von dem Produkt machen und etwa bei Unverträglichkeiten oder Allergien entsprechend reagieren. Beispiel für eine Zutatenliste für den Klassiker mariniertes Schopfsteak: „Zutaten: 95 % Schweinef leisch, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Gewürzextrakte.“

Allergenkennzeichnung nicht vergessen

Wie bei allen verpackten Lebensmitteln müssen auch bei Fleischzubereitungen **Allergene** klar und deutlich gekennzeichnet werden. Die 14 Hauptallergene – darunter Senf, Sellerie, Milch (z. B. in Butter), Soja oder Gluten – sind in der Zutatenliste hervorzuheben, etwa durch Fettdruck oder Großbuchstaben. Besonders bei Marinaden ist hier Vorsicht geboten, da viele Rezepturen potenziell allergene Bestandteile enthalten.

„Zu verbrauchen bis“ statt „Mindestens haltbar bis“

Ein weiterer wichtiger Aspekt bei der Etikettierung ist das richtige Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum. Da es sich bei rohen Fleischzubereitungen um mikrobiologisch sehr empfindliche Produkte handelt, ist hier das „**Zu verbrauchen bis**“-Datum anzugeben – nicht das „Mindestens haltbar bis“-Datum. Dies ist nicht nur gesetzlich vorgeschrieben, sondern auch ein entscheidender Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Gleichzeitig müssen präzise **Lagerbedingungen** genannt werden. Die empfohlene Angabe lautet: „gekühlt lagern bei 0 bis 4 °C“. Eine solche Formulierung gibt dem Verbraucher klare Orientierung und hilft, eine durchgehende Kühlkette sicherzustellen.

Zubereitungshinweise: Sicherheit geht vor

Da mariniertes Fleisch roh verkauft wird, ist es wichtig, auch Zubereitungshinweise auf der Verpackung anzubringen. Diese sollten verständlich und gut sichtbar sein. Empfohlene Formulierungen sind zum Beispiel: „Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen“ oder „Nach dem Öffnen sofort zubereiten“. Solche Hinweise sind keine reine Formsache, sondern ein

wichtiger Bestandteil der Verbraucherinformation und -sicherheit. Denn unsachgemäße Handhabung kann zu gesundheitlichen Risiken führen – vor allem in den warmen Sommermonaten.

Weitere verpflichtende Angaben auf dem Etikett

Neben Zutatenliste, Allergenkennzeichnung, Lager- und Zubereitungshinweisen sowie dem Verbrauchsdatum müssen auf der Verpackung von verpacktem Grillgut folgende Angaben enthalten sein:

- **Verkehrsbezeichnung, z. B.** „gewürzte Schweinekammsteaks, mariniert“.
- **Achtung: Grillmix, Grillzwerge, Grilltrio und Co** bei Grillwürsteln sind Fantasiebezeichnungen und keine **Verkehrsbezeichnungen**. Es sind immer die enthalten Wurstsorten wie etwa Käsekrainer, Bratwürstel, Bernerwürstel oder die übergeordnete Sortenbezeichnung laut Codex Kap B14 an- zuführen (Brühwürste):
- **Nettofüllmenge**
- **Name und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers**
- **Loskennzeichnung oder Produktionsdatum zur Rückverfolgbarkeit**

Eine **Herkunftskennzeichnung** bei Rind-und Kalbfleisch sowie Ursprungskennzeichnung bei Schweine-, Rind-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ist bei Fleischzubereitungen nicht zwingend erforderlich, da diese rechtlich nicht unter die obligatorische Kennzeichnung fallen.
Freiwillig kann diese selbstverständlich angeführt werden, damit klar ersichtlich ist, in welchem Land das Tier geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet wurde.

Verpackung und Sichtbarkeit

Auch die Gestaltung des Etiketts spielt eine Rolle. Laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) müssen alle Pflichtangaben gut lesbar, deutlich sichtbar und dauerhaft angebracht sein. Das heißt: keine winzige Schrift, keine schwer lesbaren Farbkontraste, keine Angaben in Bereichen, die durch Aufkleber, Falzungen oder Produktinhalt verdeckt werden

können.

Sorgfalt zahlt sich aus

Grillprodukte erfreuen sich wachsender Beliebtheit – doch wer als Fleischer erfolgreich am Markt bestehen will, muss nicht nur mit Geschmack, sondern auch mit rechtlicher Sicherheit punkten. Die Anforderungen an die Kennzeichnung von Fleischzubereitungen sind komplex und verlangen ein hohes Maß an Genauigkeit und Fachwissen.
Von der korrekten Zutatenliste mit QUID-Angaben über die exakte Bezeichnung verwendeter Öle bis hin zu Verbrauchsdatum und Lagerhinweisen – es sind die Details, die den Unterschied machen. Wer hier sorgfältig arbeitet, schützt nicht nur seine Kundinnen und Kunden, sondern auch sich selbst vor Abmahnungen oder behördlichen Beanstandungen. In diesem Sinne: Grillzeit ist Genusszeit – aber nur, wenn auch die Kennzeichnung passt.

Autor: Robert Mühlecker

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at