

Musteretiketten für Fleisch

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 10

Frischfleisch/Teilstücke von Schwein/Schaf/Ziege/Geflügel*** z.B. „ <i>Schweinsschnitzel</i> “ „aufgezogen in ...“, „geschlachtet in ...“ Zulassungsnummer oder „ <i>Ursprung Österreich</i> “, Zulassungsnummer Partienummer xyxyxy**	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück Herkunft Identitätskennzeichen Partienummer
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer
1 kg	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Temperatur und Lagerbedingungen Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* die Angabe „Ursprung Österreich“ ist möglich, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung des Tieres in Österreich erfolgen; Die Angabe „geboren in“ ist freiwillig. Zusätzliche freiwillige Angaben zur Herkunft sind zulässig (z.B. Angabe einer Region).

** Die Partienummer wird vom Betrieb vergeben. Mit dieser Nummer wird die Verbindung zwischen dem Fleisch und dem Tier gewährleistet (z.B. Losnummer).

*** Wird Geflügelfleisch aus bäuerlicher Schlachtung nicht am Produktionsbetrieb und durch eine andere Person abgegeben, so ist zusätzlich zu deklarieren: „**aus bäuerlicher Schlachtung**“, sowie **Name und Adresse des Produzenten und das Schlachtdatum**;

Musteretiketten für Fleisch

<i>Schweinskotelett gewürzt, in Öl mariniert</i>	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart, Teilstück und Zubereitung
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM	Verbrauchsfrist
gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch (90%), Rapsöl (8%), Salz*, Gewürze	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* 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)“

Musteretiketten für Fleisch

Rindfleisch z.B. <i>Rostbraten vom Rind</i> Referenznummer des/der Tiere <i>geboren in Österreich, gemästet in Österreich, geschlachtet in Österreich, zerlegt in Österreich*</i> Zulassungsnummer oder <i>„Herkunft Österreich“, Zulassungsnummer</i>	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück Referenznummer Herkunft und Zulassungsnummer
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Temperatur und Lagerbedingungen
	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* erfolgen Geburt, Mast und Schlachtung in einem Land kann vereinfacht der Begriff „Herkunft“ angegeben werden, z.B. „Herkunft Österreich“, bei Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich;

Musteretiketten für Fleisch

Wildfleisch Teilstück und Tierart z.B. Rehshlögl Wildbret aus Direktvermarktung* Jagdgebiet xyz	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück Hinweis auf Wildbret aus Direkt- vermarktung und Jagdgebiet
Franz Jäger Forstweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum
Küchenhygiene ist wichtig: Kühltaste einhalten, getrennt von anderen Produkten la- gern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Temperatur und Lagerbedingungen
	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* wird das Wildfleisch direkt vermarktet, so ist zusätzlich „Wildbret aus Direktvermarktung“ unter Nen-
 nung des Jagdgebietes zu deklarieren.

Musteretiketten für Fleisch

Fleisch vom Wildschwein z.B. <i>Schulter vom Wildschwein,</i> <i>Wildbret aus Direktvermarktung*,</i> <i>Jagdgebiet xyz</i> „Ursprung Österreich“** Partienummer xyxy***	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück Herkunft Partienummer
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Temperatur und Lagerbedingungen
	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* wird das Wildfleisch von erlegten (nicht geschlachtet) Wildtieren direkt vermarktet, muss zusätzlich „Wildbret aus Direktvermarktung“ und das Jagdgebiet deklariert werden.

** bei Wild ist nur für Fleisch von Wildschweinen die Angabe des Ursprungslandes verpflichtend.

*** Die Partienummer vergibt der Betrieb. Mit dieser Nummer wird die Verbindung zwischen dem Fleisch und dem Tier gewährleistet (z.B. Losnummer).

Musteretiketten für Fleisch

Kaninchenfleisch* z.B. <i>Kaninchenrücken</i>	Bezeichnung des Lebensmittels Teilstück Herkunftsangabe freiwillig möglich
Franz Fleischer Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1,5 kg	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM	Verbrauchsfrist
gekühlt lagern bei +2 bis +4 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Küchenhygiene ist wichtig: Kühltette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* Wird Kaninchenfleisch aus bäuerlicher Produktion nicht am Produktionsbetrieb und durch eine andere Person abgegeben, so ist zusätzlich zu deklarieren: „**aus bäuerlicher Schlachtung**“, sowie **Name und Adresse des Produzenten und das Schlachtdatum**;

Musteretiketten für Fleisch

Fleisch tiefgekühlt Tierart und Teilstück <u>bei Rindfleisch:</u> <i>geboren in Österreich, aufgezogen in Österreich, geschlachtet in Österreich; zerlegt in Österreich; Zulassungsnummer</i> oder <i>„Herkunft Österreich“, Zulassungsnummer</i> <u>bei Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel, Wildschwein</u> <i>„Ursprung: Österreich“ oder „aufgezogen in Österreich, geschlachtet in Öster- reich“, Zulassungsnummer</i> Partienummer xxyxy	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück Herkunftsangabe je nach Tierart
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
1 kg	Nettofüllmenge
tiefgekühlt bei -18 °C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	Temperatur-, Lagerbedingungen Mindesthaltbarkeitsdatum Verbraucherhinweis für Tiefkühlprodukte
L-010324	Losnummer/Chargennummer
„eingefroren am TT/MM/JJ“	Datum des Einfrierens
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

Musteretiketten für Fleisch

Faschiertes vom Rind <i>„geboren in, gemästet in ... geschlachtet in , zerlegt in ... Zulassungs- nummer oder „Herkunft Österreich“ *, Zulassungsnummer Referenznummer</i>	Bezeichnung des Lebensmittels Herkunft
Franz Fleischer Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen*
0,5 kg	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM**	Verbrauchsfrist
gekühlt lagern bei +2 bis + 4 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* die Angabe „Herkunft Österreich“ ist nur erlaubt, wenn Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich erfolgt sind. Gleichweise wäre auch die Angabe „hergestellt in Österreich“ möglich.

** für die Abgabe von verpacktem Faschiertem gilt die Empfehlung der Verbrauchsfrist von max. 2-3 Tage ab Herstellung (in Abhängigkeit von den Herstellungsbedingungen).

Musteretiketten für Fleisch

Faschiertes <i>Tierart* bzw. %-Anteile je Tierart</i> <i>Herkunft/Ursprung</i> Zulassungsnummer	Bezeichnung des Lebensmittels Herkunft Zulassungsnummer
Franz Fleischer Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen*
0,5 kg	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM** gekühlt lagern bei +2 bis +4 °C	Verbrauchsfrist Temperatur und Lagerbedingungen
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* Faschiertes: Gemischtes Faschiertes aus Rind und Schwein (zu gleichen Teilen) kann als „Faschiertes“ bezeichnet werden, andernfalls sind Tierart und %-Anteil anzugeben. Im Falle, dass der Rindfleischanteil überwiegt, gilt die Rindfleischkennzeichnung, überwiegt das Schweinefleisch, so gilt die Herkunftskennzeichnung für Schweinefleisch.

** für die Abgabe von verpacktem Faschiertem gilt die Empfehlung der Verbrauchsfrist von max. 2-3 Tage ab Herstellung (in Abhängigkeit von den Herstellungsbedingungen).

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. (z.B. gilt ein Hinweis wie „Rohkostqualität“ als nicht klar und wird ohne Erklärung als nicht leicht verständlich eingestuft.) 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 (vorverpackte) 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. Die Allergeninformation kann auch mündlich durch dafür geschultes Personal erteilt werden. Ist dies der Fall muss an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden).

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 (ohne Drehen der Packung) gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungselemente für Fleisch

1. Bezeichnung des Lebensmittels (Codex Kapitel B 14)

Für die Bezeichnung des Lebensmittels wird die rechtlich vorgeschriebene oder die verkehrsübliche oder eine beschreibende Bezeichnung angegeben. Regelungen bei Fleisch und Fleischzeugnissen sind im Kapitel B 14 des Lebensmittelcodex festgelegt www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/oe_lm_buch.html.

Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.

Bei **Tiefkühlprodukten** zusätzlich in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung des Lebensmittels ist der Hinweis „tiefgefroren“, tiefgekühlt“ oder „Tiefkühlkost“ erforderlich.

Lebensmittel, die in bestimmten Gasen verpackt wurden, sind mit dem Wortlaut „**unter Schutzatmosphäre verpackt**“ zu kennzeichnen.

Verpflichtende Rindfleischkennzeichnung (im Verkaufsraum oder am Etikett):

- **Referenznummer des/der Tiere:** zur Identifizierung des Tieres oder der Tiergruppe, von der das Fleisch stammt (Ohrmarkennummer oder Code)
- **Geschlachtet in Land (Österreich):** Zulassungsnummer (= Veterinärkontrollnummer) des Schlachtbetriebes
- **Zerlegt in Land (Österreich):** eine Zulassungsnummer kann nur angegeben werden, wenn der Betrieb eine Zulassungsnummer hat. Direktvermarkter als Zerlege und Verarbeitungsbetrieb brauchen eine Zulassungsnummer nur, wenn sie ins Ausland und an den Handel, der nicht unmittelbar an den Endverbraucher abgibt, liefern.
- **Herkunft Österreich oder „geboren in .. “** (Land der Geburt), **„gemästet in ... “** (Land/Länder der Mast), **„geschlachtet in ... “** (Land der Schlachtung)

Keine Pflicht zur Rindfleischkennzeichnung:

- ✓ bei Rindfleisch gesalzen oder gewürzt
- ✓ Rinderinnereien
- ✓ Faschiertem mit einem Rindfleischanteil von bis zu 50 %.

Freiwillige Rindfleischkennzeichnung = Spezifikation

Bei Auslobung von zusätzlichen Angaben zum Rindfleisch direkt am Etikett, besteht die Pflicht für ein behördlich zugelassenes Kontrollsystem und die vertragliche Bindung (z.B. bos, LUQs). Dies gilt beispielsweise für Angaben zur Haltungsform (z.B. „aus Mutterkuhhaltung“), zum Mastverfahren (z.B. „Milchkalb“) oder zur Tierkategorie (z.B. „Kalb, Jungrind, ...“).

Bei allen Vermarktungsformen von **Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch, sowie von Faschiertem und Fleisch von Wildschwein** ist die Herkunft zu kennzeichnen.

- **Ursprung Österreich oder „aufgezogen in ... “** (Land/Länder der Aufzucht), **„geschlachtet in ... “** (Land der Schlachtung) und die Partienummer (wird vom Produzenten festgelegt)

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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. Name und Anschrift dürfen nicht voneinander getrennt werden.

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

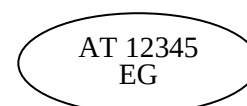
Identitätskennzeichen:

Die Angabe des Identitätskennzeichens auf dem Etikett von Direktvermarktungsprodukten ist erforderlich, wenn der Betrieb für dieses Produkt oder dessen Vermarktungsform zulassungspflichtig ist. Zulassungspflicht besteht u.a. für Schlachtbetriebe und für Zerlege- oder Verarbeitungsbetriebe, wenn diese an den Großhandel und im Ausland vermarkten.

Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

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

Beispiel für ein
Identitätskennzeichen:



3. Nettofüllmenge

Angabe in Gramm oder Kilogramm, bzw. die offizielle Abkürzung „g“ oder „kg“

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

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

4. Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

Bei verpacktem Fleisch und Fleischwaren ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. des Verbrauchsdatums erforderlich. Als Mindesthaltbarkeitsdatum jenes Datum anzugeben ist, bis zu dem die Fleischware ihre spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angabe kann lauten:

- „zu verbrauchen bis TT/MM“
- „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“; Tag/Monat/Jahr in dieser Reihung anführen!
- „mindestens haltbar bis TT/MM“; Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat, bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;

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

☞ Das Monat ist am besten als Zahl anzugeben (andernfalls wäre das Monat auch auszusprechen).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

☞ Erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein genauer Hinweis erforderlich, wo dieses zu sehen ist, z.B. „*mindestens haltbar bis siehe Verschluss*“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren wie verwendete Rohstoffe, Technologie und Bedingungen bei der Herstellung und Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung abhängig. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Es sind daher auch die Angaben zur entsprechenden Lagerung zu machen (z.B. „*gekühlt bei maximal 4°C lagern*“).

Lebensmittel, die **sehr leicht verderblich** sind (z.B. Faschiertes oder in Dehnfolie verpacktes Frischfleisch) und nach kurzer Zeit eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, sind anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums mit einem **Verbrauchsdatum** (z.B. „*zu verbrauchen bis 31.03.2024*“) zu versehen. Dieser Angabe folgt eine Beschreibung der Lagerbedingung, z.B. „*gekühlt bei maximal +4°C lagern*“. Außerdem ist der Hinweis zur Küchenhygiene anzugeben (siehe Punkt 8.). Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

Verpflichtende zusätzliche Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Tiefkühlprodukten:

- ✓ der Hinweis „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, tiefgekühlt“ oder „gefrosten“ in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung des Lebensmittels ist.
- ✓ Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut: „eingefroren am TT/MM/JJ“
- ✓ Aufbewahrungstemperatur – 18°C oder weniger
- ✓ Hinweis: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“

Beispiel: Hühnerkeulen tiefgekühlt

bei -18°C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren; eingefroren am TT/MM/JJ

☞ gekühltes Frischfleisch, nicht erst zum Ende der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsfrist einfrieren!

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

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

Bei der Angabe des Verbrauchsdatums sind die Aufbewahrungsbedingungen in unmittelbarer Nähe des Datums anzugeben: „*zu verbrauchen bis TT/MM, bei 4°C zu lagern*“

☞ Frischfleisch und Fleischzubereitungen sind mikrobiologisch leicht verderblich und müssen immer gekühlt (in der Regel bei 2-4°C) gelagert werden.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

6. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination. Der Erzeuger soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (Chargenbuch).

☞ Bei Produkten die länger als 3 Monate haltbar sind, ist die Losnummer anzugeben (z.B. bei Tiefkühlprodukten).

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird z.B. „mindestens haltbar bis 31.03.2024“.

7. 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. Anzugeben ist die rechtliche Bezeichnung der Zutat.

Für die Deklaration von zusammengesetzten Zutat im Zutatenverzeichnis gibt es die Möglichkeit, diese entweder mit ihrer Bezeichnung anzugeben, wobei unmittelbar nach der Bezeichnung die Zutaten anzuführen sind oder es werden die Zutaten (in absteigender Reihenfolge) deklariert. Jedenfalls ist zu beachten, dass bei der Verwendung von fertigen Mischungen sämtliche Zutaten zu deklarieren sind!

☞ Achtung bei zugekauften Zutaten, wie beispielsweise Gewürzmischungen; diese sind genau laut Packungsangabe vollständig zu deklarieren.

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.

☞ die %-Angabe ist entweder bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder in die Zutatenliste zu deklarieren.

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 Dinkel, Kohrsan-Weizen, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite (ab einer Menge von 10 mg/kg), Lupinen und Weichtiere.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

☞ **nur diese 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, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht. Bei einem Produkt wie beispielsweise „Grillfleisch gewürzt“ ist die Angabe einer Zutatenliste erforderlich, und damit ist die Angabe und Hervorhebung einer allenfalls zugegebener allergenen Zutaten im Zutatenverzeichnis zu machen.

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

Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß LMIV verpflichtend. Es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a. „1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse 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 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. Bei der Probennahme durch die Lebensmittelaufsicht muss dieser Sachverhalt entsprechend vermerkt werden.

☞ **Achtung: die Nährwertkennzeichnung 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 Nährwertkennzeichnung aus. Ebenso bewirken Angaben wie „ballaststoffreich“, „mit weniger Zucker“ (wobei das Produkt gegenüber vergleichbaren Produkten um 30% weniger Zucker enthalten muss) 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.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

☞ **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 diese 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 allge-

mein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

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

8. Gebrauchsanweisung

Bei manchen Produkten ist der Hinweis für die richtige Zubereitung notwendig, wie z.B. „vor dem Verzehr kochen“. Zusätzliche Informationen können freiwillig gemacht werden.

☞ Bei **leicht verderblichen Waren** (die nicht zum Rohverzehr bestimmt sind) wie frisches Fleisch, Fleisch, Faschiertes, Surfleisch, Fleischzubereitungen, Bratwürste, Geflügelfleisch oder Eier sind am Etikett folgende Hinweise (als Logo oder in Worten) anzubringen: "Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, durcherhitzen!"

☞ Bei Verkauf von offenem Fleisch ist der Aushang eines Posters oder das Auflegen von Info-Foldern zur Küchenhygiene erforderlich.

(www.bmg.gv.at „sicher und richtig kochen“)



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.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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**“.

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
Österreich
Landwirtschaft

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

➤ **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 die Verdauung“). 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 zu den Kennzeichnungselementen

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)

Verordnung (EU) Nr. 1337/2013 zur Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch

Verordnung (EU) Nr. 1760/2000 Etikettierung von Rindfleisch

Verordnung (EU) Nr. 543/2008 Vermarktungsnormen Geflügelfleisch

Verordnung (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

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)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

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: Jänner 2024

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
das ländliche Gebiet

