

# Musteretiketten für Spirituosen

## Edelbrände

### Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 7

<p><b>Obstbrand</b> z.B. Apfel-, Birnenbrand</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung</p>
<p>alc. 38,0 % vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p>0,35 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

# Musteretiketten für Spirituosen

## Ansatz-/Fruchtspirituose

Unter 100 g Zucker/l und mindestens alc. 15%vol

<p><b>Nusschnaps * / Zirbelschnaps</b> <b>Spirituose</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung</p>
<p>alc. 15,0 % vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p><b>0,5 l</b></p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>enthält Walnüsse</p>	<p>Angabe allergener Zutaten</p>

\* Diese Bezeichnung ist bei einem Ansatz mit grünen Walnüssen vorgeschrieben.

## Musteretiketten für Spirituosen

### Ansatz-/Fruchtlikör

mit mindestens 100g Zucker/l und mindestens alc.15 %vol – Likör

<p><b>Fruchtlikör</b> z.B. Himbeerlikör</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung</p>
<p>alc. 15,0 % vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p>0,35 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>

## Musteretiketten für Spirituosen

<p><b>Likör</b> z.B. Eierlikör</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung</p>
<p>alc. 14,0 % vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p>0,35 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>enthält Milch</p>	<p>Angabe allergener Zutaten</p>

## Musteretiketten für Spirituosen

<b>Eierlikör</b>	
mit einem Schuss Inländerrum*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt	Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung
alc. 14,0 % vol (Ethylalkohol 94 %, Inländerrum 6 %)**	Alkoholgehalt und %-Angabe (Quid-Regelung) Alkohol nach SpirituosenVO
0,35 l	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
enthält Milch	Angabe allergener Zutaten

„mit einem Schuss Inländerrum“ nennt man Anspielung; diese darf nicht in der selben Zeile wie die Bezeichnung stehen und die Schriftgröße ist höchstens halb so groß wie die Bezeichnung;

\* Ab einem Anteil von 2% ist der Anteil (hier vom Inländerrum) zu deklarieren (QUID-Regelung).

\*\* es ist eine zweifache Angabe der Mengenanteile erforderlich - gemäß LMIV und gemäß Spirituosen-VO:

- mengenmäßige Angabe der (Anspielungs-)Spirituose (Inländerrum) bezogen auf das Enderzeugnis sowie
- alkoholische Bestandteile in Prozent reiner Alkohol am Gesamtalkohol (in % bei der Alkoholangabe)

# Musteretiketten für Spirituosen

## Früchte in Alkohol

<p><b>Früchte in Alkohol</b> z.B. Himbeeren in Himbeerbrand</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten unter Abfindung hergestellt</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Hinweis auf Abfindung</p>
<p>alc. 15,0 % vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p>0,35 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>

## 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:**

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar (Achtung bei handgeschriebenen Angaben), 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 cm<sup>2</sup> 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 Flasche) gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, das heißt auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge
- ✓ Alkoholgehalt

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;

# Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

## **Kennzeichnungselemente für Spirituosen**

### **1. Bezeichnung des Lebensmittels – ehemals handelsübliche Sachbezeichnung**

Herstellungs- und Deklarationsvorschriften haben der VO (EG) Nr. 787/2019 idgF „EU-Spirituosenverordnung“ und dem Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex Kapitel B 23 „Spirituosen“) zu entsprechen.

#### **Edelbrände**

##### **Obstbrand**

Die Bezeichnung ist „-brand“ mit der Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht. Bei zwei oder mehr Fruchtarten ist die Bezeichnung „Obstler“ oder „Obstbrand“ üblich.

Edelbrände sind laut Codex zu 100% aus vergorenen Flüssigkeiten oder vergorenen Maischen gewonnene und auf Trinkstärke herabgesetzte Destillate. Der Alkoholgehalt wird durch Zugabe von Wasser gesenkt. Obstbrände haben einen Alkoholgehalt von mindestens 37,5 % vol.. Der Zuckergehalt beträgt höchstens 18 g/l.

Eine Aromatisierung jeglicher Art ist verboten!

Schnäpse gehören nicht zu den Edelbränden sondern zu den Spirituosen.

#### **Spirituosen**

**Obstschnaps:** Die Bezeichnung ist Spirituose mit der Zusatzbezeichnung „...-schnaps“ unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht.

Schnaps wird aus mindestens einem Drittel Edelbrand sowie Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt und mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt.

#### **Sonderfall „-schnaps“**

„Schnaps“ ist ein generischer (allgemeingültiger) Begriff, der rechtlich *nicht* geregelt ist und umgangssprachlich verschiedenste Bedeutungen hat, wie z. B. „alkoholisches Getränk“, hochprozentig, Selbst-„Gebrannter“ (Alkohol). Mit Anklängen an Erzeugnisse, die im Codex geregelt sind und den Begriff „-schnaps“ als Teil der verkehrsüblichen Zusatzbezeichnung enthalten ist, vor allem auch bei Anlehnung in der Aufmachung an qualitativ höherwertige Erzeugnisse mittels Fruchtabbildung, bedarf es bei nicht kodifizierten Spirituosen in der Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung zur Vermeidung einer allfälligen Täuschungseignung, klarer zusätzlicher Informationen von entsprechender Deutlichkeit und Auffälligkeit, insbesondere um die Unterscheidbarkeit von Obstschnaps-Spirituosen zu gewährleisten und es Verbrauchern zu ermöglichen die tatsächliche Art des Erzeugnisses zu erkennen.

**Getreidespirituose** wird ausschließlich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen und weist die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe auf. Der Mindestalkoholgehalt von Getreidespirituosen beträgt 35 % vol.. In der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung „**Getreidespirituose**“ oder „**Getreidebrand**“ darf das Wort „Getreide“ durch den Namen der Getreideart ersetzt werden, die ausschließlich für die Gewinnung der Spirituose verwendet wird. „**Korn bzw. Kornbrand**“, ist eine Getreidespirituose, die durch Destillation von vergorener Maische aus Weizen (einschließlich Dinkel, Einkorn, Emmer), Roggen, Gerste, Hafer oder Buchweizen gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt von Korn ist 32 % vol. und von Kornbrand 37,5 % vol.



## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

**Gin** ist eine Spirituose mit Wacholder, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, mit Wacholderbeeren hergestellt wird. Bei der Herstellung von Gin dürfen nur Aromastoffe und/oder Aromaextrakte verwendet werden, wobei der Geschmack nach Wacholder vorherrschend bleiben muss. „Gin“ darf mit dem Begriff „**dry**“ ergänzt werden, wenn die Spirituose nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter Fertigerzeugnis beträgt. Die Verwendung von Obstbränden als Alkoholbasis für Gin ist nicht erlaubt. Bei „**destilliertem Gin**“ müssen die verschiedenen pflanzlichen Zutaten vor der Destillation hinzugegeben werden. Der Mindestalkoholgehalt von Gin sowie destilliertem Gin beträgt 37,5% vol..

**Spirituosens nach besonderen oder traditionellen Verfahren** (z.B. Wacholder, Enzian, Geist, ...): Die Herstellung und die jeweilige Bezeichnung sowie der jeweilige Mindestalkoholgehalt sind dem Codex-Kapitel B 23 zu entnehmen.

**Bei Ansatzschnäpsen** ist die Bezeichnung „*Spirituose*“ anzuführen. **Nur die Spirituose auf Basis grüner Walnüsse wird „Nussschnaps-Spirituose“ / auf Basis von Zirbe „Zirbenschnaps-Spirituose“ bezeichnet.** Der Zuckergehalt liegt unter 100g/l, der Mindestalkoholgehalt beträgt 15 %vol..

### **Liköre**

Die Bezeichnung ist Likör mit der Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht. Liköre sind durch Zucker oder Honig versüßte Spirituosens. Der Mindestzuckergehalt beträgt 100g/l. Der Mindestalkoholgehalt beträgt alc.15 %vol..

**Fruchtliköre** werden laut Codex B 23 aus alkoholischen Ansätzen von Früchten oder deren Bestandteilen (Schalen) sowie der daraus gewonnen Destillate hergestellt.

**Mindestalkoholgehalt** bei Fruchtlikören: alc.15,0 %vol..

**Zuckergehalt** bei:

- Fruchtlikör: 100 g/l
- Schwarzer Johannisbeercremelikör: 400g/l
- Enzianlikör: 80g/l
- Kirschlikör: 70g/l

### **Fruchtsaftlikör:**

Fruchtsaftanteil: 20 l Fruchtsaft bei 100 Liter fertigem Likör

Mindestalkoholgehalt: 15,0 %vol. alc.

Mindestzuckergehalt: 100g/l

**Eierlikör:** alc. 14 %vol, enthält 150 g Zucker/l und 140 g Eigelb/l.

### **Früchte in Alkohol**

Früchte in Alkohol sind Obsterzeugnisse zu deren Herstellung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosens, allenfalls Zucker und Gewürze verwendet werden. Der Alkoholgehalt des Gesamtprodukts muss mindestens 15 %vol. alc und die Fruchteinwaage mindestens 40% betragen. Die Bezeichnung lautet „Früchte in Alkohol“ unter Anführung der Obstart und der verwendeten Spirituose (z. B. „*Weichseln in Weichselbrand*“).

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

### 2. Lebensmittelunternehmer, Hinweis auf Abfindung

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, in wessen Verantwortung das Produkt vermarktet wird. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ und Ort sind anzugeben.

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

#### Hinweis auf Abfindung

Abfindungsbrenner müssen zusätzlich auf die Herstellung des Alkohols unter Abfindung hinweisen, z.B. „Abfindungsbrand“, „unter Abfindung hergestellt“ oder „Abfindungsbrennerei“.

#### Angabe des Herkunftsorts

Wird der Herkunftsort einer Spirituose, bei dem es sich nicht um die geografische Angabe oder eine Marke handelt, bei ihrer Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung angegeben, so bezieht er sich auf den Ort oder die Region, wo die Phase der Herstellung der Spirituose stattgefunden hat, in der die fertige Spirituose ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erhalten hat.

**Für Spirituosen ist die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts der primären Zutat nicht erforderlich.**

### 3. Alkoholangabe

Der Alkoholgehalt ist bei Getränken ab einem Alkoholgehalt von 1,2 %vol. und auf eine Komma-stelle genau anzugeben. Die Abweichung vom tatsächlichen Alkoholgehalt darf bei Spirituosen maximal +/- 0,3 %vol und bei Getränken mit Früchten oder Pflanzenteilen maximal +/- 1,5 %vol betragen. Die Angabe hat (alc./Alkohol/Alk.) „xx,x %vol.“ zu lauten.

### 4. Nettofüllmenge

Die Angabe der Füllmenge erfolgt auf dem Etikett in Liter (l), Zentiliter (cl) oder Milliliter (ml). Die Prägung der Nettofüllmenge im Glas ist für eine korrekte Kennzeichnung grundsätzlich **nicht** ausreichend.

Im Füllmengenbereich zwischen 100 ml und 2000 ml sind bei **Spirituosen ausschließlich die neun nachstehende Füllmengen** erlaubt:

100 – 200 – 350 – 500– 700 – 1000 – 1500 – 1750 – 2000

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

Füllmenge in Milliliter	Mindestschriftgröße in Millimeter
bis 200	3
>200 bis 1000	4
>1000	6

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

### 5. Los- oder Chargennummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- 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 (Chargenbuch). In der Praxis bewährt sich je Produktionseinheit eine Kombination aus Buchstaben und/oder Zahlen, die auf das Herstellungsdatum zurück schließen lässt z.B. „L140506“.

### 6. Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozenten ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich.

### 7. Zutaten

Bei Bränden, Spirituosen und Likören ist die Angabe der Zutaten nicht erforderlich, weil deren Alkoholgehalt über 1,2 %vol. beträgt. Auf jeden Fall zu kennzeichnen sind aber Allergene.

#### **Allergenkennzeichnung:**

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten auslösen können.

#### **Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:**

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

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder farblich hinterlegt.

☞ **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. Dies ist bei alkoholischen Getränken zutreffend, z.B. „enthält Milch“ oder „enthält Schlagobers“ bei Cremelikören. Ist das Allergen in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt, wie beispielsweise bei Eierlikör, so ist der Hinweis „enthält Eier“ nicht zusätzlich erforderlich.

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

#### **Nährwertkennzeichnung**

Eine Nährwertkennzeichnung ist bei alkoholischen Getränken nicht erforderlich.

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

### **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 EU-Bio-Logo (Größe: mindestens 9 mm hoch und 13,5 mm breit)



AT-BIO 301  
Österreichische  
Landwirtschaft

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/Land-bau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten sind im „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“ erläutert.

### **Achtung bei folgenden Produkten:**

- **Kirschlikör / Kirschenlikör:** Kirschlikör bezeichnet einen Likör, dessen Alkohol ausschließlich aus Kirschenbrand (= Kirsch) stammt. Kirschenlikör bezeichnet ein Produkt, dessen Alkohol Ethylalkohol oder Destillate oder Mischungen sein können.
- **Gin** darf ausschließlich aus Ethylalkohol hergestellt werden. Obstbrände sind als Alkoholkomponente verboten.
- Unter „**Mostbrand**“ wird in Österreich traditionell, ein aus Apfelwein oder Birnenwein bzw. auch aus Apfel- und Birnenwein hergestellter Brand verstanden. Die traditionelle handelsübliche Bezeichnung „Mostbrand“ kann die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, „Brand aus Apfelwein“, „Brand aus Birnenwein“ oder „Brand aus Apfel- und Birnenwein“ nur ergänzen, nicht ersetzen. Die Zusatzbezeichnung „Mostbrand“ ist ausschließlich den aus Apfel- und/oder Birnenweinen hergestellten Bränden vorbehalten.
- Erzeugnisse die durch Vergärung und Destillation von stärke- und/oder zuckerhaltigen (verarbeiteten) Lebensmitteln hergestellt werden, z. B. Brot, müssen die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“ führen. Wird in keiner Phase der Herstellung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mitverwendet, können derartige Erzeugnisse mit der Zusatzbezeichnung „Brand“ unter Voranstellen der Bezeichnung des für die Herstellung verwendeten Lebensmittels in Verkehr gebracht werden (z.B. **Brotbrand - Spirituose**). Hervorhebende Auslobungen werden nicht verwendet.
- Mit Hinweisen wie „**Bauern-**“ oder „**Land-**“ (z. B. *Bauernobstler*), kann auf die Herstellungsart oder die Rezeptur verwiesen werden. Aufmachungen oder Bezeichnungen, die auf bäuerliche Erzeugung hinweisen, wie „**vom Bauern**“, „**original Bauern-**“, „**erzeugt vom Bauern**“ etc. müssen als Hinweise auf die Erzeugung durch Landwirte den Tatsachen entsprechen.

## Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

- Soweit nicht besonders geregelt, wird die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Spirituose“ nicht durch einen geregelten Begriff wie „-brand“, „Whisky“, „Rum“, „Obstler“ usw. ergänzt, auch nicht durch Fantasiebezeichnungen, die einen solchen Begriff beinhalten und keinen Bezug zu einem (vergärbaren) Rohstoff aufweisen z. B. „Hüttenbrand“, „Hausherrnbrand“.
- Die „Wachauer Marille g.U.“ ist eine spezielle Marille aus der Wachau und hat einen Schutzstatus. Aber nicht jede Marille aus der Wachau ist eine „Wachauer Marille g.U.“. Der „**Wachauer Marillenbrand**“ ist ein traditionell hergestellter Marillenbrand aus der Wachauer Marille g.U. in der Wachau/Niederösterreich und hat einen Schutzstatus. Jede missbräuchliche Herstellung, Verwendung und Werbung sind verboten. Gleiches gilt für den geschützten „Waldviertler Graumohn g.U.“ und das „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“.
- **Eierlikör** muss den Spezifikationen (mindestens alc. 14 % vol und 150 g Zucker/l und 140 g Eigelb/l) entsprechen, ansonsten ist er nicht verkehrsfähig. Auch eine Umbenennung ist nicht möglich.

### **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.

# Musteretiketten Spirituosen

## Impressum

Herausgeber LFI Österreich,  
Schauflegasse 6, 1015 Wien

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

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

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

 Europäische  
Landwirtschaftsförderung für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raumes  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



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 2023