

## Musteretiketten für Pökelwaren

<p><b>Speck geräuchert</b> Bauch, Karree, Schinken, Schulter, Schopf vom Schwein*</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei + max. + 9 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen (Je nach Abtrocknungsgrad ist bei Röhropökelwaren auch eine Lagerung bei Raumtemperatur möglich)</p>
<p>Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (<b>Sellerie</b>), Rauch</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

\* Laut Codex B14 Kap. B.5.2.2.1 werden Schinken-, Schulter-, Karree- und Schopfspeck aus den ihren Bezeichnungen entsprechenden Schweinefleischteilen mit anhaftendem Speck mit oder ohne Schwarte hergestellt. Bei Phantasiebezeichnungen ist auf jeden Fall die Sachbezeichnung anzugeben. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen. Für gleiche Produkte jedoch in Wortverbindung mit Bauern- oder Land beträgt der Trockenverlust ca. 40 % des Frischgewichtes.

Bauchspeck wird aus Bauchfleisch hergestellt und der Trockenverlust soll bei 40 % Fettgehalt des Rohproduktes etwa 22 % des Frischgewichtes betragen. „Hamburger“ wird auch aus Bauchfleisch hergestellt und hier beträgt der Trockenverlust bei 40 % Fettgehalt etwa 29 % des Frischgewichtes.

## Musteretiketten für Pökelwaren

<b>Osso Collo</b> über Buchenholz geräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>500 g</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei max. + 9 °C	Temperatur und Lagerbedingungen (Je nach Abtrocknungsgrad ist bei Röhpökelwaren auch eine Lagerung bei Raumtemperatur möglich)
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Zucker, Rauch	Zutaten

Laut Codex B14 Kap. B.5.2.2.1 wird Osso Collo aus dem Schopfbraten hergestellt, trocken gepökelt in Hüllen abgefüllt, kalt geräuchert und getrocknet oder lediglich getrocknet. Der Trockenverlust soll etwa 40 % des Frischgewichtes betragen.

## Musteretiketten für Pökelwaren

<b>Bündnerfleisch</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>250 g</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei max. + 9°C	Temperatur und Lagerbedingungen, Je nach Abtrocknungsgrad ist bei Röhpökelwaren auch eine Lagerung bei Raumtemperatur möglich
Zutaten: Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Senfkörner</b> ),	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

Laut Codex B14 Kap. B.5.2.2.2 wird Bündnerfleisch aus sehnen- und fettarmen Fleischteilen aus dem Oberschenkel des Rindes (Knöpfl) hergestellt. Es wird trocken gepökelt und getrocknet. Der Trockenverlust soll ca. 45 % des Frischgewichtes betragen.

## Musteretiketten für Pökelwaren

<b>Selchroller</b> heißgeräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels ergänzt durch physikalischen Zustand
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>250 g</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Rauch	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Selchroller vor dem Verzehr kochen.	Gebrauchsanweisung

Laut Codex B.5.1.2.3 Kochpökelerde aus einem gewachsenen Teilstück

## Musteretiketten für Pökelwaren

<b>Lachsschinken</b> über Buchenholz geräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<b>250 g</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei max. + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen (Anmerkung: wegen vergleichsweise hohem Wassergehalt nur bis max. 6°C lagern°)
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Rauch	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

Laut Codex B14 Kap.B.5.2.2.1 ist Lachsschinken ein Magerfleisch aus dem Karree. Die Karreestücke werden nass gepökelt und nach Umhüllung mit Speckscheiben und Verschnürung leicht geräuchert. Eine Trocknung ist nicht üblich.

## Musteretiketten für Pökelwaren

<p><b>Kochpökelerde (z.B. Schinken, Osterschinken)</b> über Buchenholz geräuchert, gekocht</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (<b>Sellerie</b>), Rauch</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>
<p>Schinken essfertig</p>	<p>Gebrauchsanweisung</p>

Anmerkung: Schinken vom Schwein stammt ausschließlich vom Schlögel

## Musteretiketten für Pökelwaren

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel neu geregelt (kurz „LMIV“). Zu den Vorgaben in dieser Verordnung sind im Europäischen Parlament Durchführungsvorschriften in Ausarbeitung, welche zum momentanen Zeitpunkt noch nicht veröffentlicht wurden. Die durchgeführte Überprüfung der Kennzeichnungsangaben erfolgte nach den aktuell verfügbaren Rechtsvorschriften, ist jedoch vorbehaltlich allfälliger Änderungen zu betrachten.

Die Kennzeichnungspflicht gilt im Allgemeinen für verpackte Lebensmittel. Gemäß Artikel 2 der LMIV werden Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst, d.h. diese müssen im Allgemeinen nicht gekennzeichnet werden (Ausnahme Allergen Kennzeichnung);

### **Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:**

#### **Grundanforderungen und Lesbarkeit:**

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft (unverwischbar) und leicht verständlich sein.

#### **Schriftgröße:**

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm<sup>2</sup> reichen 0,9 mm Schriftgröße)

#### **Sichtfeldregelung:**

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar und lesbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;

# Musteretiketten für Pökelwaren

## Kennzeichnungselemente für Pökelwaren

### 1. Bezeichnung des Lebensmittels

Für die Bezeichnung des Lebensmittels wird die rechtlich vorgeschriebene (Art. 17 LMIV) oder die verkehrsübliche Bezeichnung verwendet, Bei Pökelwaren ist in erster Linie Lebensmittelcodex (Kapitel B14 Fleisch und Fleischerzeugnisse idgF, [www.lebensmittelbuch.at](http://www.lebensmittelbuch.at)) relevant.

Der Hinweis „geräuchert“ in der Bezeichnung hat immer dann zu erfolgen, wenn die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irrezuführen, d. h. wenn das Fleischerzeugnis geräuchert und nicht geräuchert in Verkehr gebracht werden kann (z.B. bei Schinken).

☞ **Vorsicht bei Phantasiebezeichnungen:** Bei Phantasiebezeichnungen muss auf jeden Fall die verkehrsübliche Bezeichnung wie beispielsweise "Schinkenspeck", "Schulterspeck", "Karreespeck" oder "Schopfspeck" angegeben werden. Die Bezeichnung des Lebensmittels (z.B. Schulterspeck) darf durch eine Phantasiebezeichnung (z.B. Jauserl) zwar ergänzt, aber nicht ersetzt werden. Es kann lauten: „Jauserl, Schulterspeck“

Der Hinweis „geräuchert“ in der Bezeichnung hat immer dann zu erfolgen, wenn die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irrezuführen, d.h. wenn die Pökelware geräuchert und nicht geräuchert in Verkehr gebracht werden kann (z.B. Osso Collo).

Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.

Bei Tiefkühlprodukten zusätzlich in unmittelbarer Nähe zur handelsüblichen Sachbezeichnung ist der Hinweis „tiefgefroren“, tiefgekühlt“ oder „Tiefkühlkost“ erforderlich.

### 2. Lebensmittelunternehmer, Identitätskennzeichen

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben.

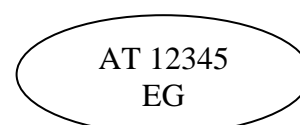
#### Identitätskennzeichen:

Die Angabe des Identitätskennzeichens auf dem Etikett von Direktvermarktungsprodukten ist erforderlich, wenn der Betrieb für dieses Produkt oder dessen Vermarktungsform zulassungspflichtig ist (Zulassungspflicht besteht u.a. für Zerlege- oder Verarbeitungsbetriebe, wenn diese an den Großhandel und im Ausland vermarkten und für Schlachtbetriebe).

#### Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

- das Land (AT für Österreich),
- die Zulassungsnummer des Betriebes und
- die Abkürzung EG.

*Beispiel für ein  
Identitätskennzeichen:*





## Musteretiketten für Pökelwaren

### 3. Nettofüllmenge

Angabe in Gramm oder Kilogramm, bzw. die offizielle Abkürzung „g“ oder „kg“

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt!**

Packungsgröße in Gramm od. Kilogramm	Mindestschriftgröße in Millimeter
bis 200	3
>200 bis 1000	4
>1000	6

### 4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM*“, bei einer Haltbarkeit von weniger als 3 Monaten;
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“ bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten;
- „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“, bei einer Haltbarkeit von über 18 Monaten;

☞ **Achtung: „mindestens“ ausschreiben!**

Da die Haltbarkeit von Produkten von Einflussfaktoren wie verwendete Rohstoffe, Herstellungsart, Lagerung, Hygiene etc. abhängig ist, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller festzulegen.

#### Verpflichtende zusätzliche Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Tiefkühlprodukten:

- ✓ Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut: „eingefroren am .TT/MM/JJ“
- ✓ Aufbewahrungstemperatur – 18 °C oder weniger
- ✓ erforderliche Anlage: z.B. im \*\*\*-Tiefkühlfach
- ✓ Lagerfrist beim Letztverbraucher z.B. „*im Kühlschrank bei 2-6 °C 3 Tage haltbar*“
- ✓ Hinweis: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“

#### **Beispiel: Kochschinken tiefgekühlt**

*im \*\*\*-Tiefkühlfach mindestens haltbar bis TT/MM/JJ, im Kühlschrank bei 4-6 °C 5 Tage haltbar; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren; „eingefroren am TT/MM/JJ“*

☞ übrig gebliebene Erzeugnisse, nicht zum Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist einfrieren!

### 5. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Erzeuger soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (Chargenbuch).

## Musteretiketten für Pökelwaren

☞ Bei Produkten die länger als 3 Monate haltbar sind, ist die Losnummer anzugeben (z.B. Tiefkühlprodukte, Konserven).

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben und an einem Tag nur eine Charge produziert wird (z.B. „mindestens haltbar bis 31.07.2015“).

### **6. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:**

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Fleischerzeugnissen wichtig und gehört daher vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett. Gemäß Österreichischem Lebensmittelbuch Codex Kapitel A5 sind Fleischerzeugnisse meistens bei + 4 bis + 6 °C zu lagern. Der Bereich der „gekühlten“ Lagerung bedeutet Lagerung im Kühlschrank bzw. in Kühlgeräten und umfasst den Temperaturbereich von 0 – 9 °C (mit Toleranz bis 10 °C).

☞: Der Begriff „kühl lagern“ ist nicht mehr vorgesehen.

Um darüber zu informieren, wie Lebensmittel **nach dem Öffnen der Verpackung** aufzubewahren sind und wie lange sie danach für den Verzehr geeignet sind, muss ein Hinweis über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr nach dem Öffnen gemacht werden.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z. B. verwendet werden:

- „ehebaldigst“ – innerhalb von ein bis zwei Tagen
- „einige Tage“ oder „wenige Tage“ – maximal eine Woche

Eine genaue Angabe von Tagen oder Wochen wird empfohlen. (Empfehlung zu Artikel 25 LMIV veröffentlicht mit Geschäftszahl: BMG-75210/0020-II/B/13/2014 vom 9.7.2014)

### **7. Zutaten**

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint.

Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

Eine zusammengesetzte Zutat ist im Zutatenverzeichnis unter ihrer Bezeichnung, anzugeben, wobei unmittelbar danach die Aufzählung ihrer Zutaten zu folgen hat. Das heißt: bei der Verwendung von fertigen Mischungen sind sämtliche Zutaten zu deklarieren!

☞ **Achtung bei der Verwendung von fertigen Mischungen für die Herstellung von Pökelwaren, da diese oft Zusatzstoffe enthalten:** es muss nicht nur der Zusatzstoff bzw. die E-Nummer selbst, sondern auch die Zusatzstoffklasse angegeben werden. Zum Beispiel ist Nitritpökelsalz als „Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit“ oder als „Salz, Konservierungsstoff: E 250“ zu deklarieren. Häufig enthalten sind auch Stabilisatoren, die ebenso zu deklarieren sind, z.B.: Diphosphat, Antioxidationsmittel: z.B.: Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: z.B.: Natrium-Glutamat.

☞ **Bei geräucherten Waren ist in der Zutatenliste „Rauch“ zu deklarieren.**

## Musteretiketten für Pökelwaren

Lebensmittel, die in bestimmten Gasen verpackt wurden, sind mit dem Wortlaut „unter Schutzatmosphäre verpackt“ zu kennzeichnen.

### QUID-Regelung (Mengenmäßige Zutatendeklaration)

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so müssen diese nach ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.

Bei Codex- konformen Produkten ist eine mengenmäßige Trinkwasserangabe nicht erforderlich (Grenzwerte). Bei erhöhtem Trinkwasserzusatz ist dieser in der Bezeichnung des Lebensmittels zu deklarieren und in der Zutatenliste mengenmäßig anzuführen.

### Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können.

### Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Khorasan, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben.

☞ **Der Hinweis „enthält ...“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht.

Details zur **Allergenkennzeichnung** und zur **verpflichtenden Allergeninformation bei offenen Waren**, sind im **„Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“** erläutert.

### Nährwertkennzeichnung

Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden** (das sind Angaben, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwertigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert) **oder das Lebensmittel beispielsweise mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde.**

Wird eine Nährwertkennzeichnung gemacht, so müssen die Vorgaben der LMIV eingehalten werden. Die Angaben sind in einer Tabelle darzustellen.

Die Nährwertdeklaration umfasst 7 verpflichtende Angaben: „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

### Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte des Anhangs V der LMIV) verpflichtend sein. Ausgenommen sein werden u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die

## Musteretiketten für Pökelwaren

nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen;“ [...] und „Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

### das bedeutet:

- ☞ Regional vermarktete Produkte von Direktvermarktern, die direkt an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte oder an die Gastronomie abgegeben werden, müssen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung aufweisen.
- ☞ unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung

### Bio-Produkte:

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, muss dieses den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung entsprechen und es sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe
- das aktuelle EU-Bio-Logo (grünes Rechteck mit weißem Blatt aus Sternen),

Der Biokontrollstellencode muss unmittelbar unter dem EU-Bio-Logo angeordnet sein.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein „\*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis in unmittelbarer Nähe des Zutatenverzeichnisses: „\* aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

- ☞ Das EU-Bio-Logo darf nur bei Tierarten verwendet werden, die in der Verordnung (EG) Nr. 889/2004 genannt sind (d.h. das EU-Bio-Logo nicht bei Damwild verwenden!)

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten werden „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“ erläutert.

## 8. Gebrauchsanweisung

Bei manchen Pökelwaren ist der Hinweis für die richtige Zubereitung notwendig, wie z.B. „vor dem Verzehr kochen“. Zusätzliche Informationen können freiwillig gemacht werden.