

Stellungnahme der TerBeke Pluma, Krefeld

Zum einen bestimmt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 die Information der Verbraucher über Lebensmittel:

- Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird oder auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist "und" die Angabe der Menge einer Zutat oder Zutatenklasse erfolgt als Prozentsatz der Menge der Zutat bzw. Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung und erscheint entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse.
- Hinzu kommt das das erste Kennzeichen des Produktes „Pastete“ ist und als zweites Kennzeichen „Fasan“. Lt. den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse fällt das Produkt unter die Kategorie 2.2311.4 Geflügelpastete, Hierbei sind 20% Fasanenfleisch als grobstückigen Einlage in der Pastete ausreichend. Wie bei den meisten Pasteten besteht die Pastete an erster Stelle aus Schweineleber, Schweinefleisch (inkl. Speck).

Wildpastete mit als Zutaten:

"Ausgangsmaterial:

- grob entsehntes Geflügelfleisch (1.132) oder grob entsehntes Wildfleisch
- fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (1.121)
- auch sehnenarmes Kalb- oder Jungrindfleisch (1.111)
- Speck (1.212)

"Besondere Merkmale:

- bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart, nach der die Pastete benannt ist".

- Konform Verordnung (EU) 1169/2011 wird die Angabe der 26% Schweineleber, 22% Schweinefleisch und 20% Fasanenfleisch in der Zutatenliste in abnehmender Reihenfolge vermerkt. Das entspricht den Richtlinien.