

## Musteretiketten für Trockenobst und Trockengemüse

<p><b>Trockenobst oder Trockengemüse</b> z.B. Kletzen, Dörripflaumen, getrocknete Karotten etc.</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Barbara Muster Obstweg1 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>100 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-1234</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Licht geschützt und trocken lagern</p>	<p>Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: z.B. getrocknete Birnen, Antioxidationsmittel: <b>Schwefeldioxid</b></p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

## Musteretiketten für Trockenobst und Trockengemüse

<b>Früchte- oder Gemüse-Mix</b> z.B. gefriergetrocknet	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
<b>50 g</b>	Nettofüllmenge
L-1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
Zutaten: Früchte bzw. Gemüse (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Birnen, Äpfel, ..... ) .....	Zutaten

# Musteretiketten für Trockenobst und Trockengemüse

## Kennzeichnungselemente für Trockenobst und -gemüse

### 1. Bezeichnung des Lebensmittels

Die Bezeichnung des Lebensmittels enthält oder wird ergänzt durch Angaben zum physikalischen Zustand oder Behandlung, sofern die Unterlassung der Angabe den Käufer irreführen könnte (z.B. pulverisiert, gefriergetrocknet, tiefgefroren, geräuchert).

Trockenobst und Trockengemüse wird durch Wasserentzug aus frischem, gesundem Obst oder Gemüse von entsprechender Reife hergestellt (max. Wassergehalt 30%). Bezeichnet wird Trockenobst oder –gemüse nach der Obst- bzw. Gemüseart z.B. „Dörrzwetschken“.

### 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, Ort sind anzugeben.

### 3. Nettofüllmenge

Die Angabe erfolgt bei Trockenobst und –gemüse üblicherweise in Gramm oder Kilogramm.

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

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 200	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 ihre spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben 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*“: Monat und Jahr genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes zwischen 3 und 18 Monaten beträgt.
- „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“: die Angabe des Jahres genügt, wenn das Produkt über 18 Monate haltbar ist.

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

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit ist von verschiedenen Faktoren abhängig wie beispielsweise: Ausgangsrohstoff, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene, Verpackung und Lagerung.

### 5. Losnummer

Der Hersteller soll durch die Los- oder Chargennummer eindeutig die Produktions-Charge feststellen können, um diese im Fall eines Produktionsfehlers aus dem Verkehr nehmen zu können. Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird (Führung eines Chargenbuches).

# Musteretiketten für Trockenobst und Trockengemüse

## 6. Temperatur und Lagerbedingungen

Der Lagerungshinweis: „Licht geschützt und trocken lagern“ ist für die Haltbarkeit von Trockenobst und -gemüse wichtig und gehört daher als Hinweis auf das Etikett.

### Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

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

## 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.

### Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Werden zwei getrocknete Obst- oder Gemüsearten gemischt und in der Sachbezeichnung angegeben oder durch Bilder hervorgehoben, so muss deren %-Anteil angegeben werden.

#### Beispiel: *Marillen-Pfirsich-Mix gefriergetrocknet*

Zutaten: *Marillen (75%) und Pfirsiche (25%)*

Werden mehr als zwei getrocknete Obst- oder Gemüsearten gemischt und z.B. als „Früchte-Mix“ bezeichnet, so sind die enthaltenen Früchte in der Zutatenliste zu deklarieren. Die Angabe des %-Anteils der Früchte ist nicht notwendig.

Die **Zugabe von Zusatzstoffen** ist in der Zusatzstoff-Verordnung geregelt. Zusatzstoffe sind mit dem Klassennamen z.B. Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel etc. und dem verwendeten Mittel oder der E-Nummer zu kennzeichnen z.B. „Konservierungsmittel: Schwefeldioxid“

**Trockenfrüchte** dürfen mit Sorbinsäure konserviert werden z.B. „Konservierungsmittel: Sorbinsäure“ oder „Konservierungsmittel: E 200“. Schwefeldioxid kann als Konservierungs- oder Antioxidationsmittel eingesetzt werden.

**Trockengemüse** darf mittels SO<sub>2</sub> konserviert werden, die Verwendung von Sorbinsäure oder Benzoesäure ist bei Trockengemüse nicht erlaubt.

Trockenobst bzw. -gemüse darf nicht gefärbt werden.

### Allergenkennzeichnung:

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

Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, 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.

☞ **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. Obsterzeugnisse haben zumeist eine Zutatenliste.

# Musteretiketten für Trockenobst und Trockengemüse

Genauere Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation sind im „**Beratungsblatt Allergenkennzeichnung**“ dargestellt.

☞ **Achtung:** Wird Trockenobst geschwefelt und ist die Konzentration von Schwefeldioxid bzw. Sulphiten über 10 mg/kg, so muss Schwefeldioxid mit der Klassenbezeichnung in der Zutatenliste angegeben werden: „**Konservierungsmittel: Schwefeldioxid**“ oder „**Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid**“.

## Nährwertkennzeichnung

Die Angabe der Nährwerte umfasst Brennwert (kJ, kcal), die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Zusätzlich angegeben werden können die Mengen einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe, Vitamine oder Mineralstoffe.

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

☞ Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden**. Das sind Angaben, die Darstellung oder Aussagen, mit denen erklärt, suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere Nährwertigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert.

## Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2014

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;“ „Kräuter, Gewürze, ..“ 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.
- ☞ **Erzeugnisse von Direktvermarktern**, die direkt **an Endverbraucher oder Einzelhandelsgeschäfte** abgegeben werden, brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung.
- ☞ 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.

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**“;

# Musteretiketten für Trockenobst und Trockengemüse

## Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

### Grundanforderungen:

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 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 sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,
- ✓ bis zum 12.12.2014 auch das Mindesthaltbarkeitsdatum;

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;