

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Brot z.B. Holzofenbrot, Vollkornbrot	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
0,5 kg	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Roggen- und Weizenmehl , Sauerteig , Salz, Gewürze	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Gebäck z.B. Dinkel-Sonnenblumenweckerl	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
5 Stück*	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ**	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Dinkelvollkornmehl (%-Anteil), Sonnenblumenkerne (%-Anteil), Germ***, Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* anstelle der Nettofüllmenge kann bei Gebäck die Stückzahl angegeben werden.

** die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums kann bei Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden, entfallen. Achtung: wird kein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben, so ist auf jeden Fall die Losnummer anzugeben.

*** „Germ“ ist in Österreich verständlich; Bei der Vermarktung außerhalb Österreichs ist die Angabe „Backhefe“ korrekt.

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Früchtebrot z.B. Kletzenbrot, etc.	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Kletzen (%-Anteil), Roggenmehl , Weizenmehl , Zucker, Rosinen (Sulphite)*, Walnüsse , Feigen, Germ, Inländerrum**, Zimt, Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Achtung: bei der Zugabe von Rosinen ist darauf zu achten, ob diese geschwefelt sind und allenfalls die allergene Zutat SO₂ oder Sulphit zu deklarieren bzw. hervorzuheben ist.

** Mit der Angabe von Rum ist ausschließlich „Rum aus Zuckerrohr“ bezeichnet. Wird hingegen „Inländerrum“ oder ein anderer Rum verwendet, so ist er entsprechend zu bezeichnen.

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Strudel, Kuchen, etc. z.B. Mohnstrudel	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Weizenmehl , Mohn (%-Anteil), Eier , Milch , Zucker, Rosinen (Sulphite), Butter , Germ, Inländerrum, Vanillin, Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Achtung: bei der Zugabe von Rosinen ist darauf zu achten, ob diese geschwefelt sind und allenfalls die allergene Zutat SO₂ oder Sulphite zu deklarieren bzw. hervorzuheben ist.

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Weihnachtsbäckerei gemischt oder gemischte Kekse	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten je nach Sorte: Weizenmehl, Dinkelmehl, Butter, Zucker, Eier, Haselnüsse, Milch, Schokolade* (Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin , Vanillin), Ribiselkonfitüre (Ribisel, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Kokosfett, Kürbiskerne, Vanillin, Salz, Inländerrum	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* bei zusammengesetzten Zutaten wie z.B. Schokolade ist die Bezeichnung aller Zutaten der zusammengesetzten Zutat aufzulisten.

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Nussecken	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Weizenmehl, Butter, Zucker, Eier, Walnüsse (%-Anteil), Milch , Schokolade (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Emulgator: Sojalecithin , Vanillin), Ribiselkonfitüre (Ribisel, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Vanillin, Salz, Inländerrum	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Punschkrapferl	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühlring	Lebensmittelunternehmer
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Weizenmehl, Eier, Zucker, Butter, Milch, Schokolade (Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin , Vanillin), Ribiselkonfitüre (Ribisel, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Sorbinsäure), Vanillin, Salz, Inländerrum, Farbstoff: E 124*	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
* E 124 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen	

Achtung: bei der Verwendung des Farbstoffes E 124 (Cochenillerot A, und 5 andere) ist ein Sicherheitshinweis zu machen: „E 124 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ (beispielsweise unter der Zutatenliste)

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Kennzeichnungselemente für Brot und Backwaren

1. Handelsübliche Sachbezeichnung (Codex Kap. B 18)

Brot

Je nach Mehltypen sind zu unterscheiden: Roggen-, Weizen-, Mischbrot und andere Brotsorten.

Roggenbrot: besteht aus Roggenmehl und bis max. 10% Weizenmehl

Weizenbrot: besteht aus Weizenmehl und bis max. 10% Roggenmehl;

Sandwichbrotähnliche Backerzeugnissen (z.B. Toastbrot) werden aus Weizenkochmehl oder Weizenbackmehl hergestellt.

Mischbrot, Schwarzbrot, Hausbrot: aus Roggen- und Weizenmehl;

Bei Bezeichnungen wie „Roggenmischbrot“ oder „Weizenmischbrot“ muss die namengebende Getreidesorte mehr als die Hälfte ausmachen. Die nicht genannte Getreidesorte muss mindestens 10% bzw. darf höchstens bis zu 50% ausmachen.

Werden hervorhebende Bezeichnungen bei **Land- und Bauernbrot** wie z.B. „echt“, „original“ oder „nach traditionellem Rezept“ verwendet, so muss ausschließlich mit Natursauerteig versäuert werden. Natursauerteig ist durch Abnahme vom reifen Sauerteig gewonnenes Anstellgut.

Dinkelbrot muss aus mindestens 60% Dinkel hergestellt sein.

Brote, deren Sachbezeichnung auf Samen (Nussbrot, Leinsamenbrot etc.), Erdäpfel oder Schrot hinweist, müssen mindestens 10% dieser Zutat beinhalten.

Kletzenbrot ist durch seinen Gehalt an Dörrbirnen (Kletzen) charakterisiert.

Gebäcksorten und Backwaren

Gebäck und Backwaren sind entsprechen ihrer Beschaffenheit zu bezeichnen.

Semmelbrösel (Brösel, Paniermehl) und Semmelwürfel werden aus Weißgebäck oder Weizenbrot mit max. 10% Roggenvorschussmehl hergestellt. Brösel, die aus anderen Mahl- und Schälprodukten hergestellt werden, sind als solche zu bezeichnen z.B. Schwarzbrotbrösel, „Vollkornbrösel“ etc.

Zusätzliche Angaben:

Sofern mittels Anwendung von Schutzgas verpackt wird, ist die Angabe „unter Schutzatmosphäre verpackt“ erforderlich.

☞ Zusätzliche Angaben sind freiwillig und müssen der Wahrheit entsprechen.

2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

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

Musteretiketten für Brot und Backwaren

3. Nettofüllmenge oder Angabe der Stückzahl

Üblicherweise in Gramm oder Kilogramm bzw. g oder kg bzw. bei Gebäck in Stück

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

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

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei verpacktem Brot und Backwaren ist eine Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums erforderlich, wobei als Mindesthaltbarkeitsdatum jenes Datum anzugeben ist, bis zu dem die Backware ihre spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums kann bei Backwaren entfallen, wenn sie nach ihrer Art normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden.

Die Angabe kann lauten:

- „mindestens haltbar bis TT/MM“; Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat, bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;

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

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller selbst fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig, wie beispielsweise verwendete Rohstoffe, Herstellungstechnik, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung. Mit der Angabe des Datums garantiert der Erzeuger dem Konsumenten, dass die Backware bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Termin haltbar ist.

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. Bei Brot und Backwaren wird dieser Hinweis meist nicht erforderlich sein.

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen

Wenn Hinweise auf die richtige Lagerung für die Haltbarkeit des Produktes wichtig sind, so gehören diese auf das Etikett und zwar direkt bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (davor oder danach). Bei Brot und Backwaren ist beispielsweise der Hinweis „trocken lagern“ geeignet.

6. Los- oder Chargennummer

Die Los- oder Chargennummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können

Musteretiketten für Brot und Backwaren

(führen eines Chargenbuches). Die Los- und Chargennummer kann entfallen wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf den Tag genau angegeben wird.

☞ Die Los- oder Chargennummer ist anzugeben, wenn kein MHD angegeben werden muss, wie z.B. bei Brot und Gebäck das üblicherweise innerhalb von 24 Stunden verzehrt wird.

7. Zutaten

Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

☞ Achtung bei zugekauften Zutaten, wie beispielsweise Gewürzmischungen, Schokolade, Vanillinzucker. Diese sind am Etikett genau laut Packungsangabe zu deklarieren.

☞ Bei der Verwendung von Aromen wie beispielsweise Vanillin, Rum- oder Zitronenaroma lautet die richtige Kennzeichnung entweder „Aroma“ oder auch z.B. „Rumaroma“.

☞ Beim Sicherheitshinweis für den Farbstoff E124 bzw. „Cochenillerot A“ (sowie 5 andere) ist der Farbstoff beim Hinweis nochmals zu nennen (mit E-Nummer oder mit Namen).

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, deren Abtropfgewicht angegeben ist, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z.B. bei Vanillekipferl).

Beispiel: Kürbiskernbaguette

Zutaten: **Weizenmehl**, Kürbiskerne (%-Anteil), Salz

☞ Eine Übersicht welche Backerzeugnisse bzw. welche Zutaten mengenmäßige zu deklarieren sind, gibt die „QUID-Richtlinie für Backerzeugnisse“.

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, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, 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 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.

Sind Erzeugnisse enthalten, die aus einem allergenen Stoff hergestellt sind, wie z.B. Butter oder Schlagobers und es ist für den durchschnittlichen Verbraucher klar aus welchem der allergenen

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Stoffe das Produkt hergestellt wurde (Milch), so ist die Auflistung des Produktes (z.B. Butter oder Obers) in der Zutatenliste aufzulisten und hervorzuheben.

z.B. Zutaten: **Weizenmehl, Butter, Zucker, Eier;**

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

☞ **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. Bei verpacktem Brot und verpackten Backwaren ist generell immer eine Zutatenliste erforderlich.

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

Nährwertkennzeichnung

Die Angabe der Nährwerte umfasst zumindest die Angaben „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Eine detaillierte Darstellung der Nährwertkennzeichnung ist im „**Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung**“ erläutert.

☞ Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung z.B. 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.**

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte der EU-Verordnung) verpflichtend sein. Ausgenommen 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.“

das bedeutet:

☞ **Erzeugnisse von Direktvermarktern** müssen ab 13.12.2016 eine **Nährwertkennzeichnung** aufweisen, wenn diese **an den Großhandel** abgegeben werden.

☞ **Produkte von Direktvermarktern**, die direkt **an Endverbraucher, Einzelhandelsgeschäfte** 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 (mit Zutaten):

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

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo;

Der Kontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Musteretiketten für Brot und Backwaren

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**“;

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 und leicht verständlich sein.

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² 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 sein müssen:

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

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;