ÜBER DIE PFLICHT ZUR KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

Über die Pflicht zur Kennzeichnung von Lebensmitteln

Die Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

Ausgabe Dezember 1967

Herausgegeben im Auftrage des Bundesministeriums für Gesundheitswesen
Text: Dr. Helmut Scheunemann, Berlin
Zeichnungen: Oskar, Berlin · Druck: J. & C. Meyer, Bad Oeynhausen
Zu beziehen vom Bundesausschuß für volkswirtschaftliche Aufklärung e. V.,
5000 Köln 14, Sachsenring 38, Postfach 229/230

Vorwort

Die Tatsache, daß immer mehr Lebensmittel verpackt angeboten werden, daß die Verbraucher sich einen gewissen Vorrat an solchen Lebensmitteln zulegen und daß diese Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren, Fisch und Fischerzeugnisse u. a. m., unterschiedlich haltbar sind, macht es notwendig, den Verbraucher neben anderen schon bisher vorgeschriebenen Angaben auf den Packungen auch über die Herstellungszeit oder die Haltbarkeitsdauer der verpackten Lebensmittel durch entsprechende Angaben auf den Packungen zu unterrichten.
Dem berechtigten Anspruch der Verbraucher auf klare, wahre und möglichst weitgehende Kennzeichnung verpackter Lebensmittel wird durch diese neuen Vorschriften, die jetzt in Kraft getreten sind, in wesentlich verbesserter Weise Rechnung getragen.
Diese Verordnung geht auf einen 1962 im Deutschen Bundestag eingebrachten Antrag zurück. Die vorliegende Schrift soll die Verbraucher mit den zur Verbesserung ihrer Urteilsfähigkeit und zu ihrem Schutz erlassenen Vorschriften näher bekannt machen und ihren Willen zur überlegten Bedarfsdeckung stärken. Ich komme damit auch einer entsprechenden Entschließung des Deutschen Bundestages nach.

Käte Strobel
Bundesminister für Gesundheitswesen

Käte Strobel

Über die Pflicht zur Kennzeichnung von Lebensmitteln

Die Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

Das Lebensmittelgesetz (LMG) dient in erster Linie dem Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschädigungen, Irreführung und Täuschung über die Zusammensetzung des Lebensmittels, wie sie der Konsument nach der äußeren Erscheinung des Lebensmittels in Verbindung mit der Bezeichnung, Aufmachung oder sonstigen Darbietungsform erwartet. Über die Kenntlichmachung nach den allgemeinen Vorschriften des Lebensmittelgesetzes und die Preisauszeichnungspflicht nach der Preisauszeichnungsverordnung hinaus gibt es spezielle Vorschriften für die Deklaration der verschiedenen Lebensmittel und ihrer Angebotsformen.

Für die ausreichende Kenntlichmachung nach § 4 des Lebensmittelgesetzes entwickeln sich Normen durch die Verbrauchererwartung*), den redlichen Handwerksbrauch, die Gewerbeüblichkeit, die Verkehrsauffassung**) und die Ortsüblichkeit, die naturgemäß regional verschieden sein können. Bestimmte Vorschriften über die Kenntlichmachung sind in *Rechtsverordnungen* enthalten, z. B. über den Gehalt von Lebensmitteln an Farb- oder Konservierungsstoffen. Außerdem werden jetzt von der *Kommission zur Schaffung des Deutschen Lebensmittelbuches Leitsätze* erarbeitet und öffentlich bekanntgemacht, die weitere Normen setzen. Auch das *Handelsklassengesetz* und die danach erlassenen *Verordnungen* (z. B. Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile) bleiben nicht ohne Einfluß auf die „ausreichende Kenntlichmachung" im Sinne des Lebensmittelgesetzes. Schließlich haben *Verbände und Innungen Richtlinien* mit Begriffsbestimmungen herausgegeben, die allgemeine Grundsätze als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft enthalten; sie stellen aber keine allgemeinverbindlichen Rechtsnormen dar.

Alle aus dem Zollausland eingeführten Lebensmittel unterliegen nach § 21 des Lebensmittelgesetzes (LMG) *den gleichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen wie die in der Bundesrepublik Deutschland* hergestellten, verarbeiteten oder verpackten Lebensmittel.

---

*) d. h. die Vorstellung und berechtigte Erwartung eines verständigen Durchschnittspublikums
**) diese entwickelt sich aus den Qualitätsanforderungen nach dem Handelsbrauch, wenn sie längere Zeit unangefochten bleiben

Diese Bestimmungen und Richtlinien reichen aber zur Information der Verbraucher nicht aus, weil sie zu allgemein gefaßt sind. Erfahrungsgemäß ist die Täuschungsgefahr bei Lebensmitteln, die für den Verbraucher infolge ihrer Art und Verpackung durch Sinnenprüfung nicht erkennbar sind, besonders groß. Man kann durch falsche, unvollständige oder fehlende Kenntlichmachung oder täuschende Aufmachung leicht über die Beschaffenheit und den Wert des Lebensmittels getäuscht oder irregeführt werden. Außerdem verfügt der Durchschnittsverbraucher nicht über Spezialkenntnisse auf dem Gebiete der Lebensmittelgewinnung und -technologie.

Deshalb wurden bereits in den Jahren 1927 und 1935 *Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnungen* erlassen. Die letzte umfaßt 20 verschiedene bestimmte Lebensmittelgruppen, vor allem Dauerwaren. Vorgeschrieben ist, daß auf den Packungen oder Behältnissen an einer in die Augen fallenden Stelle in deutscher Sprache und deutlich sichtbar sowie leicht lesbar angegeben sein müssen: Name oder Firma und Herstellungsort, der Inhalt in handelsüblicher Bezeichnung und nach deutschem Maß oder Gewicht zur Zeit der Füllung bzw. die Stückzahl. Diese Sondervorschriften gelten vor allem für *Dauerwaren* von Fleisch oder mit Fleischzusatz in *luftdicht verschlossenen Behältnissen, für Dauerwaren* von Fischen einschließlich Marinaden, für Dauerwaren von Krustentieren, für eingedickte Milch, für Gemüse- und Obst-Dauerwaren, für kochfertige Suppen in trockener Form, für Back- und Puddingpulver, Volleipulver, für Schokolade und Schokoladenpulver sowie Kaffee-Ersatz- und -Zusatzstoffe.

Diese noch bis zum 31. 12. 1967 gültige Verordnung, die sich also vorwiegend auf Dauerwaren bezieht, wurde in den letzten Jahren *nicht mehr den Erwartungen der Verbraucherschaft* hinsichtlich der Information über die abgabefertig verpackten Lebensmittel, insbesondere auch für die private Vorratshaltung, gerecht: Die Änderung der Verkaufs- und Verzehrsgewohnheiten, die Zunahme des Angebotes küchenfertiger Lebensmittel, die Ausdehnung der Sortimente in den früher meist branchen-

gebundenen Lebensmittelgeschäften, die im Zuge der Rationalisierung ständig steigende Anzahl der Selbstbedienungs- und Großraumläden, die neuzeitlichen, vor allem durch technische Entwicklungen bedingten Verpackungs- und Konservierungsverfahren (Tiefgefrieren) sowie die weltweite Ausdehnung des Handels brachten es mit sich, daß *immer mehr Lebensmittel vorverpackt* angeboten wurden. Vor allem durch die fehlende Kundenberatung infolge des unpersönlichen Verkaufs konnten sich die Verbraucher nicht mehr über den Zustand der Ware, insbesondere die Frische und Haltbarkeit der Lebensmittel, unterrichten. Der ursprüngliche Sinn der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, nämlich den Verbraucher über Herkunft, Beschaffenheit, Menge, Gewicht und auch Zeitpunkt der Herstellung der abgabefertig verpackten Lebens-

mittel zu orientieren, konnte bei Lebensmitteln von unterschiedlicher Haltbarkeit nicht mehr voll erreicht werden. Der Bundestag faßte daher anläßlich seiner Sitzung am 6. 12. 1963 eine Entschließung, wodurch die Bundesregierung ersucht wurde, die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu ändern und für bestimmte besonders zu bezeichnende sowie für die Kennzeichnung geeignete verpackte Lebensmittel die unverschlüsselte Angabe der Herstellungszeit vorzuschreiben. Gleichzeitig sollte geprüft werden, welche Verbesserungen der Kennzeichnung über die Haltbarkeit und den Verbrauch von leicht verderblichen verpackten Lebensmitteln (Präserven) möglich und angebracht seien.

Die *Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung* vom 9. 9. 1966, die wegen der erforderlichen organisatorischen und technischen Umstellungen erst am 1. Januar 1968 in Kraft tritt, enthält nur die vordringlichste Ergänzung der bisherigen Bestimmungen. Sie bezieht neben den schon seit 1935 kennzeichnungspflichtigen Dauerwaren jetzt auch

Fleisch, Fisch, Schalen- und Krustentiere sowie die daraus oder mit einem Zusatz von diesen hergestellten Erzeugnisse – lediglich mit Ausnahme von Garnierungen – in die Kennzeichnungsvorschriften ein, *sofern sie in abgabefertigen Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegeben werden.* Diese Lebensmittel müssen entweder mit

dem unverschlüsselten Datum der Herstellung bzw. Abpackung, Abfüllung oder mit der Angabe der Mindesthaltbarkeitsdauer versehen werden. Dabei muß erkennbar sein, auf welche Angabe sich das Datum bezieht. Die neuen Bestimmungen gelten nicht nur – wie bisher – für Vollkonserven oder Halbkonserven (Präserven), sondern auch für frische, gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel in Dosen, Gläsern, Tuben, Klarsichtfolien oder Vakuumverpackungen. Es werden vordringlich die von Tieren stammenden Lebensmittel berücksichtigt, weil das tierische Eiweiß in der Ernährung der Bevölkerung eine hervorragende Bedeutung einnimmt und weil diese Lebensmittel meist leicht verderblich und daher in ihrer Haltbarkeit schwer zu beurteilen sind. Außerdem verdienen sie wegen der durch sie möglichen Gefährdung der Gesundheit des Menschen besondere Beachtung. Gleichzeitig wird auch die bereits bei der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung von 1935 gegebene Begründung zur Verbesserung der Informationsmöglichkeiten für den Verbraucher weiter verfolgt, dabei werden die Bestimmungen den neuzeitlichen Gegebenheiten angepaßt.

Die Konsumenten sollen bereits *aus der Beschriftung der Packungen und Behältnisse alle wichtigen Hinweise entnehmen* können; für die private Vorratshaltung ist ein Auswechseln der gelagerten Lebensmittel ohne Datumsangabe nicht möglich. Die Verordnung dient dadurch dem Verbraucherschutz und der Verbraucheraufklärung über die Qualität, den Frischezustand, die Menge und die Preiswürdigkeit der verpackten Lebensmittel, denn eine Prüfung des Frischezustandes kann bei verpackten Lebensmitteln nicht im gleichen Ausmaß erfolgen wie bei unverpackten. Die Verpackung dient dabei neben dem Schutz des Lebensmittels dem interessierten Käufer als Informationsquelle.

Anschließend soll nun dargestellt werden, was hinsichtlich der Kennzeichnung verbessert worden ist und was der Verbraucher den einzelnen Angaben auf den Lebensmittelpackungen entnehmen und für sich verwerten kann.

Datumskennzeichnung

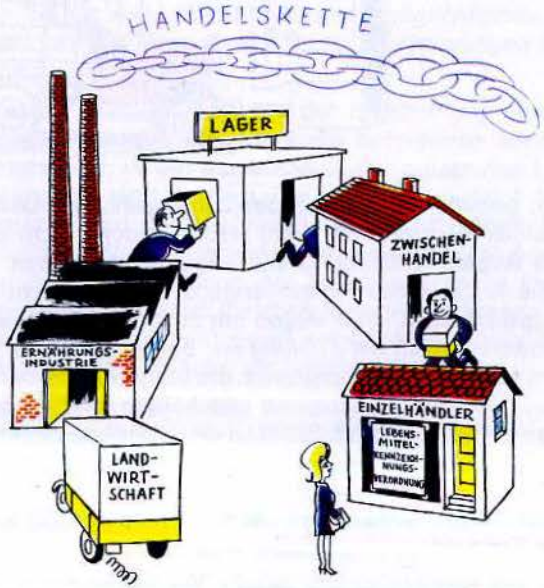
Die wesentlichste Neuerung ist die Vorschrift, die wichtigsten von Tieren stammenden Lebensmittel, die in Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegeben werden, *wahlweise mit der unverschlüsselten Datumsangabe unter Bezug auf den Zeitpunkt entweder der Herstellung, Abpackung oder Abfüllung bzw. der Mindest-Haltbarkeitsdauer* zu versehen. Grundsätzlich sind dabei Tag, Monat und Jahr anzugeben. Nur bei tiefgefrorenen Erzeugnissen und solchen, die durch Trocknen oder Räuchern (Dauerwurst, Rohschinken, Rauchfleisch, Speck) haltbar

gemacht und die nicht in Scheiben geschnitten worden sind, genügt die Angabe von Monat und Jahr, weil bei diesen Lebensmitteln Qualitätsminderungen erfahrungsgemäß erst nach längerer Zeit eintreten. Bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen oder gleichwertige Verfahren haltbar gemacht wurden und deren Haltbarkeit mindestens ein Jahr beträgt

(Konserven), genügt die Angabe der Jahreszahl. Die Datumsangaben müssen deutlich sichtbar und leicht lesbar, jedoch nicht unbedingt an einer in die Augen fallenden Stelle angebracht werden. Sofern vom Hersteller die Angabe des Herstellungsdatums und nicht der Haltbarkeitsdauer gewählt wird, muß wegen der zeitlich geringeren Haltbarkeit noch der Hinweis: *„Auch bei Kühlung nur begrenzt haltbar"* hinzugefügt werden. Dies gilt nicht für Erzeugnisse, die tiefgefroren oder Dauerwaren sind – sofern sie nicht in Scheiben geschnitten sind –, oder sonstige Erzeugnisse, soweit sie durch Erhitzen oder andere Verfahren für mindestens ein Jahr haltbar gemacht worden sind. Der Verbraucher darf mit Recht annehmen, daß bei allen Handelsstufen vom Hersteller über den Einzelhändler bis zur Abgabe des Lebensmittels die Kühlkette oder die angegebene Temperatur eingehalten wird.

Eine Anzahl von Betrieben hatte bereits vor der Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung freiwillig eine entsprechende Datierung vorgenommen; Filialbetriebe hatten außerdem ihrem Verkaufspersonal Anweisungen zur rechtzeitigen Umwälzung der feilgehaltenen Ware gegeben. Der Verordnungsgeber hat, aufbauend auf den bereits aus diesen organisatorischen Maßnahmen stammenden Erfahrungen und der Entschließung des Bundestages folgend, die Tendenz weiter verfolgt, dem Verbraucher eine weitergehende als bisher vorhandene Kennzeichnung zwecks Informationsmöglichkeit zu geben.

Die Dauer der Haltbarkeit ist von der Qualität und der Frische des Ausgangsmaterials, der hygienischen Gewinnung und Verarbeitung, der Konservierungsmethode, der Verpackungsart und der nachträglichen Temperaturbeeinflussung, also von unterschiedlichen Herstellungs-, Transport- und Lagerbedingungen abhängig. Die *Angabe der Haltbarkeitsdauer* kann deshalb keine uneingeschränkte Garantie für die Haltbarkeit darstellen; sie ist also *kein Verfallsdatum,* sondern gibt nur den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel unter den (vorgeschriebenen) normalen Lagerbedingungen mindestens haltbar ist. Der Wert der Neuregelung ist damit unverkennbar: Die Lagerhaltung wird geringer, dadurch der Umschlag in der Handelskette schneller, das Disponieren kurzfristiger und vorsichtiger, und grundsätzlich muß erwartet werden, daß die Transport- und Lagerbedingungen eingehalten werden. Damit



wird auch einer einwandfreien Qualität der Erzeugnisse und der Erhaltung der biologischen Wertigkeit gedient, die nicht nur im Interesse der Verbraucher, sondern auch der Hersteller und Kaufleute liegen. Es wird auch Aufgabe des Verbrauchers selbst sein, seinen Einkauf entsprechend zweckmäßig zu gestalten.

Ist das der Kennzeichnungsverordnung unterliegende Lebensmittel vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums verdorben und genußuntauglich, muß es

aus dem Verkehr genommen werden. Dagegen bestehen im allgemeinen keine Bedenken, wenn trotz Überschreitens des angegebenen Haltbarkeitsdatums Lebensmittel bei entsprechender Kenntlichmachung eventuell im Verkehr bleiben, solange sie einwandfrei und genußtauglich sind. Es besteht lediglich die Ausnahme nach der Hackfleisch-Verordnung, wonach tiefgefrorenes Hackfleisch nach Ablauf von 3 Monaten in jedem Fall als solches nicht mehr verkehrsfähig ist. Bei einem ordnungsgemäßen Ablauf der Handels- und Kühlkette vom Hersteller über Groß-, Zwischen- und Einzelhandel, evtl. mit vom Hersteller gegebenen zusätzlichen Empfehlungen über die Transport- und Lagerbedingungen werden durch die Neuregelung keine Schwierigkeiten auftreten, im Gegenteil, die Neuregelung wird dem vermehrten Informationsanspruch des Verbrauchers gerecht. Durch die Wahlmöglichkeit hinsichtlich der Kennzeichnung der verpackten Lebensmittel entweder mit dem Herstellungsdatum oder mit der Mindest-Haltbarkeitsdauer besteht auch für den Verbraucher die Möglichkeit, die seinem Zweck am besten entsprechende Ware zu wählen. Für jedes Erzeugnis wird einzeln zu entscheiden sein, welche Datenkennzeichnung vorteilhafter sein wird. Dem Verbraucher wird im allgemeinen mit der Angabe der Mindest-Haltbarkeitsdauer mehr gedient sein. Nicht das „jüngste" Herstellungs- oder Verpackungsdatum oder das langfristige Haltbarkeitsdatum ist für die Qualität des Lebensmittels zur Zeit des Erwerbs allein maßgeblich, sondern die Summe aller Faktoren, denen das Lebensmittel auf dem Wege vom Hersteller bis zum Verbraucher unterworfen ist. Verbraucher und Handel werden bei wohlverstandener Wahrnehmung ihrer Interessen aus der Erfahrung heraus nach kurzer Zeit den jeweils richtigen Weg der Kennzeichnung finden. Unabhängig davon bleiben letztlich entscheidend die Vorschriften der §§ 3 und 4 des Lebensmittelgesetzes, wonach das Inverkehrbringen gesundheitsschädlicher bzw. verdorbener Lebensmittel zum Schutze des Verbrauchers verboten ist.

Für die *amtliche Überwachung* der sachgerechten Lagerung und der vorgeschriebenen Kennzeichnung ist es unerheblich, wie der Verbraucher die von ihm erworbenen Lebensmittel in seinem eigenen Haushalt behandelt. Die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln endet für die zuständigen Behörden mit dem Zeitpunkt des Übergangs der Ware in den Besitz des Konsumenten. Die sachgerechte Lagerung im Haushalt ist von dem Augenblick an, in dem der Käufer das Lebensmittel erwirbt, seine eigene Angelegenheit. Allerdings haben verschiedene Hersteller bereits die Lager-(Temperatur)Bedingungen auf oder an der Verpackung angegeben, um damit dem Handel und dem Verbraucher eine Art Gebrauchsanweisung zu geben. Eine entsprechende Vorschrift enthält bereits die Hackfleisch-Verordnung.

Gewichtsangaben

Eine zweite Neuerung enthält die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung hinsichtlich der Gewichtsangabe bei verpackten Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Es ist zwar nach wie vor *das Gewicht des Lebensmittels zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung* anzugeben; ändert sich aber das Gewicht durch eine spätere Behandlung (Gewichtsverluste beim Räuchern oder Sterilisieren, z. B. bei Gulasch bis zu 40 % des Fleischgewichtes), so muß dies durch einen entsprechenden Hinweis aus der Kennzeichnung ersichtlich sein. Außerdem muß aus der Kennzeichnung von Lebensmitteln, die außer Fleisch oder Fisch noch andere Bestandteile enthalten (Gemüsekonserven mit Fleischanteil, Fischsalate, Hering in Gelee), neben dem Gesamtgewicht noch das Gewicht des Fleisches oder Fleischanteiles z. Z. der Abpackung oder Abfüllung ersichtlich sein. Dadurch soll der Käufer besser als bisher über die Qualität unterrichtet werden, weil die den Wert des Lebensmittels bestimmenden Anteile (Fleisch, Fisch) gesondert anzugeben sind. Dem gleichen Zweck dienen die Verpflichtung zur *Angabe der Tierart,* von der das Fleisch stammt (außer wenn diese bereits aus der Bezeichnung erkennbar ist), sowie die *Angabe des Gehaltes an Knochen,* insbesondere bei Erzeugnissen, bei denen sie enthalten oder auch entfernt sein können (Eisbein, Sülzkotelett). Vor allem wird bei Gulasch die Fleischart angegeben werden müssen (Rinder-, Schweine-, Hirschgulasch). Der Zusatz oder die alleinige Verwendung von Hammel- (Schaf-), Ziegen- oder Pferdefleisch ist in jedem Fall zu kennzeichnen. Auch das Fleisch der einzelnen Wildarten weist erhebliche Qualitätsunterschiede auf, so daß hier die Angabe der Tierart ebenfalls eine wichtige Aufklärungsaufgabe erfüllt (Rehragout, nicht Wildragout). *Für Dosenwürstchen besteht eine Sonderregelung.* Es ist das Gewicht des rohen Wurstbräts*) beim Einfüllen in die Wursthüllen anzugeben; die Gewichtsveränderungen durch Räuchern (Verlust) oder durch Lake (Zunahme) bleiben unberücksichtigt.

Eine weitere wesentliche Neuerung ist, daß die *Kennzeichnungspflicht nunmehr auf alle verpackten Waren,* auch auf die in nicht luftdicht verschlossenen Behältnissen und auf Dauerwaren, ausgedehnt worden ist, also auch auf Frischwaren, gleich, ob sie sich in Folienbeuteln, Faltkartons, Bechern oder Tuben aus Kunststoff, Pappe, Papier oder Metallfolie befinden. Wursthüllen sind in der Regel nicht als Verpackung oder Behältnis im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung anzusehen.

*) Brät ist im Kutter fein zerkleinertes Fleisch, dem Wasser oder Eis zugesetzt wird

Vom 1. Januar 1968 an werden also z. B. in Folien abgepackte Schinken- oder Wurstscheiben, Koteletts oder Räucherfischstücke ebenso der Kennzeichnungspflicht unterliegen wie bisher Fleisch- oder Fischkonserven in Dosen.

Andere Kennzeichnungsvorschriften

In anderen lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind weitere Bestimmungen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln enthalten, z. B. für Markenmilch, vitaminierte, diätetische Lebensmittel und Fleischerzeugnisse, über den Gehalt von Farb- und Konservierungsstoffen sowie andere Zusätze.

Besondere Kennzeichnungsvorschriften enthält die *Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und andere Erzeugnisse aus rohem Fleisch* (Hackfleisch-Verordnung) vom 16. 7. 1965, die für bestimmte dort aufgeführte Erzeugnisse gilt, sofern diese dazu bestimmt sind, in rohem Zustand lose oder in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden. Die oben erwähnten Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung finden hier zusätzlich Anwendung, wenn diese Erzeugnisse verpackt in den Verkehr gebracht werden. Die wichtigsten in der Hackfleisch-Verordnung aufgeführten Erzeugnisse sind: Hackfleisch (Gehacktes, Gewiegtes), Schabefleisch (Beefsteakhack) und zubereitetes Hackfleisch (Hackepeter, Thüringer Mett u. ä.), Bratwurst, Fleischklöße, Erzeugnisse aus zerkleinerten Innereien (z. B. Leberhack) sowie Fleischzuschnitte (Steak, Filet, Schnitzel), die mit Mürbeschneidern o. ä. behandelt worden sind. Diese Erzeugnisse dürfen nur am Tage ihrer Herstellung – Bratwurst auch an dem darauf folgenden Tage – in den Verkehr gebracht werden. Danach sind sie durch Kochen, Braten, Dämpfen, Brühen oder Zusetzen von Nitritpökelsalz in einen nicht mehr als roh anzusehenden Zustand zu bringen oder unschädlich zu beseitigen.

Neu ist, daß diese Hackfleischerzeugnisse jetzt auch in tiefgefrorenem Zustand in einer von einem Karton oder festen Behältnis umschlossenen Umhüllung abgabefertig abgefüllt in den Verkehr gebracht werden dürfen. Ihre Aufbewahrungstemperatur darf bis zur Abgabe an den Ver-

braucher minus 18° C nicht überschreiten. Außerdem sind die Pakkungen mit einer in deutscher Sprache abgefaßten Anweisung über die sachgerechte Behandlung, insbesondere über das Aufbewahren, Auftauen und Zubereiten, zu versehen. Haben die gefrorenen Erzeugnisse die Temperatur von minus 18° C überschritten oder sind sie vor mehr als drei Monaten hergestellt, so sind sie durch entsprechende Behandlung (s. o.) in einen nicht mehr als roh anzusehenden Zustand zu bringen oder unschädlich zu beseitigen.

Nach der *Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile* müssen die genannten Lebensmittel bestimmte Güteeigenschaften aufweisen und entsprechend in deutscher Sprache, deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift bei verpackter Ware auf den Einzel- oder Sammelpackungen, bei nicht verpackter Ware auf einem Schild auf oder neben der Ware gekennzeichnet werden.

Übergangsregelungen

Wenn Lebensmittel, die der Neuregelung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung unterliegen, vor dem 1. 1. 1968 erstmalig in den Verkehr gebracht worden sind, dürfen sie noch bis zum 31. 12. 1968 nach den bisher geltenden Kennzeichnungsvorschriften weiter vertrieben werden. Erzeugnisse aus Fleisch, Fisch, Krusten- und Weichtieren, die durch Erhitzen oder andere Verfahren haltbar gemacht worden sind und deren Haltbarkeit mindestens ein Jahr beträgt, dürfen sogar noch bis zum 31. 12. 1971 unter der bisherigen Kennzeichnung in den Verkehr gebracht werden (Vollkonserven).

Übersicht über die Kennzeichnung

Alle Erzeugnisse oder Zusätze aus Fleisch, Fisch sowie Schalen-, Krusten- oder Weichtieren, sofern sie in Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegeben werden, sind nach den vom 1. Januar 1968 an geltenden neuen Vorschriften besonders kennzeichnungspflichtig. Grundsätzlich sind alle Angaben in deutscher Sprache, deutlich sichtbar und leicht lesbar zu machen. Sie müssen – ebenso wie bildliche Darstellungen auf der Packung oder dem Etikett – dem tatsächlichen Inhalt entsprechen und keine falschen Vorstellungen beim Käufer erwecken. Im einzelnen sind je nach Art des Erzeugnisses anzugeben:

1. *Hersteller oder Abpacker (Name oder Firma)*
2. *Ort der Hauptniederlassung im In- oder Ausland*
3. *Handelsübliche Bezeichnung in deutscher Sprache, evtl. Angabe der Tierart*
4. *Gesamtgewicht des Inhalts (Nettogewicht bei Erzeugnissen, die außer Fleisch oder Fisch auch andere Bestandteile enthalten)*
5. *Fleisch- bzw. Fischeinwaage in Gramm (Gewicht des Fleisches einschl. Fett, Brät oder Fleischanteil nach deutschem Maß oder Gewicht zur Zeit der Füllung, evtl. mit Hinweisen auf Gewichtsveränderung durch weitere Behandlung, und Angabe „mit Knochen", wenn das Fleisch Knochen enthält); bei Gewichtsschwund durch Erhitzen usw. nach dem Abpacken ein Hinweis hierauf*
6. *Zeitpunkt der Herstellung, Abpackung, Abfüllung:*
   a) *z. B. „Hergestellt am . . ."*
      (unverschlüsselte Datumsangabe nach Tag, Monat und Jahr. Gegebenenfalls Zusatz „Auch bei Kühlung nur begrenzt haltbar". Bei Dauerwaren, Präserven und Tiefgefrierkost Angabe von Monat und Jahr, bei Vollkonserven nur das Jahr)
      oder
   b) *Angabe der Mindest-Haltbarkeitsdauer, z. B. „Haltbar bis mindestens . . ." (unverschlüsselte Datumsangabe wie bei a))*

Haltbarkeitsdauer verschiedener von Tieren stammender Lebensmittel in Packungen oder Behältnissen

Die Haltbarkeitsdauer ist von verschiedenen Faktoren abhängig, vor allem von der hygienischen Gewinnung und Verarbeitung des Erzeugnisses, der Art des Erzeugnisses, der angewendeten Konservierungsform, der Verpackung und auch von der sachgerechten Lagerung. Zur Beurteilung, wie lange die einzelnen von Tieren stammenden Lebensmittel haltbar sind, werden z. B. Veränderungen in Geruch und Geschmack, in Farbe und Aussehen, in der Konsistenz sowie – bei Dosenware – die Dose selbst herangezogen. Zur Abgrenzung der Beurteilung ist die weitgehende Erhaltung des Nähr- und Genußwertes entscheidend. Die folgenden Angaben stellen Durchschnittswerte dar, die je nach Behandlung überschritten oder im Einzelfall auch unterschritten werden können.

1. Tiefgefriererzeugnisse

(Ab Herstellungsdatum, Lagerung bei mindestens −18° C)

a) **Im Tiefgefrierschrank**

Rindfleisch	*9–12 Monate*
Schweinefleisch	*4– 6 Monate*
Geflügel	*7–12 Monate*
Magerfisch	*3– 6 Monate*
Fettfisch	*2– 3 Monate*

b) **Im Verdampferfach des Kühlschrankes** *(−12° C)*

Rindfleisch	*2– 3 Monate*
Schweinefleisch	*1– 2 Monate*
Geflügel	*1– 2 Monate*

c) **Im Kühlschrank** *(bis +5° C)*

Fisch, Krabben, **Hackfleisch**	*6– 8 Stunden*
übrige in der Regel	*24 Stunden*

d) **Zimmertemperatur** *(+22° C)*

Fleisch, Geflügel, Fisch und Krabben – roh oder zubereitet – sollten bei Zimmertemperatur wegen der möglichen Keimvermehrung nicht über Stunden aufbewahrt werden.

2. Halbkonserven (Präserven) und Dauerwaren

a) **Halbkonserven**

Dosenschinken, Würstchen	*bei kühler Lagerung*	*3–5 Monate*
Fischpräserven (je nach Art sehr unterschiedlich)	*bei kühler Lagerung*	*1–2 Monate*

Nach dem Öffnen möglichst sofort verbrauchen; bei Aufbewahren bei Zimmertemperatur spätestens nach 1 Tag, bei Kühlschranktemperatur spätestens bis zum 3. Tag verbrauchen.

b) **Dauerwaren**

Dauerwurst, Speck (nicht aufgeschnitten)	*2–6 Monate*

3. Vollkonserven

Rindfleisch im eigenen Saft, Schmalzfleisch, Schinken im eigenen Saft, Rindsrouladen	*3–5 Jahre*
Fischvollkonserven wie Bratheringsfilet in Tunke, Heringsfilet in Tomaten- oder Senftunke	*1–2 Jahre*
Ölsardinen, Thunfisch	*4 Jahre und mehr*