

Musteretiketten für Käse

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 8

<p>Sauermilchkäse mager x % F.i.T.* mit Rohmilch hergestellt**</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Willi Käser Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ***</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum *** Haltbarkeit länger als drei Monate</p>
<p>gekühlt lagern bei maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>

* Bei Angabe der Fettstufe z.B. Magerstufe in der Bezeichnung kann der F.i.T.-Gehalt entfallen. Es wird jedoch empfohlen, den F.i.T.-Gehalt immer anzugeben (mager entspricht maximal 15 % F.i.T.). Die Angabe des F.i.T.-Gehaltes (z.B. „35 % F.i.T.“ bzw. der Fettgehaltsstufe z.B. „Dreiviertelfett“) gehört zur Bezeichnung. Toleriert wird eine Überschreitung um 5% des angegebenen F.i.T.-Gehaltes. Dies gilt nicht für die Fettstufe „Mager“. Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käseimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens x % F.i.T.“ erfolgen, wobei dann eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ toleriert wird.

** Wird Käse aus Rohmilch hergestellt, so ist die Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ zu machen (gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

*** beträgt die Haltbarkeit mehr als drei, jedoch höchstens achtzehn Monate, so ist die Angabe „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“ bzw. „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“ möglich.

Musteretiketten für Käse

<p>Kochkäse mager x % F.i.T.*</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Willi Käser Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ**</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum Haltbarkeit länger als 3 Monate **</p>
<p>gekühlt lagern bei maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten***: Topfen, Butter, Trinkwasser, Kümmel, Pfeffer, Salz, Gewürze****</p>	<p>Zutaten, Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Bei Angabe der Fettstufe in der Bezeichnung (hier „mager“), kann die Angabe des F.i.T.-Gehaltes entfallen. Es wird jedoch empfohlen, den F.i.T.-Gehalt anzugeben (mager entspricht maximal 15 % F.i.T.).

** beträgt die Haltbarkeit mehr als drei, jedoch höchstens achtzehn Monate, so ist die Angabe „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“ bzw. „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“ möglich.

*** Alle Zutaten, die bei der Herstellung zugegeben werden, sind zu deklarieren und zusammengesetzte Zutaten sind aufzuschlüsseln. Werden beispielsweise Schmelzsalze verwendet, so sind diese als Zusatzstoffe mit Klassennamen und speziellem Zusatzstoffnamen zu deklarieren (z.B. *Schmelzsalze: Polyphosphate*)

**** Die Mengenangabe der Kräuter- bzw. Gewürzmischung kann bei Anteilen von unter 2% entfallen.

Bei einer Zugabemenge über 2% sind die einzelnen Kräuter und/oder jedoch Gewürze anzugeben.

Musteretiketten für Käse

<p>Hartkäse oder Sortenbezeichnung mit Rohmilch hergestellt* (mit natürlichem Fettgehalt, mindestens) x % F.i.T.**</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Willi Käser Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ***</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum *** Haltbarkeit länger als 3 Monate</p>
<p>gekühlt lagern bei maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>L-310715</p>	<p>Los- oder Chargennummer</p>

* Wird Käse aus Rohmilch hergestellt, so ist die Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ zu machen (gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

**Die Angabe des F.i.T-Gehaltes (z.B. „25 % F.i.T.“ bzw. der Fettgehaltsstufe (z.B. „Halbfett“) gehört zur Bezeichnung. Die Toleranz bei den F.i.T-Gehaltsangaben beträgt 5%. Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens x % F.i.T.“ erfolgen, wobei dann eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ toleriert wird.

*** beträgt die Haltbarkeit mehr als drei, jedoch höchstens achtzehn Monate, so ist die Angabe „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“ bzw. „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“ möglich.

Musteretiketten für Käse

<p>Schafmischkäse* / Weichkäse** aus Schaf- (60 %) und Kuhmilch (40 %), mit (natürlichem Fettgehalt mindestens) x % F.i.T.</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Willi Käser Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ ***</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum *** Haltbarkeit länger als 3 Monate</p>
<p>gekühlt lagern bei maximal 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>L-150815</p>	<p>Los- oder Chargennummer</p>

* Bei Mischkäse ist die Milch der Tierarten in absteigender Reihenfolge des Mischanteiles anzuführen. Wird mehr als 50% Milch einer Tierart verwendet, kann bei dem Käse die Tierart in der Bezeichnung angeführt werden.

Im Falle von Mischmilch werden von der Milch dieser Tierarten jeweils mindestens 10 % zugesetzt. Beträgt der Anteil der Milch einer Tierart weniger als 10 % darf eine Hervorhebung (Auslobung) dieser Tierart auf der Verpackung nicht angebracht werden.

** Bezeichnungen für in diesem Fall gereifte Käse gemäß Codex B 32 sind: z.B. Hartkäse, halbharter/halbweicher Schnittkäse, Weichkäse, etc.

*** beträgt die Haltbarkeit mehr als drei, jedoch höchstens achtzehn Monate, so ist die Angabe „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“ bzw. „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“ möglich.

Musteretiketten für Käse

<p>Walnuss-Camembert mit Rohmilch hergestellt* (mit natürlichem Fettgehalt, mindestens) x % F.i.T** oder Weichkäse mit Walnüssen mit Rohmilch hergestellt* (mit natürlichem Fettgehalt, mindestens) x % F.i.T.**</p>	Bezeichnung des Lebensmittels
<p>Willi Käser Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
<p>250 g</p>	Nettofüllmenge
<p>mindestens haltbar bis TT/MM oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ ***</p>	Mindesthaltbarkeitsdatum *** Haltbarkeit länger als 3 Monate
<p>gekühlt lagern bei maximal 6 °C</p>	Temperatur und Lagerbedingungen
<p>L-151114</p>	Los- oder Chargennummer
<p>Zutaten: Milch, x % Walnüsse, Salz, Lab, Mikroorganismen-Kulturen***</p>	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten

* Wird Käse aus Rohmilch hergestellt, so ist die Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ zu machen (gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

**Die Angabe des F.i.T-Gehaltes (z.B. 45 % F.i.T.“ bzw. der Fettgehaltsstufe (z.B. „Vollfett“) gehört zur Bezeichnung; Die Toleranz bei den F.i.T-Gehaltsangaben beträgt 5%. Wenn der Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch (Milch mit natürlichem Fettgehalt) hergestellt wird, kann die Kennzeichnung mit der Angabe „*mindestens* x % F.i.T.“ erfolgen, wobei dann eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ toleriert wird.

*** Werden Zutaten (z.B. Walnüsse) schon im Zuge der Käseherstellung beigemischt, so sind die einzelnen Zutaten, wie **Milch**, **Walnüsse**, Salz, Lab, Mikroorganismen-Kulturen bzw. Käsereikulturen zu deklarieren. Erfolgt die Zugabe von Zutaten erst nach der Verkäsung (z.B. Käse in Kräutern oder Walnüssen gewälzt), so hat die Zutatenliste zwar alle verwendeten Zutaten zu beinhalten, aber eine Aufschlüsselung der Zutaten vom Käse ist nicht erforderlich.

Wenn die Zutaten des Käses aufgeschlüsselt werden, so hat dies immer vollständig zu erfolgen. Eine alleinige Deklaration der Zutat Milch ist nicht ausreichend.

Musteretiketten für Käse

Grillkäse bzw. Bratkäse* Weichkäse x % F.i.T., vorgegrillt oder halbfester Schnittkäse x % F.i.T. aus pasteurisierter Milch	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
200 g	Nettofüllmenge
Mindestens haltbar bis TT/MM mindestens haltbar bis Ende MM/JJ***	Mindesthaltbarkeitsdatum *** Haltbarkeit länger als 3 Monate
gekühlt lagern bei max. 6°C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten**: Milch , Salz, Lab, Käsereikulturen	*** Zutaten
Zubereitung: In der Pfanne oder am Grill beidseitig jeweils 2-3 Minuten grillen bzw. braten Im Backrohr: 5-7 Minuten bei 200°C (180°C bei Heißluft)	***Zubereitungshinweis

* Grill- oder Bratkäse kann Weichkäse vorgegrillt oder auch halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Milch sein. Ist keine Tierart angegeben, handelt es sich um Kuhmilch. Bei Milch anderer Tierarten ist die Tierart anzugeben.

Zu beachten: „Halloumi“ ist im Verzeichnis der geschützten Herkunftsangaben als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) eingetragen. Das bedeutet, in der EU darf unter diesem Namen nur Halloumi vermarktet werden, der auf Zypern nach traditioneller Rezeptur hergestellt wurde.

** Falls dem Grill- oder Bratkäse weitere Zutaten zugegeben werden, ist dies in der Zutatenliste in anzugeben. Werden die weiteren Zutaten namentlich erwähnt oder abgebildet, ist die %-Angabe dieser Zutaten erforderlich (QUID-Angabe). Werden die Zutaten bereits zur Milch im Zuge der Käseherstellung beigemischt, so sind die einzelnen Zutaten, wie **Milch**, z.B. Chili etc., Salz, Lab, Käsereikulturen zu deklarieren. Wenn die Zutaten des Käses aufgeschlüsselt werden, so hat dies immer vollständig zu erfolgen. Eine alleinige Deklaration der Zutat Milch ist nicht ausreichend.

*** beträgt die Haltbarkeit mehr als drei, jedoch höchstens achtzehn Monate, so ist die Angabe „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“ oder „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“ möglich.

Musteretiketten für Käse

<p>Mozzarella* x % F.i.T.** aus pasteurisierter Milch, in Salzlake</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g Abtropfgewicht: 200 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>Mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei maximal 6°C nach dem Öffnen mit der enthaltenen Lake vollständig bedeckt lagern und möglichst bald verzehren</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Milch, Salz, Lab, Käseerikulturen, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	<p>*** Zutaten</p>

* **Mozzarella** ist ursprünglich ein Käse aus der Milch von Wasserbüffel oder Kühen oder einem Gemisch beider Milcharten. „Mozzarella di Bufala Campana“ ist von der EU mit „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“ geschützt.

Ohne Angabe der Tierart ist Mozzarella aus Kuhmilch. Bei Mozzarella aus Milch anderer Tierarten ist die Tierart anzugeben.

** Mozzarella mit hohem Wassergehalt ist ein Weichkäse, der gemeinsam mit Aufgussflüssigkeit abgepackt wird. Der F.i.T.-Gehalt beträgt 25 %, 30 %, 40 % bzw. 45 % und der Höchstwassergehalt (76 %, 74 %, 71 % bzw. 69 %). Mozzarella mit niedrigem Wassergehalt ist ein halbfester/halbweicher Schnittkäse (zum Reiben geeignet) mit den gleichen F.i.T.-Gehaltsstufen und jeweils niedrigeren Höchstwassergehalten (66 %, 61 %, 58 % bzw. 55 %).

*** Werden bei der Herstellung von Mozzarella keine weiteren Zutaten als Milch, Lab und Käseerikulturen eingesetzt bzw. zugegeben, ist eine Zutatenliste bzw. Aufschlüsselung dieser Zutaten nicht erforderlich. Werden der Käseerimilch weitere Zutaten (wie z.B. Salz, Säuerungsmittel etc.) im Zuge der Käseherstellung beigemischt, so sind sämtliche Zutaten vollständig zu deklarieren.

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 Allergen Kennzeichnung – 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 zu 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 gereifte Käse

1. Bezeichnung des Lebensmittels – verkehrsübliche Bezeichnung Codex Kapitel B32

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, 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“).

Käse ist mit der **verkehrsüblichen Bezeichnung** und dem **Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.)** zu bezeichnen. Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch, kann mit der Angabe „mit natürlichem Fettgehalt, mindestens x % F.i.T.“ gekennzeichnet werden. Eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ wird toleriert.

Hart-, Schnitt- und Weichkäse werden mit den Bezeichnungen „*Hartkäse*“, „*halbharte Schnittkäse*“, „*Schnittkäse*“, „*halbweiche Schnittkäse*“ und „*Weichkäse*“ bezeichnet, sofern die Käse die festgelegten Wff-Werte (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) aufweisen.

Sauermilchkäse, Molkeneiweißkäse und Schotten werden als solche oder mit Sortenbezeichnungen bezeichnet. Die entsprechenden F.i.T.-Gehalt oder Fettstufenbezeichnungen werden beigefügt (z.B. „*Graukäse mager*“).

Die Bezeichnung kann ergänzt werden z.B. durch Angaben der Region aus der der Käse stammt (z.B. Ennstaler Hartkäse), zur Produktion (z.B. Weichkäse aus Heumilch) etc.. Wird eine im Codex beschriebene „Standardsorte“ z.B. „Österreichischer Emmentaler“ erzeugt, kann unter Einhaltung der Vorgaben, die Sortenbezeichnung verwendet werden.

Bei **Käse aus Rohmilch** ist der Hinweis „**mit Rohmilch hergestellt**“ erforderlich.

Wird Käse nicht nur aus Kuhmilch hergestellt, sind die anderen Tierarten anzugeben.

Geschützte geografische Angabe, geschützte Ursprungsbezeichnung (g.g.A., g.U.) und garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

In der EU gibt es ein System zum Schutz und zur Hervorhebung von besonderen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln. Der geschützte Name, die Angaben und das Logo dürfen verwendet werden, wenn alle Vorgaben der Produktspezifikation eingehalten und durch externe Kontrollen anerkannt sind. Die Auslobung der geschützten Produkte ist verpflichtend, damit die Verbraucher:innen erkennen, dass es sich um gemeinschaftsweit anerkannte und besondere Produkte handelt. Verpflichtend anzubringen sind das betreffende

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Logo und die jeweilige Bezeichnung ("garantiert traditionelle Spezialität", "geschützte Ursprungsbezeichnung", "geschützte geografischen Angabe") oder zusätzlich die jeweilige Abkürzung. Mehr dazu: <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/herkunft-von-lebensmitteln/herkunft-spezialitaenschutz/Herkunftsschutz.html>

Österreichische Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung sind: Ennstaler Steirerkas g.U., Gailtaler Almkas g.U., Tiroler Graukäse g.U., Tiroler Bergkäse g.U., Tiroler Almkäse g.U., Vorarlberger Alpkäse g.U., Vorarlberger Bergkäse g.U..

In Österreich sind als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) geschützt: Heumilch, Schaf-Heumilch und Ziegen-Heumilch.

Einteilung nach dem Fettgehalt der Trockenmasse (F.i.T.)

Bezeichnung der Fettstufe	F.i.T. %	Bezeichnung der Fettstufe	F.i.T. %
Doppelrahm	65	Halbfett	25
Rahm	55	Viertelfett	15
Vollfett	45	Mager	unter 15
Dreiviertelfett	35	Mager bei Frischkäse	bis 5

Toleriert wird eine Überschreitung um 5 % des angegebenen F.i.T.-Gehaltes (z.B. bei angegebenen 25 % F.i.T. werden bis zu 30 % F.i.T. toleriert). Dies gilt nicht für die Fettstufe „Mager“. Bei gereiftem Käse und Schmelzkäse werden in den Fettstufen „Vollfett“ und höher, Überschreitungen innerhalb des Fettstufenbereiches toleriert. Bei Produkten mit der Auslobung „Leicht“ wird eine F.i.T.-Unterschreitung im selben Ausmaß toleriert.

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.

Zulassungspflicht besteht für Betriebe, die

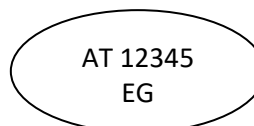
- pasteurisierte Trinkmilch, nicht fermentierte Flüssigerzeugnisse (z.B. Kakao-, Vanille-, Erdbeermilch, pasteurisiertes Schlagobers) und Eis aus Rohmilch herstellen;
- Rohmilch zukaufen und verarbeiten;
- Rohmilch oder Milcherzeugnissen an Lebensmittelunternehmer abgeben, die den Status als Einzelhandelsunternehmen überschreiten (z.B. Abgabe an Großhandel);
- Milch und Milcherzeugnissen nicht nur auf lokaler Ebene (=Österreich), abgeben.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

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

Beispiel für ein Identitätskennzeichen:



3. Nettofüllmenge

Die Nettofüllmenge ist in g oder kg anzugeben.

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt (Fertigpackungs-VO)!**

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 Käse 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*“ oder „*TT/MM/JJ*“ wenn das Produkt zwischen 3 Monaten 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, ist 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 zu Art. 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 Käse ist diesbezüglich meistens kein Hinweis notwendig, da bei Käse generell der Hinweis der gekühlten Lagerung angegeben ist und die Fristen für den Verbrauch bzw. für das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht wesentlich vom Mindesthaltbarkeitsdatum der ursprünglich verpackten Ware abweichen.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Käse wichtig und gehört daher vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett.

Käse ist gekühlt bei maximal 6°C zu lagern.

6. Los- oder Chargennummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- 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 zu nehmen (führen eines Chargenbuches).

☞ 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 31.12. 2022“.

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist die Überschrift „Zutaten“ voranzustellen.

Das Zutatenverzeichnis besteht aus der Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

Die Zutaten zusammengesetzter Zutaten (z.B. Kräutermischungen) sind aufgeschlüsselt zu deklarieren. Bei Käse, Topfen, Sauerrahm etc. ist keine Aufschlüsselung erforderlich.

Käse mit Zutaten:

wird das Enderzeugnis durch nachträgliches Belegen eines fertig produzierten Käses hergestellt (z.B. mit Walnüssen), so sind im Zutatenverzeichnis die Käsesorte und Walnüsse zu deklarieren. Wird das Enderzeugnis durch Zugabe von Walnüssen während des Herstellungsprozesses von Käse aus Milch, mikrobiologischen Kulturen, Lab und Käsereisalzen hergestellt, sind alle diese Bestandteile im Zutatenverzeichnis anzugeben.

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Bezeichnung 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. Kräuter, Gewürze).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Khorasan-Weizen, 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 Allergene 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 das Allergen aus der Bezeichnung des Lebensmittels 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 welchen der allergenen Stoffe das Produkt hergestellt wurde (nämlich aus Milch), so genügt die Auflistung und Hervorhebung des Produktes in der Zutatenliste. 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.

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 für „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,

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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 Nährwerteigenschaften 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.

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.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Freiwillige Auslobung der Herkunft und Deklaration der Herkunft von Primärzutaten

Machen Hersteller **freiwillig Angaben zum Ursprungsland, zu einer Herkunftsregion 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, können sein:

- „... 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 auch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden sollen:

Werbung mit Selbstverständlichkeiten:

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

Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben:

Irreführende und zur Täuschung geeignete Angaben sind beispielsweise Angaben über Eigenschaften eines Lebensmittels, Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- und Gewinnungsart.

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 wirkt bei Entzündungen“

Gesundheitsbezogene Angaben:

Diese 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.

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
Entwicklung für das Ländliche Raum

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