

ANHANG VI

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS UND SPEZIELLE ZUSÄTZLICHE ANGABEN

TEIL A — VERPFLICHTENDE ANGABEN ZUR ERGÄNZUNG DER BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

1. Die Bezeichnung des Lebensmittels enthält oder wird ergänzt durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z. B. pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irreführen zu können.
2. Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.

Diese Anforderung gilt nicht für:

- a) Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
- b) Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;
- c) Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat.

Diese Nummer lässt Nummer 1 unberührt.

3. Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel müssen mit einer der folgenden Angaben versehen sein:
„bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ oder einer anderen in der Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile genannten Angabe⁽¹⁾.
4. Im Falle von Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteil oder eine Zutat, von dem/der die Verbraucher erwarten, dass er/sie normalerweise verwendet wird oder von Natur aus vorhanden ist, durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde, muss die Kennzeichnung — zusätzlich zum Zutatenverzeichnis — mit einer deutlichen Angabe des Bestandteils oder der Zutat versehen sein, der/die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurde, und zwar
 - a) in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen und
 - b) in einer Schriftgröße, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner als die in Artikel 13 Absatz 2 dieser Verordnung vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein darf.
5. Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesetzte Eiweiße als solche, einschließlich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweiße und ihren Ursprung zu versehen.
6. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder Tierkörper angeboten werden, enthält die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, Filet oder ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden.
7. Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, tragen den folgenden Hinweis:

auf Bulgarisch: „формовано месо“ und „формована риба“;

auf Spanisch: „combinado de piezas de carne“ und „combinado de piezas de pescado“;

auf Tschechisch: „ze spojovaných kousků masa“ und „ze spojovaných kousků rybího masa“;

auf Dänisch: „Sammensat af stykker af kød“ und „Sammensat af stykker af fisk“;

auf Deutsch: „aus Fleischstücken zusammengefügt“ und „aus Fischstücken zusammengefügt“;

⁽¹⁾ ABl. L 66 vom 13.3.1999, S. 16.

| | |
|---------------------|--|
| auf Estnisch: | „liidetud liha“ und „liidetud kala“; |
| auf Griechisch: | „μορφοποιημένο κρέας“ und „μορφοποιημένο ψάρι“; |
| auf Englisch: | „formed meat“ und „formed fish“; |
| auf Französisch: | „viande reconstituée“ und „poisson reconstitué“; |
| auf Irisch: | „píosáí feola ceangailte“ und „píosáí éisc ceangailte“; |
| auf Italienisch: | „carne ricomposta“ und „pesce ricomposto“; |
| auf Lettisch: | „formēta gaļa“ und „formēta zivs“; |
| auf Litauisch: | „sudarytas (-a) iš mėsos gabalų“ und „sudarytas (-a) iš žuvies gabalų“; |
| auf Ungarisch: | „darabokból újraformázott hús“ und „darabokból újraformázott hal“; |
| auf Maltesisch: | „laħam rikostitwit“ und „ħut rikostitwit“; |
| auf Niederländisch: | „samengesteld uit stukjes vlees“ und „samengesteld uit stukjes vis“; |
| auf Polnisch: | „z połączonych kawałków mięsa“ und „z połączonych kawałków ryby“; |
| auf Portugiesisch: | „carne reconstituída“ und „peixe reconstituído“; |
| auf Rumänisch: | „carne formată“ und „carne de pește formată“; |
| auf Slowakisch: | „spájané alebo formované mäso“ und „spájané alebo formované ryby“; |
| auf Slowenisch: | „sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso“ und „sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe“; |
| auf Finnisch: | „paloista yhdistetty liha“ und „paloista yhdistetty kala“; |
| auf Schwedisch: | „sammanfogade bitar av kött“ und „sammanfogade bitar av fisk“. |

TEIL B — SPEZIELLE ANFORDERUNGEN AN DIE BEZEICHNUNG „HACKFLEISCH/FASCHIERTES“

1. Auf der Grundlage eines Tagesdurchschnitts kontrollierte Zusammensetzung:

| | Fettgehalt | Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß ⁽¹⁾ |
|---|------------|---|
| — mageres Hackfleisch/Faschiertes | ≤ 7 % | ≤ 12 % |
| — reines Rinderhackfleisch/-faschiertes | ≤ 20 % | ≤ 15 % |
| — Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleischanteil | ≤ 30 % | ≤ 18 % |
| — Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tierarten | ≤ 25 % | ≤ 15 % |

(¹) Das Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß wird als Prozentsatz des im Fleischeiweiß enthaltenen Kollagens ausgedrückt. Der Kollagengehalt ist der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

2. Neben den Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt V Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss die Kennzeichnung die folgenden Angaben enthalten:

- „Fettgehalt geringer als ...“;
- „Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß geringer als ...“.

3. Die Mitgliedstaaten können gestatten, dass auf ihrem Inlandsmarkt Hackfleisch/Faschiertes, das die Kriterien der Nummer 1 dieses Teils nicht erfüllt, mit einem nationalen Kennzeichen, das nicht mit den Kennzeichen gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwechselt werden kann, in Verkehr gebracht wird.

TEIL C — SPEZIELLE ANFORDERUNGEN AN DIE BEZEICHNUNG VON WURSTHÜLLEN

Ist eine Wursthülle nicht essbar, muss dies angegeben werden.
