

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 11

<p>Rohmilch* 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>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM</p>	<p>Verbrauchsdatum (4 Tage ab Milchgewinnung)</p>
<p>gekühlt lagern bei maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Rohmilch vor dem Verzehr abkochen***</p>	<p>Gebrauchsanweisung</p>

* Rohmilch ist nicht über 40 °C erhitzt und wird keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen. Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und an den zwei darauffolgenden Tagen abgegeben werden.

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

** Bei Rohmilch wird der Fettgehalt nicht verändert. Die Angabe „mit natürlichem Fettgehalt“ kann durch die Angabe „mindestens 3,5 % Fett“ ergänzt werden (die Angaben zum Fettgehalt sind nicht zwingend, aber zur Verbraucherinformation empfohlen).

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

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p>Milch* z.B. frische Vollmilch 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 maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>

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

Als Zusätze zur Bezeichnung sind die Art der Haltbarkeit und der Wärmebehandlung anzugeben:
z.B. „frisch“, „länger frisch“, „länger haltbar“, „pasteurisiert“, „hocherhitzt“

Bei pasteurisierter frischer Konsummilch liegen zwischen der Gewinnung der Rohmilch und der Wärmebehandlung nicht mehr als 72 Stunden. Die Bezeichnung „frisch“ darf nur verwendet werden, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 9 Tage beträgt.

** Der Fettgehalt ist in % anzugeben. Bei Milch mit natürlichem Fettgehalt kann die %-Angabe des Fettgehaltes entfallen. D.h. die Angabe „mit natürlichem Fettgehalt“ kann durch die Angabe „mindestens 3,5 % Fett“ ergänzt werden (wird zur Verbraucherinformation empfohlen).

*** 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 Hocherhitzung: einige Sekunden bei mindestens 85 ° C);

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p>Fruchtmilch z.B. Erdbeermilch aus pasteurisierter* Milch mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,5 % Fett, mit 7 % Erdbeeren**</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels die verwendete Frucht in der Bezeichnung benennen</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 maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Milch, Erdbeeren**, Zucker</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Die Art der Wärmebehandlung und der Fettgehalt der Ausgangsmilch in % sind anzugeben. Bei Milch mit natürlichem Fettgehalt kann die %-Angabe des Fettgehaltes entfallen. (siehe Milch)

** Der %-Anteil der verwendeten Frucht/Früchte kann im Rahmen der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist der Anteil der Fruchtart in % am Gesamtprodukt anzugeben.

Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe der eingesetzten Frucht bei der Bezeichnung z.B. „Erdbeermilch aus pasteurisierter Milch mit 3,5 % Fett, mit x % Erdbeeren“ besser verständlich als die %-Angabe der eingesetzten Frucht im Verzeichnis der Zutaten.

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p>Kakaomilch aus pasteurisierter Milch mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,5 % Fett* und 1,5 % Kakaopulver**</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 maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Milch, Zucker, Kakaopulver, Dextrose***, Stabilisator: Carrageen, Salz, Vanillin</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Die Art der Wärmebehandlung und der Fettgehalt der Milch sind anzugeben (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 wird weder gefärbt, chemisch konserviert, noch aromatisiert (mit Ausnahme von Vanillin).

Unter (Mager-)Kakao ist gemäß Codex Kapitel B 15 nur das Produkt aus der Kakaobohne selber definiert und keine kakaohältigen Getränkepulver bzw. Trinkkakaomischungen. Werden Kakaomischungen verwendet, so ist der Anteil des Kakaos in % am Gesamtprodukt anzugeben. Erfahrungsgemäß ist die Angabe im Rahmen der Bezeichnung verständlicher als die Angabe im Verzeichnis der Zutaten.

*** Bei der Deklaration von Zuckern ist die korrekte Bezeichnung „Dextrose“ anstatt „Traubenzucker“ bzw. „Zucker“ anstelle von „Saccharose“.

☞ **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 geltend. (Anreicherungs-Verordnung 1925/2006).

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

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

* Die Art der Wärmebehandlung muss 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.

Produkte, die 0,5 % Fett oder weniger enthalten, können zusätzlich durch die Angabe „fettfrei“ bzw. „mager“ bezeichnet werden.

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p>Fruchtjoghurt bzw. Joghurt mit Frucht/Früchten aus pasteurisierter Milch mit x,x % Fett* und x % Frucht** oder mit Rohmilch hergestellt, aus Milch mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,5 % Fett und x % Frucht z.B. Heidelbeerjoghurt aus pasteurisierter Milch mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,5 % Fett, mit x %-Heidelbeeren</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Angabe der Fruchtsorte</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 maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Joghurt, Zucker, Heidelbeeren</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Die Art der Wärmebehandlung ist anzugeben (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.

** Der Gehalt an eingesetzten Früchten (Summe bei mehreren Fruchtsorten) beträgt mindestens 7 % bzw. 5 % bei trinkfähigen Produkten (2 % bei Zitrusfrüchten) gerechnet auf die frische Frucht und das Gesamtprodukt. Ist der Fruchtgehalt niedriger, so ist zu beachten, dass der Fruchtgehalt klar deklariert ist und kein Bezug zum österreichischen Codex gemacht wird (z.B. AMA Gütesiegel, Hinweis auf österreichische Qualität).

Wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist der Anteil der Fruchtsorte in % am Gesamtprodukt anzugeben. Erfahrungsgemäß ist die % - Angabe im Rahmen der Bezeichnung verständlicher als die % - Angabe im Verzeichnis der Zutaten. z.B. Joghurt mit x % Heidelbeeren aus pasteurisierter Milch mit 3,5% Fett

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p>Joghurt mit x % Haferflocken, x % Dinkelflocken, x % Walnüssen und x % Fruchtsorte(n) 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 ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Joghurt, Hafer- und Dinkelflocken, Walnüsse, Birne, Holunder, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Die Art der Wärmebehandlung ist anzugeben (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.

** Wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist der Anteil der Frucht/Früchte in % am Gesamtprodukt anzugeben. Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe im Rahmen der Bezeichnung leichter verständlich, als die %-Angabe im Verzeichnis der Zutaten.

Wird eine oder werden zwei Fruchtsorten eingesetzt, so ist/sind diese Frucht/Früchte zu nennen und in % am Gesamtprodukt anzugeben. Werden mehrere Früchte (mehr als zwei) abgebildet oder ausgelobt sind diese einzeln in % anzugeben. Werden mehrere Früchte eingesetzt (z.B. Waldbeeren) und nicht abgebildet oder ausgelobt, ist die %-Angabe der Summe an „Früchten“ ausreichend.

Alle Mengenangaben können bei Anteilen von unter 2 % entfallen.

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p>Trinkmolke/Süßmolke Trinkmolke fermentiert/gesäuert mit ...% Fruchtsorte* z.B. Trinkmolke fermentiert, 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 maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: % Molke, Trinkwasser***, Zucker, Erdbeeren</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Der Fruchtgehalt muss laut Codex mindestens 5 % (bei Zitrusfrüchten 2 %) gerechnet auf die frische Frucht betragen; wird ein niedrigerer Fruchtgehalt eingesetzt, so ist zu beachten, dass der %-Anteil klar zu deklarieren ist und kein Bezug zum österreichischen Codex gemacht wird (z.B. AMA Gütesiegel, Hinweis auf österreichische Qualität). Wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist der Anteil der Frucht in % am Gesamtprodukt anzugeben. Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe im Rahmen der Bezeichnung leichter verständlich, als die %-Angabe im Verzeichnis der Zutaten.

** Die Art der Wärmebehandlung ist anzugeben (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.

Alle Mengenangaben können bei Anteilen von unter 2 % entfallen.

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p>Trinkjoghurt z.B. Trinkjoghurt mit x % Erdbeeren aus pasteurisierter Milch 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>250 ml</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: % Joghurt, Trinkwasser**, Zucker, Erdbeeren***</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Die Art der Wärmebehandlung ist anzugeben (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 unmittelbarer Nähe anzugeben.

** Damit Joghurt trinkfähig wird, darf maximal 15 % Wasser zugesetzt werden. Bei einer Zugabe von mehr als 5 % Wasser, ist die %-Angabe für den Joghurtanteil erforderlich und es ist auch Wasser in der Zutatenliste zu deklarieren.

*** Bei trinkfähigen Produkten, die in der Bezeichnung den Wortteil der Fruchtart enthalten (z.B. Erdbeer-Trinkjoghurt) beträgt der Fruchtanteil mindestens 5 % (2 % bei Zitrusfrüchten – es können zusätzlich Schalenöle verwendet werden) gerechnet auf die frische Frucht. Wird ein niedrigerer Fruchtgehalt verwendet, so ist darauf zu achten, dass dieser Umstand klar gekennzeichnet ist und kein Bezug zum österreichischen Codex gemacht wird (z.B. AMA Gütesiegel, Hinweis auf österreichische Qualität).

Wird eine Fruchtzubereitung zugegeben, so ist der Anteil der Fruchtart in % am Gesamtprodukt zu deklarieren. Erfahrungsgemäß ist die Angabe im Rahmen der Bezeichnung leichter verständlich als die Angabe im Verzeichnis der Zutaten.

Alle Mengenangaben können bei Anteilen von unter 2 % entfallen.

Musteretiketten für Milch und Milcherzeugnisse

<p>Speiseeis z.B. Marille - Topfeneis</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Identitätskennzeichen</p>
<p>500 g oder 750 ml *</p>	<p>Nettofüllmenge (Angabe von Gewicht oder Volumen)</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>tiefgekühlt lagern bei -18 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen Verwendungshinweis**</p>
<p>Zutaten: Milch, 25 % Marillen, 20 % Topfen, Zucker, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Stabilisator (Kaliumphosphate), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Festigungsmittel (Calciumcitrat), Aroma, Speisesalz</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Bei Eis kann die Nettofüllmenge als Volumen (in ml/l) oder das Gewicht (in g/kg) oder beides deklariert werden.

** Ein Verwendungshinweis auf die Lagerung nach dem Öffnen kann bei Großpackungen erforderlich sein, wenn sich die Haltbarkeit durch das Öffnen und wieder einfrieren verändert, z.B. „nach dem Öffnen sorgfältig wiederverschließen, bei -18 °C lagern und innerhalb einiger Tage verbrauchen“.

Alle Mengenangaben können bei Anteilen von unter 2 % entfallen.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungsfehler sind die häufigsten Beanstandungsgründe bei Direktvermarktungsprodukten. Die vorliegenden **Musteretiketten dienen als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung** der rechtlich verpflichtenden Kennzeichnungselemente. Von zusätzlichen freiwilligen Angaben auf Etiketten wird abgeraten, weil diese leider häufig Fehlerquellen sind. Bei der richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln ist auch immer entscheidend, auf welche Art, mit welchen Rezepturen und Zutaten die Produkte hergestellt werden.

Das **Kennzeichnungsrecht** ist durch die **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel geregelt (kurz „LMIV“).

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 und dient der Verbraucher:inneninformation. 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 – Allergene müssen auch bei offenem Verkauf gekennzeichnet sein).

Allgemeine Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit

Die Kennzeichnungselemente müssen an einer gut sichtbaren Stelle, deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft sowie 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 Schriftgröße muss so sein, dass die Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) mindestens 1,2 mm hoch sind. Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss die Höhe der Kleinbuchstaben 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, das heißt auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge
- ✓ ggf. Alkoholgehalt

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungselemente für Milch und Milcherzeugnisse

1. Bezeichnung des Lebensmittels – verkehrsübliche Bezeichnung (Codex Kapitel B 32)

Das **österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)** dient zur Verlautbarung von **Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen**, sowie von **Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren**. Der Codex ist keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn, jedoch aus rechtlicher Sicht als **"objektiviertes Sachverständigengutachten"** einzustufen und damit meistens maßgeblich. Für Produzent:innen bedeutet dies, dass Produkte, die im Codex behandelt und beschrieben werden, diesen Anforderungen entsprechen, bzw. gemäß diesen Anforderungen produziert und bezeichnet werden müssen. Weichen die Produkte vom Codex ab, (z.B. Milcherzeugnisse mit niedrigerem Fett- oder Fruchtgehalt, sind die Gehalte klar zu deklarieren) so ist zu beachten, dass kein Bezug zum österreichischen Codex oder zu Qualitätsprogrammen gemacht wird, die sich auf den Codex beziehen (z.B. AMA Gütesiegel, Hinweis auf „österreichische Qualität“).

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

Rohmilch ist nicht über 40°C erhitzt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen. Der **Fettgehalt der Rohmilch wird nicht verändert**.

Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und an den zwei darauffolgenden Tagen abgegeben werden. Rohmilch ist mit dem Hinweis **„Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“** zu versehen (Rohmilchverordnung).

Bei Rohmilch und Rohrahm sind das Verbrauchsdatum – maximal 4 Tage ab Gewinnung – und die erforderliche Lagertemperatur – bei maximal 6°C – anzugeben.

Einteilung und Angabe des Fettgehaltes in % Fett:

Die Einteilung des Fettgehaltes ist bei **Vollmilch extra** (mindestens 4,5 % Fett), **Vollmilch** und Milch mit natürlichem Fettgehalt (mindestens 3,5 % Fett), **teilentrahmte Milch oder fettarme Milch** (1,5 – 1,8 % Fett), **Magermilch** (max. 0,5 % Fett).

Der Fettgehalt in % wird angegeben, z.B. „Vollmilch 3,5% Fett ...“. Bei Magermilch und Milch mit natürlichem Fettgehalt kann die Angabe des Fettgehaltes entfallen.

Rahm enthält mindestens 10 % Fett, **Kaffeeobers** mindestens 10 % Fett, **Schlagobers** mindestens 30 % Fett, Schlagobers extra schlagfähig mindestens 36 % Fett.

Angabe der Wärmebehandlung:

Die Art der Wärmebehandlung (pasteurisiert, hochehitzt, ultrahochehitzt) wird angegeben (z.B. „Vollmilch, pasteurisiert, ...“).

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Milchmischerzeugnisse

Milchmischerzeugnisse sind Mischungen von pasteurisierter Milch oder pasteurisiertem Rahm mit anderen Lebensmitteln. Der Milchanteil beträgt mindestens 51 %. Der Referenzfettgehalt der Ausgangsmilch ist 3,5 % bzw. bei Buttermilch 1 %.

Milchmischerzeugnisse aus nichtfermentierter Milch oder nichtfermentiertem Rahm

Dazu zählen Erzeugnisse wie Kakaomilch, Trinkkakao, Schokolademilch, Trinkschokolade, Kaffeemilch, Vanillemilch, Fruchtmilch etc., wobei es Vorgaben für Gehalte geschmackgebender Zutaten bzw. erlaubter und nicht erlaubter Zusatzstoffe gibt.

Milchmischerzeugnisse aus fermentierter Milch oder fermentiertem Rahm

Fermentierte Milchmischerzeugnisse werden aus pasteurisierter Milch (verschiedener Fettstufen), eventuell mit angereicherter fettfreier Trockenmasse, oder aus pasteurisiertem Rahm hergestellt. Fermentierte Milchprodukte und daraus hergestellte Milchmischerzeugnisse werden nicht erhitzt, sodass die produktspezifischen Mikroorganismen des fermentierten Produktes enthalten bleiben.

Umfasst sind Produkte wie Fruchtjoghurt, Fruchtsauermilch, Joghurt mit Fruchtmark, Schokolade-, Honig-, Vanillejoghurt etc.. Die Anforderungen umfassen den Fruchtanteil, die erlaubten und nicht erlaubten Zutaten bzw. Zusatzstoffe und die Bezeichnung.

Der Fettgehalt der verwendeten Milch wird als Teil der Bezeichnung deklariert. Die eingesetzten Frucht- oder Gemüseanteile sind in % anzugeben.

Fermentierte Milcherzeugnisse, Flüssige Molkeerzeugnisse

Sauermilch, Joghurt, Sauerrahm, Kefir, Buttermilch etc. werden durch Fermentation von Milch mit verschiedenem Fettgehalt mit verschiedenen Kulturkeimen hergestellt. Molke wird durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch hergestellt. Die Anforderungen bei diesen Produktgruppen umfassen Details zur Erhitzung der Ausgangsmilch, Zugabe von erlaubten und nicht erlaubten Zutaten und Zusatzstoffen, verwendeten Kulturen, Bezeichnungen samt Angaben zur Wärmebehandlung der Ausgangsmilch und des Fettgehaltes vom Produkt (nicht von der Ausgangsmilch).

Speiseeis (Codex Kapitel B 2)

Speiseeis wird grundsätzlich nach der **Geschmacksrichtung** bezeichnet.

Im Codex sind **Fruchteis** und **Speiseeis auf Basis von Milchprodukten**, sowie **Eis mit speziellen Geschmacksrichtungen** definiert. Wird Fruchteis (z.B. „Himbeereis“) deklariert, ist der Mindestgehalt an Früchten 20 % festgelegt. Bei stark aromatisierenden geschmackgebenden Früchten (z.B. Schwarze Ribisel) oder geschmackgebenden Pflanzen(teilen) oder deren natürlichen Aromen (z.B. Pfefferminz, Zimt) ist der Anteil so groß, dass ihr Geschmack im Fertigprodukt deutlich erkennbar ist. Das Gleiche gilt für Speiseeis mit Geschmacksrichtungen wie Kaffee, Nougat, Schokolade etc. und Fruchtspiseeis aus Zitrusfrüchten, wobei dieses aus deren Fruchtfleisch, -säften oder -erzeugnissen oder deren natürlichen Aromen oder Schalenölen hergestellt wird. Bei

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Speiseeis mit geschmackgebenden fettreichen Samen (z.B. Haselnüsse, Walnüsse etc.) hat der Fruchtanteil mindestens 40 g auf 1 Liter Grundmasse zu betragen.

Bei **Speiseeis auf Basis von Milchprodukten** ist der **Anteil von Milchfett definiert**. Bei Produkten auf Basis fermentierter Milchprodukte oder auf Basis von Topfen, sind die erforderlichen % Milchbestandteile bzw. fermentierte Milchprodukte bzw. Topfen definiert.

Beispiel Oberscremeeis: mindestens 15 % Milchfett; bei Mitverwendung und Bezeichnung von Früchten: mindestens 12 % Milchfett;

Beispiel Speiseeis auf Basis von fermentierten Milchprodukten (z.B. Joghurteis, Kefireis): Mitverwendung von mindestens 60 % Milchbestandteilen und davon mindestens 60 % fermentierte Milchprodukte.

Wird in der Bezeichnung auf Obers oder Milch hingewiesen, dürfen keine anderen Fette als Milchfett zugesetzt werden, es sei denn, diese werden durch geschmackgebende Zutaten (z.B. Schokolade, Haselnüsse) oder Emulgatoren eingebracht.

2. Lebensmittelunternehmer, Identitätskennzeichen

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat und wer für die Sicherheit des Lebensmittels verantwortlich ist. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben.

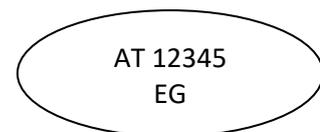
Identitätskennzeichen

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

3. Nettofüllmenge

Bei Milch und flüssigen Milchprodukten erfolgt die Angabe in ml oder l, bei festen Milchprodukten in g oder kg. Bei Eis kann das Volumen oder das Gewicht (oder beides) deklariert werden.

 **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; (die Angabe „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“ ist ebenso möglich).

„*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:** wird MM/JJ angegeben, muss das Wort „Ende“ angegeben werden, bzw. ist die Angabe „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“ möglich.

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

Damit Lebensmittel **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 Verzehrszeitraum 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,

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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 31.10.2022*“).

Verbrauchsdatum bei Rohmilch und Rohrahm

Rohmilch und Rohrahm sind leicht verderbliche Produkte, weshalb die Verbrauchsfrist anzugeben ist. Die Verbrauchsfrist beträgt 4 Tage ab Milchgewinnung und nach deren Ablauf gilt das Produkt als „nicht sicher“.

☞ Die Angabe muss lauten „**zu verbrauchen bis TT/MM, gekühlt bei maximal 6°C lagern**“ und die Reihenfolge der Angaben ist unbedingt einzuhalten!

Abgabe von Rohmilch und Rohrahm

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 in „unmittelbarer Nähe“ (d.h. vor, nach, neben) des Mindesthaltbarkeitsdatums auf das Etikett. Milch und Milcherzeugnisse sind gekühlt bei maximal 6 °C zu lagern.

Speiseeis ist bei -18 °C zu lagern bzw. ist es bis zur Abgabe an den Verbraucher bei einer Temperatur von unter - 5 °C zu halten. Speiseeis unterliegt nicht der Tiefkühl-Verordnung.

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“.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Mengenmäßige Zutatendeklaration - QUID-Regelung

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt oder durch Bilder dargestellt, so müssen diese mit ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.

Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen (bis 2 %) bzw. zur Geschmacksgebung verwendet werden (z.B. bei Vanillemilch, Kaffeemilch, etc.).

Die Mengenangabe in % erfolgt in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer Nähe oder in der Zutatenliste.

Beispiel: Erdbeermilch aus Milch mit 3,5% Fett, pasteurisiert, mit x % Erdbeeren

Beispiel: Joghurt-Himbeer-Drink aus pasteurisierter Milch mit natürlichem Fettgehalt

Zutaten: % **Joghurt**, Trinkwasser, % Himbeeren, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma

Bei Fruchtzubereitungen ist zu beachten, dass der %-Anteil der Fruchtart am Gesamtprodukt anzugeben ist.

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, Erdnüsse, 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 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, bei denen keine Zutatenliste vorgesehen ist und 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: **Joghurt, Rahm**, Kräuter, Salz;

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

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß VIVO verpflichtend, es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für 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:

☞ **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 seit 13.12.2016 die verpflichtende Nährwertkennzeichnung.**

Die **Nährwertkennzeichnung** ist aber **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 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 entsprechen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben:

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

Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die auf Analysen oder Berechnungen auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

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.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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 Begleitpapieren „Rohmilch“ oder „Rohrahm“ und der entsprechende Hinweis anzugeben.

Kennzeichnung von Bio-Produkten bzw. Produkten mit Bio-Zutaten

Zusätzlich zu den grundsätzlichen Kennzeichnungsbestimmungen sind bei BIO-Produkten die Bio-Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

Folgende Angaben sind im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das aktuelle EU-Bio-Logo (Größe: mindestens 9 mm hoch und 13,5 mm breit)



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 sind im „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“ erläutert.

Freiwillige Auslobung der Herkunft und Deklaration der Herkunft von Primärzutaten

Machen Hersteller **freiwillige Angaben zum Ursprungsland oder zum Herkunftsort** eines Lebensmittels und die primären Zutaten stammen nicht aus der ausgelobten Herkunft, so ist dieser Sachverhalt zu deklarieren (VO (EU) 2018/775).

Hinweise, die als Herkunftsangabe eingestuft sind und die Deklaration der Herkunft der primären Zutaten auslösen:

- „... aus Österreich“, „... aus dem Innviertel“, „hergestellt in ...“, „gemacht in ...“, etc.
- bildliche Darstellungen, wie Fahnen, Symbole, Logos, Landkarten, Monumente;

Beispiele: Gutes vom Bauernhof mit der rot-weiß-rote Fahne, BIO Austria, etc.

Zutaten werden als „**Primärzutaten**“ eingestuft, wenn eine Zutat über **50 %** des Lebensmittels ausmacht oder mit dem Produkt in Verbindung gebracht wird. Weiters sind Primärzutaten Zutaten, die **wertbestimmend** sind oder **durch die Bezeichnung** oder durch **Abbildungen hervorgehoben** werden.

Detailinformationen über die Deklaration der Herkunft von Primärzutaten gibt das „**Merkblatt zur Angabe der Herkunft von Primärzutaten bei freiwilliger Herkunftsauslobung**“.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Angaben, die weder auf Etiketten noch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden sollen:

➤ **Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben**

Angaben und Aussagen zu einem Produkt dürfen nicht geeignet sein, Konsument:innen zu täuschen oder in die Irre zu führen.

Die Auslegung von „zur Irreführung geeignete Information“ bedeutet in der Praxis eine „unrichtige Information“. Eine Täuschung des Verbrauchers ist dann gegeben, wenn Lebensmittel mit irreführenden Bezeichnungen oder falschen Angaben über Art, Beschaffenheit, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart angeboten bzw. vermarktet werden.

➤ **Krankheitsbezogene Angaben**

Es ist **verboten**, einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung, oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuzuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen zu lassen, z.B. „xxx hilft bei Entzündungen“

➤ **Gesundheitsbezogene Angaben**

Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich **verboten** (z.B. „... unterstützt das Nervensystem“). Ihre Verwendung ist erlaubt, wenn sie laut EG-ClaimsVO den allgemeinen Anforderungen und spezifischen Bedingungen entsprechen, zugelassen sind und in die Listen nach Art. 13 und 14 eingetragen sind.

➤ **Werbung mit Selbstverständlichkeiten**

Es darf keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemacht werden. Das heißt, nicht erlaubt sind Angaben, durch die eine Besonderheit hervorgehoben wird, die alle vergleichbaren Lebensmittel ebenso aufweisen.

Impressum

Herausgeber LFI Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich: DI Dr. Martina Ortner, LK Österreich, LFI-Bildungsprojekt Direktvermarktung;

Die Musteretiketten sind als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten erstellt worden und von Gutachterinnen der AGES begutachtet. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: September 2022

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Erneuerung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

