

Mariniertes Grillfleisch im Test



AK Steiermark, Abteilung Marktforschung | Juni 2017

Meine AK. Ganz groß für mich da. AK-Hotline ☎ 05 7799-0



Mariniertes Grillfleisch im Test.....	2
1. Beschreibung des Tests und der Ergebnisse.....	2
2. Ergebnisse der mikrobiologischen und sensorischen Untersuchung	2
3. Kennzeichnungsüberprüfung	3
4. Herkunftsangaben.....	3
5. Zusatzkosten und besondere Anforderungen bei Onlinebestellungen	4
6. Zusammenfassung.....	5
7. Tipps für einen gelungenen Grillabend	5
8. Anhang.....	7
Tabelle 1: Produktübersicht	7
Tabelle 2: Ergebnisse Mikrobiologie und Sensorik	9
Tabelle 3: Ergebnisse Kennzeichnung.....	11

Mariniertes Grillfleisch im Test

Ob kleines Gartenfest oder große Party, Gegrilltes gehört für viele einfach dazu und weil es auch praktisch und einfach ist, wird Grillfleisch im Handel mariniert angeboten. Deshalb ließ die AK Steiermark stichprobenartig mariniertes Grillfleisch untersuchen.

1. Beschreibung des Tests und der Ergebnisse

Damit Liebhaber von geschmackigen Schmankerln wissen, was auf ihrem Rost landet, hat die Marktforschung der AK Steiermark zwischen 3. und 12. Mai 2017 in Graz stichprobenartig mariniertes verpacktes Grillfleisch vom Institut Hygienicum GmbH einkaufen und untersuchen lassen. Eingekauft wurden 13 Produkte im stationären Handel, fünf Produkte wurden über einen Online-Shop bestellt und zwei Produkte bei Tankstellenshops erworben. Bei den 20 Produktproben handelt es sich ausschließlich um bereits fertig marinierte Proben, denn bei diesen Produkten ist es für die Verbraucher schwierig, die Qualität anhand von Geruch oder Aussehen zu beurteilen. Im Labor wurden gewürzte Cevapcici, Spare Ribs, Puten-Grillos, Putensteaks, Karreesteaks etc. einer mikrobiologischen und sensorischen Untersuchung unterzogen und die Kennzeichnung überprüft.

2. Ergebnisse der mikrobiologischen und sensorischen Untersuchung

Aus mikrobiologischer Sicht waren zwei von 20 marinierten Produktproben zu beanstanden.

In einer dieser Proben, dem Hühner Grillteller von Hofstädter, gekauft bei Merkur in Graz-Seiersberg¹, wurden Salmonellen – *Salmonella infantis* – nachgewiesen, damit ist ein Lebensmittelsicherheitskriterium der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 idgF über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel nicht erfüllt. Wird Geflügelfleisch gewürzt, handelt es sich lebensmittelrechtlich gesehen nicht mehr um „frisches Geflügelfleisch“, sondern um eine „Fleischzubereitung aus Geflügelfleisch“, in der grundsätzlich keine Salmonellen nachweisbar sein dürfen. D. h. eine gewürzte Ware

¹ Hofstädter, Hühner Grillteller gewürzt – Frisch – Handelsklasse A – Inhalt: Flügel, Oberkeulen und Unterkeulen vom Huhn – AMA Gütesiegel – Charge: 101971317 – zu verbrauchen bis: 17.05.2017.

wird hinsichtlich einer Belastung mit Salmonellen anders bewertet als eine ungewürzte Ware.

Eine zweite Probe, Cevapcici gewürzt, roh von Hofstädter, bestellt im Billa Onlineshop², war mikrobiologisch zu beanstanden, weil die Gesamtkeimzahl und der Gehalt eines der dominanten Verderbsbakterien bei frischem Fleisch überhöht waren und die Probe darüber hinaus als sensorisch abwegig eingestuft wurde.

Bei weiteren 7 Proben, dazu gehörten Geflügel-, Schweine-, Rind- und Hackfleisch, wurde eine Überschreitung der Richtwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) festgestellt. Diese Proben wurden ebenfalls einer sensorischen Untersuchung unterzogen und bestanden diesen „Geschmackstest“ und waren somit nicht zu beanstanden.

3. Kennzeichnungsüberprüfung

Vorverpackt angebotene Ware unterliegt der vollständigen Lebensmittelkennzeichnungspflicht, das gilt sowohl für den stationären Handel ebenso wie für den Onlinehandel. Zwei online bestellte Produkte – Putensteak gewürzt und Schweinskarree gewürzt – bestellt im Online-Shop Unimarkt in Wels, waren wegen fehlender Kennzeichnungselemente wie Zutatenverzeichnis, Nettofüllmenge bzw. der Allergenkennzeichnung zu beanstanden.

Bei zwei weiteren Produkten gab es Anmerkungen zur Kennzeichnung, welche die Temperatur bzw. das Mindesthaltbarkeitsdatum betrafen, damit Verbraucher einfach die Aufbewahrungsbedingungen erkennen können.

4. Herkunftsangaben

Im Test zeigte sich außerdem, dass bei den marinierten Fleischprodukten selten – nur bei 8 von 20 – angegeben wird, woher das verwendete Fleisch stammt. Während bei frischem verpacktem Fleisch seit April 2015 auf dem Etikett angeführt sein muss, in welchem Land das Tier aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurde – inklusive Partienummer, ist dies bei mariniertem Fleisch derzeit noch nicht Pflicht, weil es sich

² Hofstädter, Cevapcici – gewürzt, roh – Charge: 171232024625 – zu verbrauchen bis 08.05.2017.

dabei um ein „verarbeitetes Produkt“ handelt. Deshalb fordert die AK Steiermark, die verpflichtende Herkunftskennzeichnung auf verarbeitetes Fleisch auszudehnen.

Andererseits sind 15 von 20 Verpackungen mit österreichischen Hinweisen geschmückt; es handelt sich ja ausschließlich um österreichische Produktions- und Handelsunternehmen.

5. Zusatzkosten und besondere Anforderungen bei Onlinebestellungen

Wird im Onlinehandel bestellt, so sind Verbraucher mit weiteren Kostenpositionen und logistischen Besonderheiten konfrontiert.

So verrechnet ein getesteter Anbieter – Unimarkt – bis zum Einkaufswert von € 50,00 Versandkosten (bis € 24,99 Einkaufswert bezahlt man € 9,90, zwischen € 25,00 und € 49,99 Einkaufswert € 4,90). Wird die Zustellung zu besonderen Zeiten gewünscht, wird darüber hinaus ein weiterer Aufpreis zwischen € 2,90 und € 4,90 verrechnet. Lebensmittel befinden sich in einer Transportbox, welche innerhalb von 30 Tagen zurückgeschickt werden muss. Andernfalls werden für das Transportbehältnis € 70,00 in Rechnung gestellt. Wird die Abholung hingegen bei einer bestimmten Filiale gewünscht, ist diese ab einem Bestellwert von € 25,00 kostenlos, darunter wird eine Servicegebühr für die Abholung in Höhe von € 6,90 verrechnet.³

Beim anderen Onlineanbieter in diesem Test – Billa Onlineshop – liegt der Mindestbestellwert bei € 30,00, wobei zusätzlich eine Liefer- oder Servicegebühr verrechnet wird. Im Standardversand sind das € 4,99/Zustellung, im Falle von Click&Collect, der Onlinebestellung und Abholung in der Filiale, eine Servicegebühr in der Höhe von € 1,00⁴.

³ Vgl. <https://shop.unimarkt.at/faq>, abgerufen am 31.05.2017.

⁴ Vgl. <https://shop.billa.at/sonderkapitel/seiten/faq>, abgerufen am 31.05.2017.

6. Zusammenfassung -

1. Der Nachweis von Salmonellen zeigt, wie wichtig es ist, die Durcherhitzungs- bzw. Hygienehinweise auf den Produktverpackungen strikt zu befolgen.
2. Die Richtwertüberschreitungen zeigen, dass die Haltbarkeitsfristen bei Grillfleisch ausgereizt sind. Da es sich bei Grillfleisch um eine leicht verderbliche Ware handelt, ist das angegebene Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum unbedingt ernst zu nehmen und gehört Ware mit einem Verbrauchsdatum nach Ablauf der Frist tatsächlich entsorgt.
3. Die Hersteller sollten die festgestellten Richtwertüberschreitungen jedenfalls zum Anlass nehmen, Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation einzuleiten und die Kalkulation des Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatums zu überprüfen.
4. Auch in der Kennzeichnung gibt es Verbesserungspotential, insbesondere im Onlinehandel bzw. die Angaben zur Aufbewahrung oder durch den Hinweis auf die „Regeln der guten Küchenhygiene“.

7. Tipps für einen gelungenen Grillabend

Grillen ist für Fans eine eigene Philosophie. Aber egal, ob auf Holzkohle, Elektro- oder Gasgerät: Mit ein paar Tipps können Sie sich die Köstlichkeiten so richtig schmecken lassen.

Einkauf

Achten Sie auf Regionalität und Qualität. Wer bewusst einkauft, leistet einen wichtigen Beitrag für Umwelt, Nachhaltigkeit, Tierwohl und eigene Gesundheit.

Kühlung

- Rohes Fleisch und Würstchen sollten – vor allem an warmen Tagen im Sommer – möglichst rasch und gekühlt nach Hause transportiert werden.
- Nur wenn die Kühltemperatur laut Verpackung (meist 0° bis 4° Celsius) eingehalten wird, kann die angegebene Haltbarkeit gewährleistet werden. Die Glasplatte über dem Gemüsefach ist der kälteste Ort im Kühlschrank. Hier sollten empfindliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Geflügel – getrennt von anderen Produkten – gelagert werden.

- Werden die Produkte nicht sofort gegrillt, am besten einfrieren.

Küchenhygiene einhalten!

- Rohes Fleisch immer gesondert bearbeiten. Nach dem Kontakt Hände, Messer, Schneidbrett und Arbeitsfläche gründlich reinigen und nicht mit Lebensmitteln in Kontakt bringen, die roh verzehrt werden, wie z. B. Salat. Hier besteht die Gefahr von sogenannten Kreuzkontaminationen, insbesondere auch bei Geflügel.

Zubereitung

- Das Fleisch immer quer zur Faser schneiden, so bleibt es saftig.
- Mit Fett und Öl sparsam umgehen und das Grillgut vor dem Grillen abtropfen lassen oder abtupfen. Tropfendes Fett, Öl und Fleischsaft verbrennen und können schädliche Stoffe freisetzen, die im Rauch aufsteigen und sich auf der Lebensmitteloberfläche ablagern. Außerdem nur hitzebeständiges Öl verwenden.
- Das Fleisch vollständig durcherhitzen. Bei vollständiger Durcherhitzung auf mindestens 70° Celsius Kerntemperatur während zehn Minuten stellen pathogene Keime kein Risiko für die menschliche Gesundheit dar.
- Wer frisch würzt und mariniert, kann die Fleischqualität besser beurteilen und würzt nach eigenem Geschmack.

8. Anhang -

Tabelle 1: Produktübersicht -

Produkt-bezeichnung	Marke	Geschäft	Adresse	auf-gezogen	ge-schlachtet	zerlegt	Vertrieb	Herkunfts-angaben	Gütezeichen und Logos (AMA, gentechnikfrei, etc.)
Cevapcici gewürzt	BBQ	Hofer	Maria-Pfeiffer-Straße 8 8054 Seiersberg-Pirka	Österreich	Österreich	Österreich	Greisinger GmbH Klamerstraße 10 4323 Münzbach	Österreich	keine Angabe
Hühner Grilltasse gewürzt	BBQ	Hofer	Maria-Pfeiffer-Straße 8 8054 Seiersberg-Pirka	Österreich	Österreich	Österreich	Wech Geflügel GmbH Kollegg 8 9433 St. Andrä	Österreich	AMA Gütesiegel gentechnikfrei
Grillbauch gewürzt	BBQ	Hofer	Maria-Pfeiffer-Straße 8 8054 Seiersberg-Pirka	Österreich	Österreich	Österreich	Greisinger GmbH Klamerstraße 10 4323 Münzbach	Österreich	keine Angabe
Grill Burger	Tann	Interspar	Ostbahnstraße 3 8041 Graz-Liebenau	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Spar AG Lagergasse 30 3100 St. Pölten	Österreich	keine Angabe
Puten Steak gewürzt	Hubers	Interspar	Wienerstraße 286 8051 Graz-Nord	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Hubers Landhendl GmbH Pfaffstätt 128 5222 Munderfing	keine Angabe	keine Angabe
Spare Ribs gewürzt	Holzbauer	Interspar	Wienerstraße 286 8051 Graz-Nord	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Spar AG Hafnerstraße 20 8055 Graz	keine Angabe	keine Angabe
Cevapcici gewürzt	Wiesentaler	Lidl	Eggenberger Allee 6 8020 Graz	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Dachsberger u. Söhne Ges.mBH Gauderndorf 32 3730 Eggenburg	Österreich	keine Angabe
Hendl Minutenschnitzel gewürzt	Landhendl	Lidl	Eggenberger Allee 6 8020 Graz	Österreich	Österreich	Österreich	Hubers Landhendl GmbH Pfaffstätt 128 5222 Munderfing	Österreich	AMA Gütesiegel gentechnikfrei
Spare Ribs gewürzt	Wiesentaler	Lidl	Eggenberger Allee 6 8020 Graz	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Dachsberger u. Söhne Ges.mBH Gauderndorf 32 3730 Eggenburg	Österreich	keine Angabe

Produkt-bezeichnung	Marke	Geschäft	Adresse	auf-gezogen	ge-schlachtet	zerlegt	Vertrieb	Herkunfts-angaben	Gütezeichen und Logos (AMA, gentechnikfrei, etc.)
Cevapcici gewürzt	Grill Gut Merkur	Merkur	8020 Graz-Eggenberg	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Dachsberger u. Söhne Ges.mBH Gauderndorf 32 3730 Eggenburg	Österreich	keine Angabe
Grillteller	Hofstädter	Merkur	8054 Graz-Seiersberg	keine Angabe	keine Angabe	Geflügelhof Reicher	Delikatessa GmbH Postfach 2000 2355 Wiener Neudorf	Österreich	AMA Gütesiegel gentechnikfrei
Karreesteak Schwein gewürzt	Grill Gut Merkur	Merkur	8020 Graz-Eggenberg	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Dachsberger u. Söhne Ges.mBH Gauderndorf 32 3730 Eggenburg	Österreich	keine Angabe
Cevapcici gewürzt	Hofstädter	Online Shop Billa	nicht bekannt	Österreich	Österreich	Österreich	Rewe Austria Fleischwaren GmbH Industriepark 22 L1 9300 St. Veit	Österreich	keine Angabe
Puten-Grillos gewürzt	Wegschaider	Online Shop Billa	nicht bekannt	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Wegschaider GmbH&CoKG Linzerstraße 42 4221 Steyregg	keine Angabe	keine Angabe
Holzfüllersteak gewürzt	Hofstädter	Online Shop Billa	nicht bekannt	Österreich	Österreich	Österreich	Rewe Austria Fleischwaren GmbH Industriepark 22, L1 9300 St. Veit	Österreich	keine Angabe
Putensteak gewürzt	keine Angabe	Online Shop Unimarkt	Lindenstraße 7 4600 Wels	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe
Schweinskarree gewürzt	keine Angabe	Online Shop Unimarkt	Lindenstraße 7 4600 Wels	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe
Cevapcici gewürzt	Tann	Interspar	Ostbahnstraße 3 8041 Graz-Liebenau	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Spar AG Sparstraße 1 4614 Marchtrenk	Österreich	keine Angabe
Karreesteak	Tann	Tankstelle Hi5- Spar Shop	Premstätterstr.182 Seiersberg-Pirka	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	Spar AG Hafnerstraße 20 8055 Graz	Österreich	AMA Gütesiegel
Schopf	Hofstädter	Tankstelle Jet Billa Shop	Wienerstr. 240	Österreich	Österreich	Österreich	Rewe Austria Fleischwaren GmbH Industriepark 22, L1 9300 St. Veit	Österreich	keine Angabe

Tabelle 2: Ergebnisse Mikrobiologie und Sensorik -

Produkt-bezeichnung	Marke	Mikro-biologie OK	Mikro-biologie zu bean-standen	Anmerkungen zur Mikrobiologie / Beanstandungsgründe	Sensorik OK	Sensorik zu bean-standen	Anmerkungen zur Sensorik / Beanstandungs-gründe
Cevapcici gewürzt	BBQ	x			x		
Hühner Grilltasse gewürzt	BBQ	x			x		
Grillbauch gewürzt	BBQ	x			x		
Grill Burger	Tann	x			x		
Puten Steak gewürzt	Hubers	x		Die Probe überschreitet bezüglich des Parameters "Aerobe Keimzahl 30°C" den Richtwert ($5 \cdot 10^6$ KBE/g) der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für rohes, gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch (ausgenommen Innereien), 2014, ist jedoch aufgrund ihrer sensorischen Unauffälligkeit nicht zu beanstanden.	x		
Spare Ribs gewürzt	Holzbauer	x			x		
Cevapcici gewürzt	Wiesentaler	x		(1) Die Probe überschreitet bezüglich des Parameters "Pseudomonaden" den Richtwert ($1 \cdot 10^6$ KBE/g) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für ungewürztes und gewürztes Hackfleisch aus Schweine- und/oder Rindfleisch auf Handelsebene, 2014, ist jedoch aufgrund ihrer sensorischen Unauffälligkeit nicht zu beanstanden. (2) Die Anzahl an "Brochothrix thermosphacta" ist als erhöht zu bezeichnen. Bei sensorischer Auffälligkeit würden wir eine Beanstandung vornehmen.	x		
Hendl Minutenschnitzel gewürzt	Landhendl	x		(1) Die Probe überschreitet bezüglich des Parameters "Aerobe Keimzahl 30°C" den Richtwert ($5 \cdot 10^6$ KBE/g) der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für rohes, gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch (ausgenommen Innereien), 2014, ist jedoch aufgrund ihrer sensorischen Unauffälligkeit nicht zu beanstanden. (2) Die Probe überschreitet bezüglich des Parameters "Enterobacteriaceae" den Richtwert ($1 \cdot 10^4$ KBE/g), jedoch nicht den Warnwert ($1 \cdot 10^5$ KBE/g) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für rohes, gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch (ausgenommen Innereien), 2014. (3) Die Anzahl an "Brochothrix thermosphacta" ist als erhöht zu bezeichnen. Bei sensorischer Auffälligkeit würden wir eine Beanstandung vornehmen.	x		

Produkt-bezeichnung	Marke	Mikro-biologie OK	Mikro-biologie zu bean-standen	Anmerkungen zur Mikrobiologie / Beanstandungsgründe	Sensorik OK	Sensorik zu bean-standen	Anmerkungen zur Sensorik / Beanstandungs-gründe
Spare Ribs gewürzt	Wiesentaler	x		Die Probe überschreitet bezüglich des Parameters "Aerobe Keimzahl 30°C" den Richtwert ($5 \cdot 10^6$ KBE/g) der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für rohes, gewürztes oder mariniertes Schweinefleisch (ausgenommen Innereien), 2014, ist jedoch aufgrund ihrer sensorischen Unauffälligkeit nicht zu beanstanden.	x		
Cevapcici gewürzt	Grill Gut Merkur	x		Die Probe überschreitet bezüglich des Parameters "Aerobe Keimzahl 30°C" den Richtwert ($5 \cdot 10^6$ KBE/g) der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für ungewürztes und gewürztes Hackfleisch aus Schweine- und/oder Rindfleisch auf Handelsebene, 2014, ist jedoch aufgrund ihrer sensorischen Unauffälligkeit nicht zu beanstanden.	x		
Grillteller	Hofstädter		x	Nachweis von Salmonellen (Salmonella Infantis)	x		
Karreesteak Schwein gewürzt	Grill Gut Merkur	x		Die Probe überschreitet bezüglich des Parameters "Aerobe Keimzahl 30°C" den Richtwert ($5 \cdot 10^6$ KBE/g) der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für rohes, gewürztes oder mariniertes Schweinefleisch (ausgenommen Innereien), 2014, ist jedoch aufgrund ihrer sensorischen Unauffälligkeit nicht zu beanstanden.	x		
Cevapcici gewürzt	Hofstädter		x	überhöhte Aerobe Keimzahl 30°C (Richtwert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für ungewürztes und gewürztes Hackfleisch aus Schweine- und/oder Rindfleisch auf Handelsebene, 2014: $5 \cdot 10^6$ KBE/g) überhöhte Anzahl an Brochothrix thermosphacta		x	Geruch roh: deutlich säuerlich Geruch zubereitet: säuerlich bis sauer, dumpf; (Geschmack und Textur folglich nicht geprüft)
Puten-Grillos gewürzt	Wegschaider	x		Die "Aerobe Keimzahl 30°C" und die Anzahl an "Brochothrix thermosphacta" sind als erhöht zu bezeichnen. Bei sensorischer Auffälligkeit würden wir eine Beanstandung vornehmen.	x		
Holzfällersteak gewürzt	Hofstädter	x			x		
Putensteak gewürzt	keine Angabe	x			x		
Schweinskarree gewürzt	keine Angabe	x			x		
Cevapcici gewürzt	Tann	x			x		
Karreesteak	Tann	x			x		
Schopf	Hofstädter	x			x		

Tabelle 3: Ergebnisse Kennzeichnung -

Produkt-bezeichnung	Marke	Kennzeichnung OK	Kennzeichnung zu be-anstanden	Anmerkungen zur Kennzeichnung / Beanstandungsgründe
Cevapcici gewürzt	BBQ	x		
Hühner Grilltasse gewürzt	BBQ	x		
Grillbauch gewürzt	BBQ	x		
Grill Burger	Tann	x		
Puten Steak gewürzt	Hubers	x		
Spare Ribs gewürzt	Holzbauer	x		Die Angabe zur Haltbarkeit ist nach Anhang X LMIV durch die Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen. Daher soll sich der Hinweis zur Lagerung in unmittelbarer Nähe des Wortlauts zur Haltbarkeit befinden (z. B.: Bei +2 bis +4°C lagern, zu verbrauchen bis: 16.05.2017). Dies ist nicht gegeben, eine Anpassung der Etikette ist daher zum ehestmöglichen Zeitpunkt durchzuführen.
Cevapcici gewürzt	Wiesentaler	x		
Hendl Minutenschnitzel gewürzt	Landhendl	x		
Spare Ribs gewürzt	Wiesentaler	x		
Cevapcici gewürzt	Grill Gut Merkur	x		
Grillteller	Hofstädter	x		
Karreesteak Schwein gewürzt	Grill Gut Merkur	x		
Cevapcici gewürzt	Hofstädter	x		
Puten-Grillos gewürzt	Wegschaider	x		
Holzfällersteak gewürzt	Hofstädter	x		

Produkt-bezeichnung	Marke	Kennzeichnung OK	Kennzeichnung zu be-anstanden	Anmerkungen zur Kennzeichnung / Beanstandungsgründe
Putensteak gewürzt	keine Angabe		x	Die Ware wird so von einer Verpackung umschlossen, dass deren Inhalt nicht vermehrt oder vermindert werden kann, woraus folgt, dass die Ware lebensmittelrechtlich gesehen als verpackt gilt. Im konkreten Fall ist anzunehmen, dass die Ware im betreffenden Markt (Lindenstraße 7, 4600 Wels) auf Bestellung des Verbrauchers oder im Hinblick auf deren unmittelbaren Verkauf vorverpackt wurde. Daraus folgt, dass gem. BGBl. II Nr. 175/2014 (Allergeninformationsverordnung) alle verpflichtenden Kennzeichnungselemente mit Ausnahme der Nährwerttabelle anzubringen sind. Somit fehlen die folgenden Angaben: - Verzeichnis der Zutaten - Nettofüllmenge Hier wurden offensichtlich lediglich die Informationen für den offenen Verkauf angebracht.
Schweinskarree gewürzt	keine Angabe		x	(1) Die Ware wird so von einer Verpackung umschlossen, dass deren Inhalt nicht vermehrt oder vermindert werden kann, woraus folgt, dass die Ware lebensmittelrechtlich gesehen als verpackt gilt. Im konkreten Fall ist anzunehmen, dass die Ware im betreffenden Markt (Lindenstraße 7, 4600 Wels) auf Bestellung des Verbrauchers oder im Hinblick auf deren unmittelbaren Verkauf vorverpackt wurde. Daraus folgt, dass gem. BGBl. II Nr. 175/2014 (Allergeninformationsverordnung) alle verpflichtenden Kennzeichnungselemente mit Ausnahme der Nährwerttabelle anzubringen sind. Daher ist die Nettofüllmenge zu ergänzen. Es handelt sich hierbei um keine Ware, die nach Stückzahlen in Verkehr gebracht wird. (2) Allergene Zutaten, die enthalten sind, sind im Rahmen der Zutatenliste anzugeben. Sollte es sich um einen freiwilligen Spurenhinweis handeln, wäre eine Angabe wie "Kann Spuren von Weizen, Fisch und Soja enthalten" erforderlich.
Cevapcici gewürzt	Tann	x		
Karreesteak	Tann	x		Die Angabe zur Haltbarkeit ist nach Anhang X LMIV durch die Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen. Daher soll sich der Hinweis zur Lagerung in unmittelbarer Nähe des Wortlauts zur Haltbarkeit befinden (z.B.: Bei +2 bis +4°C lagern, zu verbrauchen bis: 16.05.2017). Dies ist nicht gegeben, eine Anpassung der Etiketle ist daher zum ehestmöglichen Zeitpunkt durchzuführen.
Schopf	Hofstädter	x		