

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 7

<p>xxx – Öl z.B. Leinöl, Walnussöl, Mohnöl, Kürbiskernöl mit Zusatz z.B. „kaltgepresst“, „nativ kaltgepresst“</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels* mit Zusatz auf die besondere Behandlung</p>
<p>Elfi Schmierauer Feldweg 3, 1234 Wiese</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Vor Licht und Wärme geschützt lagern; Nach dem Öffnen vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren und alsbald verbrauchen</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>L-010223</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

* In der Bezeichnung ist das Ausgangsmaterial (Pflanzenart) anzugeben und die Bezeichnung ist durch die Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder der besonderen Behandlung, die es erfahren hat, zu ergänzen.

Beispielsweise: „Leinöl, kaltgepresst nativ“, „Haselnussöl geröstet, kaltgepresst“ „Kürbiskernöl nicht geröstet, kaltgepresst“, „Sonnenblumenöl, kaltgepresst, ölsäurereich,“

Achtung: die Vorlage ist für Olivenöl nicht anwendbar, da dafür besondere Bestimmungen gelten.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

<p>Xxx – Öl mit Zutaten(klassen) z.B. Sonnenblumenöl kaltgepresst, mit 5% Kräutern und Gewürzen</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels* mit Zusatz auf die besondere Behandlung</p>
<p>Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>500 ml</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Vor Licht und Wärme geschützt lagern Nach dem Öffnen vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren und alsbald verbrauchen</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Sonnenblumenöl, Kräuter** (Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter), Pfefferkörner</p>	<p>Zutaten, QUID-Regelung**, hervorheben allergener Zutaten</p>
<p>L-010223</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

* In der Bezeichnung ist das Ausgangsmaterial (Pflanzenart) anzugeben und durch die Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder der besonderen Behandlung, die es erfahren hat, zu ergänzen. Bei der Zugabe von Zutaten hat aus der Gesamtbezeichnung (beschreibende Bezeichnung) klar und eindeutig die tatsächliche Art des Lebensmittels hervorzugehen, z.B. „Sonnenblumenöl kaltgepresst mit x% Kräutern“, „Rapsöl mit x%Chili“ etc.

** der %-Anteil verwendeter Zutaten (wie Kräuter, Knoblauch, Chili, etc.) kann im Rahmen der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe der eingesetzten Zutat bei der Bezeichnung z.B. „Rapsöl mit 5% Chili“ besser verständlich als die %-Angabe im Verzeichnis der Zutaten. Nicht erforderlich ist die mengenmäßige Angabe (QUID-Regelung) für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

xxx - Pesto z.B. Kürbiskernpesto	Bezeichnung des Lebensmittels*
Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese	Lebensmittelunternehmer
150 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und alsbald verbrauchen	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Kürbiskernöl, Kürbiskerne (45%)**, Bergkäse , Knoblauch, Salz***	Zutaten, QUID-Regelung, hervorheben allergener Zutaten
L-010223	Losnummer/Chargennummer

* Die Angabe „Pesto“ ist unzureichend. Es ist eine beschreibende Bezeichnung anzugeben, sodass aus der Bezeichnung klar und eindeutig die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen ist, z.B. „Kürbiskernpesto“, „Mohnpesto“ etc.

** der %-Anteil der verwendeten und namentlich zu erwähnenden Zutat (hier: Kürbiskerne) kann bei der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis angegeben werden.

*** 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)“

Hinweis: Falls es zur richtigen Verwendung des Produktes notwendig ist, ist eine Gebrauchsanleitung anzugeben.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

Knabberkerne* natur z.B. Kürbiskerne natur	Bezeichnung des Lebensmittels
Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese	Lebensmittelunternehmer
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt und trocken lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
L-010223	Losnummer/Chargennummer

* Die Angabe „Knabberkerne“ reicht nicht aus. Es ist die Art der Kerne anzugeben z.B. „Kürbiskerne getrocknet“, „Sonnenblumenkerne natur“.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

Knabberkerne* , geröstet und gesalzen z.B. Kürbiskerne geröstet und gesalzen	Bezeichnung des Lebensmittels
Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese	Lebensmittelunternehmer
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt und trocken lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Kürbiskerne, Sonnenblumenöl, Salz**	Zutaten
L-010223	Losnummer/Chargennummer

* Die Angabe „Knabberkerne“ reicht nicht aus. Es ist die Art der Kerne und die besondere Behandlung anzugeben z.B. „Kürbiskerne, geröstet und gesalzen“

** 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 Öl, Pesto und Knabberkerne

<p>Knabberkerne* überzogen z.B. Kürbiskerne mit Milkschokolade und weißer Schokolade überzogen</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>100 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Vor Licht und Wärme geschützt und trocken lagern</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Kürbiskerne, 10% Milkschokolade ** (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Milchpulver, Emulgator**: Lecithine (Soja), Aroma), 10% weiße Schokolade** (Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, Emulgator***: Lecithine, Aroma)</p>	<p>Zutaten, QUID-Regelung, Hervorheben allergener Zutaten</p>
<p>L-010223</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

* Wie bei den Beispielen auf Seite 4 und 5 ist die Art der Kerne anzugeben.

** Milkschokolade bzw. weiße Schokolade sind zusammengesetzte Zutaten, die jeweils vollständig zu kennzeichnen sind.

*** bei der Deklaration von Emulgatoren, lautet die Bezeichnung „Emulgator: Lecithine“. Der zusätzliche Hinweis (**Soja**) ist nur dann erforderlich, wenn es sich um ein Erzeugnis auf Sojabasis handelt. Soja ist ein Allergen und als solches in der Zutatenliste hervorzuheben.

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).

Allgemeine Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit

Die Kennzeichnungselemente müssen an einer gut sichtbaren Stelle, deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft sowie unverwischbar angebracht werden. Sie dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Mindestschriftgröße:

Die Schriftgröße muss so sein, dass die Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) mindestens 1,2 mm hoch sind. Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss die Höhe der Kleinbuchstaben mindestens 0,9 mm sein.

Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

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

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungselemente für Öl, Pesto und Knabberkerne

1. **Bezeichnung des Lebensmittels** (Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Codex Kapitel B 30 für Speisefette, Speiseöle und Zubereitungen)

„Speiseöle“, die nach einer bestimmten Pflanzenart bezeichnet sind, müssen ausschließlich aus dem in der Bezeichnung angegebenen Ausgangsmaterial gewonnen worden sein (z.B. Leinöl, Rapsöl, etc.). Bei ölsäurehaltigen Sorten muss dies in der Sachbezeichnung ergänzt werden (z.B. Sonnenblumenöl ölsäurereich).

Ein technologisch unvermeidbarer Anteil von bis zu 2% in der Bezeichnung nicht genannter genusstauglicher pflanzlicher Speiseöle ist zu tolerieren. Wenn der Anteil 2% übersteigt, sind die Öle als „Speiseöl“, „Tafelöl“, „Salatöl“ oder gleichsinnig zu bezeichnen.

Nicht raffinierte Speiseöle dürfen lediglich durch mechanische oder physikalische Prozesse (ausgenommen Extraktion) gewonnen werden und nur durch Waschen, Absetzenlassen, Filtrieren oder Zentrifugieren gereinigt werden. Sie enthalten sonst keine Zutaten.

„Kaltgepresste“ Öle sind nicht raffinierte Öle, die ohne Wärmezufuhr nur durch mechanische Verfahren gepresst werden. Sie werden nicht entschleimt, (teil-)entsäuert, gebleicht, desodoriert und/oder fraktioniert. Zur Entfernung der Trübstoffe sind Dekantieren, Filtrieren und/oder Zentrifugieren üblich.

Thermische Verfahren wie Rösten der Ware, die die sensorischen Eigenschaften des Endproduktes beeinflussen, sind durch eine entsprechende Deklaration anzugeben. (z.B. Rapsöl „geröstet“)

Werden kaltgepresste Öle zusätzlich als „nativ“ bezeichnet, so erfolgt eine Vorbehandlung der Saat ausschließlich durch mechanische Verfahren. Eine Nachbehandlung des Öles erfolgt nur durch Dekantieren, Filtrieren und/oder Zentrifugieren.

- ☞ Zusätzliche Angaben sind freiwillig und müssen der Wahrheit entsprechen und für Verbraucher:innen klar und leicht verständlich sein.
- ☞ Für Olivenöl gelten besondere Bestimmungen, es wird daher aus dem Anwendungsbereich dieser Erläuterungen ausgenommen.
- ☞ Der Hinweis „cholesterinfrei“ ist nicht erlaubt.

Kürbiskernöl

wird aus den schalenlos wachsenden Kernen des steirischen Ölkürbisses gewonnen. Die Kerne werden vor dem Pressen einem Röstvorgang unterzogen, wobei Wasser und Salz als Presshilfe zugegeben werden können. „Kürbiskernöl“, „Kernöl“, „Steirisches Kernöl“ mit Hinweisen wie „echt“ oder „100%-ig oder mit Kürbisabbildungen, ist immer reines Kürbiskernöl, das durch erste Pressung hergestellt ist. Hinweise wie „echt“ oder „100 %ig“ werden nicht verwendet.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

„**Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**“ ist eine von der EU unter Schutz gestellte Bezeichnung, die der VO EG Nr. 2012/1151 unterliegt. Die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ darf nur verwendet werden, wenn die zugrundeliegenden und kontrollierten Produktspezifikationen eingehalten werden. Die zur Pressung verwendeten Kerne der Kürbisgattung *Cucurbita pepo* var. *Styriaca*, stammen aus den Anbaugebieten der steirischen Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg und Weiz, den burgenländischen Bezirken Jennersdorf, Güssing und Oberwart und den niederösterreichischen Bezirken Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Zistersdorf und Stockerau. Die Pressung hat in den genannten steirischen oder burgenländischen Bezirken zu erfolgen. Das bedeutet für Hersteller:innen die sich den Bedingungen der geschützten Herkunftsbezeichnung nicht unterwerfen, dass sie keine Angaben zur Steiermark bzw. „steirisch“ machen dürfen.

Hinweise zur Herkunft haben den Tatsachen zu entsprechen (z.B. "von Kärntens Feldern").

Bei **Kürbiskernöl das aus nicht gerösteten Kernen** gepresst wird, ist bei der Bezeichnung der Zusatz „*nicht geröstet*“ anzugeben.

Ein aus Kürbiskernöl durch Verschnitt mit anderem Speiseöl hergestelltes Öl wird als „**Salatöl**“, („**Speiseöl**“, „**Tafelöl**“) bezeichnet. Im Verzeichnis der Zutaten sind die einzelnen Ölarten und der %-Anteil des Kürbiskernöls anzuführen. Bei solchen durch Verschnitt von Kürbiskernöl mit anderen Speiseölen hergestellten Ölen, die sich in der dunklen Farbe von reinem Kürbiskernöl nicht unterscheiden, darf nicht der Eindruck erweckt werden, dass es sich um reines Kürbiskernöl handelt.

Für **Knabberkerne** und **Pesto** gibt es keine Vorschriften im Österreichischen Lebensmittelbuch.

Namengebende Bestandteile in der Bezeichnung des Lebensmittels sind in solchen Mengen zu verwenden, sodass diese den **Charakter des Produktes** prägen.

2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

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!

3. Nettofüllmenge

Die Angabe der Nettofüllmenge erfolgt bei flüssigen Lebensmitteln in Liter, Zentiliter oder Milliliter und bei sonstigen Erzeugnissen in Gramm oder Kilogramm bzw. in deren Abkürzungen. Als flüssig gelten eindeutige Flüssigkeiten (wie z.B. Wasser, Öl, Alkohol), alle pastösen Produkte (wie Mayonnaise, Ketchup, Konfitüren, Honig etc.) werden als sonstige Erzeugnisse eingestuft und sind in Gewichtseinheiten anzugeben.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 50	bis 5	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 ihre spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“
- „*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*“: Monat und Jahr genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes zwischen 3 und 18 Monaten beträgt.
- „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“: die Angabe des Jahres genügt, wenn das Produkt über 18 Monate haltbar ist.

☞ **Achtung: „mindestens“ muss ausgeschrieben werden** (generell keine Abkürzungen verwenden!)

☞ es gibt nur 2 Schreibweisen entweder „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“ oder „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“ bzw. „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“;

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der **Hersteller** fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung.

☞ 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 Deckelrand*“.

Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

Damit Lebensmittel die **nach dem Öffnen der Verpackung** entsprechend aufbewahrt und verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis über die **Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr** zu machen. Bei Ölen ist der Hinweis „*nach dem Öffnen vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren und alsbald verbrauchen*“ bzw. bei Pestos „*nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und alsbald verbrauchen*“ entsprechend.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

5. Temperatur und Lagerbedingungen

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Öl, Pesto und Knabberkernen wesentlich und gehört in „unmittelbarer Nähe“ (vor, nach, neben) des Mindesthaltbarkeitsdatums auf das Etikett. Für Öl, Pesto sind Hinweise wie „Vor Licht und Wärme geschützt lagern“ bzw. für Knabberkerne „vor Licht und Wärme geschützt und trocken lagern“ üblich.

6. Losnummer

Der Hersteller soll durch die Los- oder Chargennummer eindeutig die Produktions-Charge feststellen können, um diese im Fall eines Produktionsfehlers aus dem Verkehr nehmen zu können. Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird und an einem Tag nur eine Charge produziert wird (z.B. „mindestens haltbar bis 31.10.2023“) (Führung eines Chargenbuches), in allen anderen Fällen ist die Angabe der Los- bzw. Chargennummer verpflichtend.

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist das Wort „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 sind aufgeschlüsselt zu deklarieren (z.B. Milkschokolade (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, **Milchpulver**, Emulgator: Lecithine (**Soja**), Aroma)). Die Aufzählung der Zutaten für die zusammengesetzten Zutaten Gewürze- 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 Sachbezeichnung 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.

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.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

- ☞ **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 (wie beispielsweise Käse bei Pesto) 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.

Beispiel „Kürbiskernpesto mit Walnüssen“

Zutaten: Kürbiskernöl, xx% Kürbiskerne, x% **Walnüsse, Bergkäse**, Knoblauch, Salz

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

Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verpflichtend. Es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ [...] und „Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

Das bedeutet:

Von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung befreit sind alle Direktvermarktungserzeugnisse mit allen Vertriebsvarianten, wie beispielsweise der Verkauf Ab Hof, in Bauernläden, auf Märkten, im Rahmen der Hauszustellung oder auch in lokalen Einzelhandelsgeschäften, im Supermarkt (z.B. Regionalregal, Bauernecke), unabhängig davon, wie die Verkaufsanbahnung (Postwurf, Internet etc.) bzw. die Zustellung erfolgt. Entscheidend ist, dass die Produkte **regional und punktuell** vertrieben werden, was vom Erzeuger nachzuweisen ist.

- ☞ **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 mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde**. Das bedeutet, Angaben wie „reich an Omega-3 Fettsäuren“, „enthält Vitamin E“, lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus. **Zusätze, die**

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

zur **Bezeichnung des Lebensmittels zu deklarieren sind**, wie z.B. „*ölsäurereich*“, **lösen die Nährwertkennzeichnung nicht aus**. Auch die Angabe „*gesalzen*“ löst die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung nicht aus. 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.

Wird eine Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben:

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

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

☞ **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.**

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:

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

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.



AT-BIO 301
Österreichische
Landwirtschaft

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 Inviertel“, „hergestellt in ...“, „gemacht in ...“, etc.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

- bildliche Darstellungen, wie Fahnen, Symbole, Logos, Landkarten, Monumente;
Beispiele: Gutes vom Bauernhof mit der rot-weiß-roten 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 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. „... *stärkt das Nervensystem*“, „... *Unterstützt den normalen Stoffwechsel*“). 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)

Durchführungsverordnung (EU) 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 idgF

Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF

Verordnung (EG) Nr. 2018/848 über die 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. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (EG-AnreicherungsV)

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: Jänner 2023

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
das ländliche Gebiete.