

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>Rohmilch*</b> mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,5%</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM</p>	<p>Verbrauchsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6° C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Rohmilch vor dem Verzehr abkochen **</p>	<p>Gebrauchsanweisung</p>

\* Milch ohne zusätzliche Angabe ist von der Kuh. Bei Milch anderer Tierarten ist die Tierart anzugeben.

\*\* Der Hinweis „Rohmilch vor dem Verzehr abkochen“ gilt für Milch aller Tierarten.

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>Milch*</b> mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,5% Fett, pasteurisiert **</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund Identitätskennzeichen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Identitätskennzeichen</p>
<p>250 ml</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>

\* Milch ohne zusätzliche Angabe ist Kuhmilch; bei Milch anderer Tierarten ist die Tierart anzugeben.

Bei der Bezeichnung „Vollmilch“ kann die Angabe des Fettgehaltes entfallen. Der Fettgehalt muss allerdings mindestens 3,5% Fett betragen. Es wird jedoch empfohlen die Bezeichnung Milch in Kombination mit der Angabe des Fettgehaltes zu verwenden.

Bei Milch mit natürlichem Fettgehalt kann die Angabe „mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5% Fett“ verwendet werden.

\*\* die Art der Wärmebehandlung muss immer angegeben werden. Wird die Milch hocherhitzt, muss die Angabe pasteurisiert durch hocherhitzt ersetzt werden. Wird zusätzlich zur Pasteurisierung noch eine weitere Technologie zur Haltbarmachung angewendet, so ist diese zu deklarieren. Siehe Codex Kapitel B 32 Milch und Milchprodukte; (z.B. Vorgabe für Hoherhitzung: einige Sekunden bei mindestens 85°C);

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>Fruchtmilch</b> z.B. Erdbeermilch aus pasteurisierter* Milch mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5 % Fett</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund Identitätskennzeichen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Identitätskennzeichen</p>
<p>250 ml</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: <b>Milch</b>, Zucker, x% Erdbeeren**</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

\* Die Art der Wärmebehandlung muss immer angegeben werden (siehe Milch)

\*\* wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist sowohl deren Anteil in % am Gesamtprodukt, sowie alle darin enthaltenen Zutaten im Verzeichnis der Zutaten anzugeben; z.B. y% Fruchtzubereitung (Zucker, z% Erdbeeren, ....)

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>Kakaomilch</b> aus pasteurisierter* Milch mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5 % Fett</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund Identitätskennzeichen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Identitätskennzeichen</p>
<p>250 ml</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: <b>Milch</b>, Zucker, y% Kakaozubereitung: Kakaopulver**, Dextrose***, Stabilisator: Carrageen, Salz, Vanillin</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

\* die Art der Wärmebehandlung muss immer angegeben werden (siehe Milch)

\*\* es wird empfohlen die enthaltene Menge an Kakao anzugeben.

Gemäß Codex muss der Mindestkakaogehalt 1,5% Kakao bzw. 1,2% Magerkakao betragen. Zur Verhinderung der Entmischung können native Stärke und als Stabilisator Carrageen zugesetzt werden. Kakaomilch und Trinkkakao werden weder gefärbt, chemisch konserviert, noch aromatisiert (mit Ausnahme von Vanillin).

\*\*\* bei der Deklaration von Zuckern ist die korrekte Bezeichnung „Dextrose“ anstatt „Traubenzucker“ bzw. „Zucker“ anstelle von „Saccharose“. (LMIV Anhang VII bzw. nationale Zuckerverordnung);

☞ Empfehlung: Verwendung von Kakaopulver ohne Vitamin- bzw. Mineralstoffzusätze!

Durch die Zugabe von Kakaopulver mit Vitamin- bzw. Mineralstoffzusätzen wird die Nährwertkennzeichnung ausgelöst und es werden Mindestanforderungen bezüglich der zugesetzten Mengen ausgelöst (Anreicherungs-Verordnung 1925/2006).

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>Jogurt oder Sauermilch</b> mit Rohmilch hergestellt oder aus pasteurisierter* Milch mit x,x.% Fett**</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 ml</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>

\* die Art der Wärmebehandlung muss immer angegeben werden (siehe Milch)  
Die Angabe aus „erhitzter“ oder „wärmebehandelter“ Milch ist nicht ausreichend.

\*\* der Fettgehalt des Produktes ist gemäß Codex in der Bezeichnung oder in deren unmittelbaren Nähe anzugeben.

Ist der Fettgehalt 0,5% oder weniger, kann die Angabe des Fettgehaltes durch das Wort „mager“ ersetzt werden.

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>(Frucht*)jogurt mit ....</b> aus pasteurisierter ** Milch mit x,x % Fett z.B. Heidelbeerjogurt mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5% Fett</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>200 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: <b>Milch</b>, Zucker, 7 % Heidelbeeren***</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

\* wird in der Bezeichnung der Begriff „Frucht“ verwendet, hat der Gehalt an eingesetzten Früchten (Summe bei mehreren Fruchtarten) mindestens 7% (bei Zitrusfrüchten 2%) gerechnet auf die frische Frucht zu betragen.

\*\* die Art der Wärmebehandlung muss immer angegeben werden (siehe Milch)  
Die Angabe aus „erhitzter“ oder „wärmebehandelter“ Milch ist nicht ausreichend.

\*\*\* wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist sowohl deren Anteil in % am Gesamtprodukt, sowie alle darin enthaltenen Zutaten im Verzeichnis der Zutaten anzugeben, z.B.: y% Fruchtzubereitung (Zucker, z% Erdbeeren, .... )

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>Jogurt mit Getreideflocken und Früchten</b> aus pasteurisierter * Milch mit natürlichem Fettgehalt mindestens 3,5% Fett oder mit Rohmilch hergestellt, mit natürlichem Fettgehalt mind. 3,5% Fett</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund Identitätskennzeichen</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 max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: <b>Milch</b>, Zucker, x% <b>Haferflocken</b>, y% <b>Dinkelflocken</b>, i% Fruchtzubereitung** (a% Apfel, b% Birne, c% Holunder, Säuerungsmittel: Zitronensäure), d% <b>Walnüsse</b></p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

\* die Art der Wärmebehandlung muss immer angegeben werden (siehe Milch)  
Die Angabe aus „erhitzter“ oder „wärmebehandelter“ Milch ist nicht ausreichend.

\*\* wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist sowohl deren Anteil in % am Gesamtprodukt, sowie alle darin enthaltenen Zutaten im Verzeichnis der Zutaten anzugeben, z.B.: y% Fruchtzubereitung (Zucker, z% Erdbeeren, .... )

Alle Mengenangaben können bei Anteilen von unter 3% entfallen

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>Süßmolke/Trinkmolke fermentiert/gesäuert mit ...% Früchten *</b> z.B. fermentierte Trinkmolke pasteurisiert** mit 6% Erdbeeren</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund Identitätskennzeichen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Identitätskennzeichen</p>
<p>250 ml</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: x% <b>Molke</b>, y% Trinkwasser***, Zucker, z% Frucht****</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

\* der Fruchtgehalt muss laut Codex mindestens 5% (bei Zitrusfrüchten 2%) gerechnet auf die frische Frucht betragen;

\*\* die Art der Wärmebehandlung muss immer angegeben werden (siehe Milch). Die Angabe aus „erhitzter“ oder „wärmebehandelter“ Milch ist nicht ausreichend.

\*\*\* Wird Wasser zugesetzt, so ist der Molke-Anteil in % anzugeben und ab einer Zugabe von 5% Wasser, ist auch Wasser in der Zutatenliste zu deklarieren.

Damit das Getränk als Milcherzeugnis gilt, muss mindestens 50% Molke enthalten sein.

\*\*\*\* Wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist sowohl deren Anteil in % am Gesamtprodukt, sowie alle darin enthaltenen Zutaten, im Verzeichnis der Zutaten anzugeben. z.B. y% Fruchtzubereitung (Zucker, z% Erdbeeren);

Alle Mengenangaben können bei Anteilen von unter 3% entfallen



## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p><b>Trinkjogurt</b> z.B. Trinkjogurt mit Erdbeeren aus pasteurisierter* Milch / mit Rohmilch hergestellt mit natürlichem Fettgehalt mind. 3,5 % Fett</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen,</p>
<p>250 ml</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: y% <b>Jogurt</b>, Trinkwasser** (%-Angabe*), Zucker, z% Erdbeeren***</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutat</p>

\* die Art der Wärmebehandlung muss immer angegeben werden (siehe Milch). Die Angabe aus „erhitzter“ oder „wärmebehandelter“ Milch ist nicht ausreichend..

\*\* damit Jogurt trinkfähig wird, kann maximal 15% Wasser zugesetzt werden. Bei einer Zugabe von mehr als 5% Wasser, ist die %-Angabe für den Jogurtanteil und die Angabe „Trinkwasser“ als Zutat erforderlich.

\*\*\* bei trinkfähigen Produkten, die in der Bezeichnung den Wortteil „Frucht“ enthalten (z.B. Trinkfruchtjogurt) beträgt der Fruchtanteil mindestens 5% (2% bei Zitrusfrüchten – es können zusätzlich Schalenöle verwendet werden) gerechnet auf die frische Frucht.

Wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist sowohl deren Anteil in % am Gesamtprodukt, sowie alle darin enthaltenen Zutaten, im Verzeichnis der Zutaten anzugeben.  
z.B. y% Fruchtzubereitung (Zucker, z% Erdbeeren, ... )

Alle Mengenangaben können bei Anteilen von unter 3% entfallen

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

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, die 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 Allergenkennzeichnung);

### 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. Die Kennzeichnungselemente müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft und unverwischbar angebracht werden. Sie dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden, und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

#### Mindestschriftgröße:

Die Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) müssen mindestens 1,2 mm hoch sein. Ausgenommen bei Produkten deren größte Oberfläche von weniger als 80 cm<sup>2</sup> beträgt, hier muss die x-Höhe der Schrift mindestens 0,9 mm sein.

#### 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, die eine nicht entfernbare Aufschrift tragen und dementsprechend weder ein Etikett noch eine Halsschleife noch ein Brustschild haben.

# Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

## Kennzeichnungselemente für Milch und Milcherzeugnisse

### 1. Bezeichnung des Lebensmittels – verkehrsübliche Bezeichnung (Codex Kapitel B32)

Unter Milch ohne Artenbezeichnung wird Kuhmilch verstanden, die Milch anderer Tierarten ist entsprechend der jeweiligen Tierart zu bezeichnen (z.B. Schafmilch, Ziegenmilch, Büffelmilch etc.).

**Rohmilch** (Milch, nicht über 40°C erhitzt, natürlicher Fettgehalt mind. 3,5%)

**Vollmilch** (mind. 3,5% Fett), **Vollmilch extra** (mind. 4,5% Fett), **teilentrahmte Milch oder fettarme Milch** (1,5-1,8% Fett), **Magermilch** (max. 0,5% Fett).

**Rahm** (10% Fett), **Kaffeeobers** (mind. 10% Fett), **Schlagobers** (mind. 30% Fett), Schlagobers extra schlagfähig (mind. 36% Fett).

#### Angabe des Fettgehaltes in %

Bei Rohmilch, Vollmilch, Vollmilch extra, Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt, teilentrahmte Milch (fettarme Milch), entrahmte Milch (Magermilch) kann die Angabe des Fettgehaltes entfallen.

#### Wärmebehandlung:

**Pasteurisierung** (Kurzzeiterhitzung bei mindestens 72°C für 15 Sekunden oder Dauererhitzung bei mind. 63°C für 30 Minuten)

### 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.

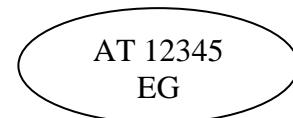
#### Identitätskennzeichen

Die Angabe des Identitätskennzeichens auf dem Etikett von Direktvermarktungsprodukten ist erforderlich, wenn der Betrieb für dieses Produkt oder dessen Vermarktungsform zulassungspflichtig ist.

Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

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

*Beispiel für ein  
Identitätskennzeichen:*



#### Zulassungspflicht besteht für:

- Herstellung von pasteurisierter Trinkmilch, nicht fermentierter Flüssigerzeugnisse (z.B. Kakao-, Vanille-, Erdbeerbeermilch, pasteurisiertes Schlagobers)
- Herstellung von Eis aus Rohmilch
- Zukauf und Verarbeitung von Rohmilch
- Abgabe von Milcherzeugnissen an Lebensmittelunternehmer, die den Status als Einzelhandelsunternehmen überschreiten (d.h. Abgabe an den Großhandel)
- Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen nicht nur auf lokaler Ebene (=Österreich), sondern z.B. Vermarktung der Produkte im Ausland

# Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

## 3. Nettofüllmenge

bei Milch und flüssigen Milchprodukten üblicherweise ml oder l, sonst in g oder kg.

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

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 50	bis 50	2
>50 bis 200	>5 bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

## 4. Mindesthaltbarkeitsdatum

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

„*mindestens haltbar bis TT/MM*“; Tag und Monat genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes weniger als 3 Monate beträgt.

„*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“, die Angabe von Monat und Jahr ist ausreichend, wenn das Produkt zwischen 3 und 18 Monaten haltbar ist.

☞ **Achtung: Das Wort „mindestens“ muss ausgeschrieben werden!**

Damit Lebensmittel die **nach dem Öffnen der Verpackung** entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr.

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 zum Artikel 25 der LMIV, veröffentlicht mit Geschäftszahl: BMG-75210/0020-II/B/13/2014 vom 9.7.2014).

Ist kein Verzehrzeitraum angegeben, gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum.

☞ Bei Produkten mit einer Haltbarkeit von über 3 Monaten, ist die Los- oder Chargennummer anzugeben. Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller muss daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können.

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird und an einem Tag nur eine Charge produziert wird: z.B. „*mindestens haltbar bis 31.10.2015*“.

# Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

## Verbrauchsdatum bei Rohmilch, Rohrahm aus Süßrahm und Buttermilch aus Süßrahmbutter

Für Rohmilch und Rohrahm (leicht verderbliche Produkte) gibt es Verbrauchsfristen. Die Angabe muss lauten „zu verbrauchen bis TT/MM“, gekühlt bei max. 6°C lagern.

☞ Die Reihenfolge der Angaben: „zu verbrauchen bis“, Datum, Lagerbedingungen ist unbedingt einzuhalten.

- Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und an den beiden darauf folgenden Tagen abgegeben werden.
- Rohrahm darf nur am Tag der Gewinnung der Rohmilch oder am darauf folgenden Tag aus dieser hergestellt und abgegeben werden.

## 5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen wichtig und gehört daher vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett. Milch und Milcherzeugnisse sind gekühlt bei maximal 6°C zu lagern.

## 6. 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.

☞ Bei der Verwendung von fertigen Mischungen (z.B. Fruchtzubereitungen) sind sämtliche Zutaten zu deklarieren! Sind in Fruchtzubereitungen Zusatzstoffe enthalten, muss nicht nur der Zusatzstoff bzw. die E-Nummer, sondern auch die Zutatenklasse angegeben werden, z.B. „Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure“.

## Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

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

Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z.B. bei Vanillemilch, Kaffeemilch, etc.) oder bei denen Mengenangaben bereits in der Bezeichnung gemacht wurden (z.B. Himbeerjogurt mit 7% Himbeeren).

### Beispiel: Erdbeermilch

Zutaten: **Milch**, Zucker, x% Erdbeeren

### Beispiel Jogurt-Drink mit Himbeeren

Zutaten: x% **Jogurt**, Trinkwasser z% Fruchtzubereitung (a% Himbeeren, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma)

## Allergenkennzeichnung:

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

## Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

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

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Keschunüsse, 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.

Sind Erzeugnisse aus Milch (Käse, Butter, fermentierte Milch, Rahm/Obers) enthalten, bei denen davon ausgegangen werden kann, dass es für den durchschnittlichen Verbraucher klar ist, aus welchem der allergenen Stoffe das Produkt hergestellt wurde (nämlich aus Milch), so genügt die Auflistung und Hervorhebung des Produktes in der Zutatenliste.

z.B. Zutaten: **Jogurt, Rahm**, Kräuter, Salz;

Hier muss in der Zutatenliste nicht extra „Milch“ oder „aus Milch“ angegeben werden.

Genauere Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im „**Beratungsblatt Allergenkennzeichnung**“ dargestellt.

### **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 vorgenommen, muss diese den Vorgaben der LMIV entsprechen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichten Angaben:

„Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

### **Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016**

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 verpflichtend sein.

Ausgenommen (Anhang V, LMIV) sein werden u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe 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.“



# Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

## das bedeutet:

☞ **Von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung befreit sind alle Direktvermarktungserzeugnisse** mit allen Vertriebsvarianten, wie beispielsweise der Verkauf Ab Hof, in Bauernläden, auf Märkten, im Rahmen der Hauszustellung oder auch in lokalen Einzelhandelsgeschäften, im Supermarkt (z.B. Regionalregal, Bauernecke), unabhängig davon, wie die Verkaufsanbahnung (Postwurf, Internet etc.) bzw. die Zustellung erfolgt. Entscheidend ist, dass die Produkte **regional und punktuell** vertrieben werden, was vom Erzeuger nachzuweisen ist.

☞ **Produkte von Direktvermarktern, die flächendeckend in ganz Österreich** erhältlich sind oder im **Ausland** vermarktet werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese **gilt ab 13.12.2016 die verpflichtende Nährwertkennzeichnung**.

Details zur allenfalls erforderlichen Nährwertkennzeichnung werden (so bald wie möglich) in einem „**Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung**“ dargestellt werden.

## Bio-Produkte:

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- Der Biokontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das aktuelle EU-Bio-Logo (grünes Rechteck mit weißem Blatt aus Sternen);

Der Biokontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

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

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“;

## 7. Gebrauchsanweisung

Rohmilch und Rohrahm sind mit den Hinweisen „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen, bzw. „Rohrahm, nur zur Herstellung durcherhitzter Speisen verwenden“ zu deklarieren, bzw. hat diese Information bei Abgabe über Milchautomaten mittels Aushang zu erfolgen.

Rohmilch und Rohrahm dürfen nicht an Schulen und Kindergärten abgegeben werden.

Andere Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung, denen Rohmilch oder Rohrahm abgegeben wird, dürfen diese nur zum Zwecke der Herstellung von Speisen und Getränken verwenden, die einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden.

Bei Abgabe an Gemeinschaftsversorger sind auf den Transportbehältern und/oder auf begleitenden Dokumenten „Rohmilch“ oder „Rohrahm“ und der entsprechende Hinweis anzugeben.