

Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 8

<p>Getreide* z.B. <i>Dinkel, Hirse</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken lagern</p>	<p>Lagerungshinweis</p>
<p>L-010923</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

* die Getreideart ist anzugeben

Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

Vollkornmehl* z.B. Weizenvollkornmehl	Bezeichnung des Lebensmittels
Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker	Lebensmittelunternehmer
0,5 kg	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Lagerungshinweis
L-010923	Losnummer/Chargennummer
Mehl bzw. rohen Teig nicht kosten oder naschen	Hinweis für die Sicherheit**

* die Getreideart ist Teil der Bezeichnung und daher anzugeben;

** Es kommt vor, dass bei Mehlproben Keime nachgewiesen werden, die gesundheitsschädlich sind. Durch Backen oder Kochen wird das Mehl vor dem Verzehr erhitzt, wodurch die möglicherweise enthaltenen Bakterien (wie VTEC) abgetötet werden. Bei rohen Teigen kann jedoch ein Infektionsrisiko nicht ausgeschlossen werden, weshalb der Hinweis notwendig ist, dass vom Mehl bzw. vom rohen Teige nicht gekostet oder genascht werden soll.

Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

<p>Mehl*, Grieß* z.B. Schwarzroggenmehl, Type 2500** z.B. Weizengrieß, Type 480**</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels*</p>
<p>Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken lagern</p>	<p>Lagerungshinweis</p>
<p>L-010923</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Mehl bzw. rohen Teig nicht kosten oder naschen</p>	<p>Hinweis für die Sicherheit***</p>

* die Getreideart ist Teil der Bezeichnung und daher anzugeben;

** Bei Mehlen, Dunsten und Grießen von Weizen, Roggen und Dinkel ist die Type (= Aschegehalt) anzugeben.

Bei Mahlprodukten des Weizens wird die Angabe der Korngröße („glatt“, „universal“, „griffig“) empfohlen.

*** Es kommt vor, dass bei Mehlproben Keime nachgewiesen werden, die gesundheitsschädlich sind. Durch Backen oder Kochen wird das Mehl vor dem Verzehr erhitzt, wodurch die möglicherweise enthaltenen Bakterien (wie VTEC) abgetötet werden. Bei rohen Teigen kann jedoch ein Infektionsrisiko nicht ausgeschlossen werden, weshalb der Hinweis notwendig ist, dass vom Mehl bzw. vom rohen Teig nicht gekostet oder genascht werden soll.

Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

<p>Flocken* z.B. <i>Haferflocken</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken lagern</p>	<p>Lagerungshinweis</p>
<p>L-010923</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

* die Getreideart ist Teil der Bezeichnung und anzugeben

Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

<p>Getreide entspelzt, geschliffen z.B. <i>Dinkelreis</i> z.B. <i>Dinkel entspelzt, geschliffen</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken lagern</p>	<p>Lagerungshinweis</p>
<p>L-010923</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zubereitung: <i>je Tasse Dinkelreis 2 bis 3 Tassen Wasser; Garzeit: 30 Minuten</i></p>	<p>Zubereitungshinweis</p>

Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

Reis	Bezeichnung des Lebensmittels
Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker	Lebensmittelunternehmer
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Lagerungshinweis
L-010923	Losnummer/Chargennummer
Zubereitung: <i>je Tasse Reis 2 Tassen Wasser;</i> <i>Garzeit: 30 Minuten</i>	Zubereitungshinweis

Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

Backmischung z.B. „ <i>Backmischung für Vollkorn-Walussbrot</i> “	Bezeichnung des Lebensmittels
Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker	Lebensmittelunternehmer
0,5 kg	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken und dunkel lagern	Temperatur- und Lagerungshinweis
L-010923	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornschrot, Walusskerne (%-Anteil), Salz*, Natursauerteig** getrocknet, Gewürze	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten
Anleitung für die Zubereitung	Zubereitungshinweis***
Mehl bzw. rohen Teig nicht kosten oder naschen	Hinweis für die Sicherheit****

* Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste wird unjodiertes Salz deklariert. Bei Verwendung von jodiertem Speisesalz ist sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen. Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“

** Natursauerteig/Sauerteig: werden die Zutaten vom Sauerteig in der Zutatenliste angeführt, ist der Sauerteig nicht aufzuschlüsseln. Werden im Sauerteig andere Getreidearten als im Brot oder in der Backmischung verarbeitet, ist der Sauerteig aufzuschlüsseln. z.B. Dinkelbrot, mit Sauerteig aus Weizen und/oder Roggen; Die Aufschlüsselung ist insbesondere im Hinblick auf Allergene wichtig.

*** Beispiel: *Zur Zubereitung von 700 g Brot oder 12 Weckerl: Backmischung mit 1 Packung Trockenhefe, 350 ml lauwarmen Wasser, 2 Esslöffel Öl mischen und kneten. 30 Minuten gehen lassen, nochmals kneten und in die gewünschte Form bringen; Weitere 45 Minuten gehen lassen. 10 Minuten bei 220° backen, Temperatur auf 200 Grad senken und Weckerl ca. 15 Minuten, Brot ca. 45 Minuten fertig backen.*

**** Es kommt vor, dass bei Mehlproben Keime nachgewiesen werden, die gesundheitsschädlich sind. Durch Backen oder Kochen wird das Mehl vor dem Verzehr erhitzt, wodurch die möglicherweise enthaltenen Bakterien (wie VTEC) abgetötet werden. Bei rohen Teigen kann jedoch ein Infektionsrisiko nicht ausgeschlossen werden, weshalb der Hinweis notwendig ist, dass vom Mehl bzw. vom rohen Teige nicht gekostet oder genascht werden soll.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

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 häufige 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:

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. Verpflichtende Angaben dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.

☞ bei handgeschriebenen Angaben auf die Lesbarkeit achten!

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße). Großbuchstaben sind immer größer als Kleinbuchstaben und daher immer mindestens 2 mm groß.

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
- ✓ ggf. Alkoholgehalt

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungselemente für Getreide und Getreideerzeugnisse

1. Bezeichnung des Lebensmittels (Codex Kapitel B20 Mahl- und Schälprodukte)

Mahl- und Schälgut

Speisegetreide, Mahl- und Schälgut wird aus Getreide hergestellt und von Bestandteilen befreit, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind. Das Getreide kann durch verschiedene mechanische Methoden be- oder verarbeitet sein, z.B. geschält, poliert, gequetscht, zerkleinert, gesiebt.

Beispiele:

Weizengrieß ist weitgehend schalenfrei und besteht aus relativ großen Bruchstücken des Mehlkörpers.

Haferflocken werden aus Haferkernen durch Flockieren, Trocknen und Abkühlen hergestellt.

Dinkelreis ist die Bezeichnung für entspelzten, geschliffenen Dinkel. (Dinkelprodukte, die in Deutschland bzw. im Ausland vermarktet werden, sind als „Dinkelweizen“ zu bezeichnen.

Pseudogetreidearten

Buchweizen wird gereinigt, geschält; Er kann vor der Verarbeitung auch gedämpft, gedarrt oder geröstet werden. Die Körner können zu Grütze, Flocken oder zu Buchweizenmehl (Heidenmehl) verarbeitet werden.

Amaranth kommt gereinigt, meist ungeschält in den Handel und wird in Form ganzer Körner, auch geschrotet und gemahlen verwendet.

Quinoa kommt gereinigt und geschliffen in den Handel und wird in Form ganzer Körner, auch geschrotet und gemahlen verwendet.

☞ Achtung bei der Auslobung „glutenfrei“!

Als „glutenfrei“ wird ein Glutengehalt von bis zu 20 mg je kg toleriert. Bei Kontaminationen bzw. Verunreinigungen mit Fremdgetreide, kann es (leicht) zu einer Überschreitung des Grenzwertes kommen. Lebensmittel mit der Auslobung „glutenfrei“ und einem Glutengehalt von über 20 mg/kg sind jedenfalls falsch gekennzeichnet und können darüber hinaus – in Abhängigkeit des Gehaltes und der Art des Lebensmittels – als gesundheitsschädlich eingestuft werden.

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. Name und Anschrift dürfen nicht voneinander getrennt werden.

☞ Die Angabe von Homepages und/oder Facebook-Adresse ist nicht ausreichend!

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

3. Nettofüllmenge

Bei Getreide erfolgt die Angabe der Nettofüllmenge in Gramm oder Kilogramm bzw. in deren Abkürzungen.

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

Packungsgröße in Gramm	Mindestschriftgröße in Millimeter
bis 50	2
>50 bis 200	3
>200 bis 1000	4
>1000	6

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angaben können lauten:

- „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“; Tag/Monat/Jahr sind in dieser Reihung anzuführen.
- „mindestens haltbar bis TT/MM“; die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat genügt, bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;
- „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“, die Angabe von Monat und Jahr genügt, bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten; Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum so angegeben, ist auf jeden Fall zusätzlich die Angabe der Losnummer erforderlich.

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

☞ für den vorgeschriebenen Wortlaut gibt es nur 2 Schreibweisen entweder „mindestens haltbar bis“ oder „mindestens haltbar bis Ende“

☞ erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein entsprechender Hinweis erforderlich, wie z.B. „mindestens haltbar bis siehe Verschluss“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Technologie und Bedingungen bei der Herstellung und Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger den Konsument*innen, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Gesetzlich festgelegte Fristen gibt es für Getreide und Getreideprodukte nicht.

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 Getreide ist ein derartiger Hinweis üblicherweise nicht erforderlich.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen

Wenn Hinweise auf die richtige Lagerung für die Haltbarkeit des Produktes wichtig sind, so gehören diese deklariert. Die Angabe muss in Ergänzung zum Mindesthaltbarkeitsdatum gemacht werden, das heißt vor oder nach dem Mindesthaltbarkeit. Bei Getreideprodukten ist beispielsweise der Hinweis „trocken und dunkel lagern“ geeignet.

6. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig die Produktionscharge ableiten können, um im Fall eines Fehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können. In der Praxis bewährt sich je Produktionseinheit eine Kombination aus Buchstaben- und/oder Zahlen, die auf das Herstellungsdatum schließen lässt z.B. „L-020523“.

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird (z.B. *"mindestens haltbar bis 31.10.2023"*) (Führung eines Chargenbuches).

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.

Die Zutaten zusammengesetzter Zutaten sind vollständig zu deklarieren. Beispielsweise ist bei der Zugabe von „Speisesalz jodiert“, sowohl die Zutat Speisesalz als auch die Jodquelle (Jodid/ Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen; *„Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)“* oder *„Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat)“*

Die Aufzählung der Zutaten von Gewürz- und Kräutermischungen, die weniger als 2% im Enderzeugnis ausmachen, ist nicht verpflichtend.

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 hervorgehoben, so müssen diese nach ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.

Beispiel: *Vollkornbrot-Backmischung mit Kürbiskernen*

Zutaten: **Weizenvollkornmehl**, **Roggenvollkornmehl**, **Weizenvollkornschrot**, **Kürbiskerne (5%)**, **Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)**, **Natursauerteig getrocknet**, **Gewürze**

Allergenkennzeichnung:

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

Namentlich sind das folgende Stoffgruppen und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Kohrasan-Weizen, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen,

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite (ab einer Menge von 10 mg/kg), Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese angeführten Allergene sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben. Sind alle Zutaten Allergene gemäß Anhang II der LMIV, so müssen diese Zutaten gegenüber dem Wort „Zutaten“ hervorgehoben werden (z. B. bei Getreidemischungen).

Beispiel „Backmischung für Mischbrot mit Sesam“

Zutaten: **Weizenmehl, Roggenmehl, Sesamsamen (5%), Salz, Brotgewürz**

☞ **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.

Details zur Allergenkezeichnung und Allergeninformation bei offenen Waren, sind im „**Beratungsblatt Allergenkezeichnung**“ dargestellt.

Nährwertkezeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkezeichnung gemäß LMIV verpflichtend. Es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a. „1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatensklasse bestehen;“ [...] und „19. 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 Nährwertkezeichnung 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. Bei der Probenahme durch die Lebensmittelaufsicht muss dieser Sachverhalt entsprechend vermerkt werden.

☞ **Achtung:** die **Nährwertkezeichnung** ist aber **verpflichtend, wenn zulässige nährwertbezogene Angaben gemacht** werden (Angaben mit denen erklärt, suggeriert oder 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 Vitamine oder Mineralstoffe enthält**. Das bedeutet, Angaben wie „enthält Vitamin C“, lösen die Pflicht zur Nährwertkezeichnung aus. Ebenso bewirken Angaben wie „zuckerreduziert“, „mit weniger

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Zucker“ die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung. Die **Nährwertkennzeichnung ist auch verpflichtend**, wenn **zulässige gesundheitsbezogene Angaben** gemacht werden (Achtung: Erläuterungen Seite 14 beachten!). Gesundheitsbezogene Angabe („Health Claims“) sind Angaben, die darauf aufmerksam machen, dass der Verzehr eines bestimmten Lebensmittels zu gesundheitlichen Vorteilen führen kann.

☞ **Produkte von Direktvermarktern**, die **flächendeckend in ganz Österreich** erhältlich sind, im **Ausland** oder **an den Großhandel** abgegeben werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese **gilt die verpflichtende Nährwertkennzeichnung**.

Wird eine Nährwertkennzeichnung gemacht, muss sie den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben. Die Angaben sind **tabellarisch** zu machen. Abkürzungen sind nicht zulässig.

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

	je 100 g
Energie (kJ, kcal)	
Fett	
davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

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

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

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

- der Biokontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das 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 siehe **„Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung“**;



AT-BIO 301
Österreichische
Landwirtschaft

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

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**“.

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 u.a. 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.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Rechtliche Vorschriften

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung/LMIV)

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 775/2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) 1169/2011 hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels (EU/Herkunft DfV primäre Zutat)

Loskennzeichnungsverordnung BGBl. II Nr. 230/2014

Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF

Durchführungsverordnung (EU) Nr. Nr. 828/2014 zur Gluteninformation

Verordnung (EG) Nr. 2018/848 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsV)

Impressum

Herausgeber LFI Österreich,
Schauflegasse 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 Gutachter*innen der AGES begutachtet.

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: Juni 2023

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

