

Musteretiketten für Käse

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

* Bei Angabe der Fettstufe in der Bezeichnung kann der F.i.T.-Gehalt entfallen. Es wird jedoch empfohlen, den F.i.T.-Gehalt immer anzugeben.

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

Musteretiketten für Käse

Kochkäse mager x % F.i.T.*	Bezeichnung des Lebensmittels
Willi Käser Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei max. 6° C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Topfen* , Butter* , Magermilch , Trinkwasser, Pfeffer, Salz, Gewürze** (Sellerie)	Zutaten, hervorheben allergener Zutaten

* die Aufschlüsselung der Zutaten von Topfen (**Milch**, Lab, Mikroorganismen-Kulturen**) oder Butter (**Milch**, Mikroorganismen-Kulturen) ist nicht verpflichtend, wenn zu deren Herstellung außer Lab, Mikroorganismen-Kulturen und/oder typischen Käseisalzen keine weiteren Zutaten zugegeben werden.

Alle Zutaten, die dem Produkt im weiteren Herstellungsprozess zugegeben werden, sind auf jeden Fall zu deklarieren und zusammengesetzte Zutaten sind aufzuschlüsseln.

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

Musteretiketten für Käse

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

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

Musteretiketten für Käse

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

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

** mögliche Bezeichnungen für gereifte Käse gemäß Codex B32 sind: Hartkäse, halbharter/halbweicher Schnittkäse, Weichkäse;

Musteretiketten für Käse

<p>Nuss-Camembert Weichkäse mit Nüssen mit Rohmilch hergestellt* mit natürlichem Fettgehalt, mindestens x% F.i.T.</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Willi Käser Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6° C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>L-151114</p>	<p>Los- oder Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Milch, 3% Walnüsse, Lab, Mikroorganismen-Kulturen**</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten⁰</p>

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

** Werden Zutaten (z.B. Walnüsse) schon im Zuge der Käseherstellung beigemischt, so sind die Zutaten „**Milch**, **Walnüsse**, Lab, Mikroorganismen-Kulturen“ zu deklarieren.
Erfolgt die Zugabe der Zutaten nach der Verkäsung (z.B. Käse in Kräutern gewälzt), so hat die Zutatenliste alle verwendeten Zutaten zu beinhalten und eine Aufschlüsselung vom Käse ist nicht erforderlich.

Musteretiketten für Käse

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel neu geregelt (kurz „LMIV“). Zu den Vorgaben in dieser Verordnung sind im Europäischen Parlament Durchführungsvorschriften in Ausarbeitung, die zum momentanen Zeitpunkt noch nicht veröffentlicht wurden.

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. 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);

Allgemeine Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit

Die Kennzeichnungselemente müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft 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 Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) müssen mindestens 1,2 mm hoch sein. Ausgenommen bei Produkten, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt. Hier muss die x-Höhe der Schrift 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, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge
- ✓ Alkoholgehalt

Ausnahmen: Kleinstpackungen

Musteretiketten für Käse

Kennzeichnungselemente für gereifte Käse

1. Bezeichnung des Lebensmittels – verkehrsübliche Bezeichnung

Codex Kapitel B32

Käse ist mit der verkehrsüblichen Bezeichnung und dem Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.) zu bezeichnen.

Bei Käse aus Rohmilch ist der Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ erforderlich. Käse aus nicht im Fettgehalt eingestellter Käsereimilch kann mit der Angabe „mit natürlichem Fettgehalt, mindestens x% F.i.T.“ gekennzeichnet werden.

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

Die Art des gereiften Käses ist nach Codex Kapitel B32:

Hartkäse, halbharte bzw. halbweiche Schnittkäse, Weichkäse, Sauermilchkäse, Molkeneiweißkäse, Schotten.

Diese Angaben können ergänzt werden z.B. durch Angaben der Region aus der der Käse stammt (z.B. Ennstaler Hartkäse), Angaben zur Produktion (z.B. Weichkäse aus Heumilch) etc.

Wird eine im Codex beschriebene „Standardsorte“ z.B. „Österreichischer Emmentaler“ erzeugt, so kann die Sortenbezeichnung zusätzlich verwendet werden, wenn die Codex Vorgaben eingehalten werden.

Geschützte geografische Ursprungsbezeichnungen bei Käse sind:

Gailtaler und Tiroler Almkäse, Tiroler und Vorarlberger Bergkäse, Vorarlberger Alpkäse, Tiroler Graukäse;

2. Lebensmittelunternehmer, Identitätskennzeichen

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat.

Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben.

Identitätskennzeichen:

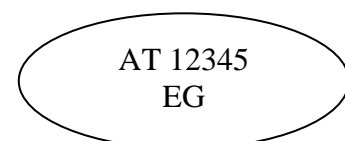
Die Angabe des Identitätskennzeichens auf dem Etikett von Direktvermarktungsprodukten ist erforderlich, wenn der Betrieb für dieses Produkt oder dessen Vermarktungsform zulassungspflichtig ist.

Zulassungspflicht besteht für Betriebe, die

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

Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

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



Beispiel für ein Identitätskennzeichen:

Musteretiketten für Käse

3. Nettofüllmenge

Die Nettofüllmenge ist in g oder kg anzugeben.

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

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

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben bei Käse können lauten:

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

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

Damit Lebensmittel die nach dem Öffnen der Verpackung entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden, ist ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z. B. verwendet werden:

- „ehebaldigst“ – innerhalb von ein bis zwei Tagen
- „einige Tage“ oder „wenige Tage“ – maximal eine Woche

Eine genaue Angabe von Tagen oder Wochen wird empfohlen. (Empfehlung zu Art. 25 der LMIV veröffentlicht mit Geschäftszahl: BMG-75210/0020-II/B/13/2014 vom 9.7.2014)

Ist kein Verzehrzeitraum angegeben, gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bei Käse ist diesbezüglich meistens kein Hinweis notwendig, da bei Käse generell der Hinweis der gekühlten Lagerung angegeben ist und die Fristen für den Verbrauch bzw. für das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht wesentlich vom Mindesthaltbarkeitsdatum der ursprünglich verpackten Ware abweichen.

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

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

Käse ist gekühlt bei maximal 6°C zu lagern.

6. Los- oder Chargennummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr zu nehmen (führen eines Chargenbuches).

☞ Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird und an einem Tag nur eine Charge produziert wird, z.B. „mindestens haltbar bis 31.12. 2015“.

Musteretiketten für Käse

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist die Überschrift „Zutaten“ voranzustellen.

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

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

Käse mit Zutaten:

wird das Enderzeugnis durch nachträgliches Belegen eines fertig produzierten Käses mit Walnüssen hergestellt, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Käsesorte, Walnüsse“ ausreichend. Wird das Enderzeugnis durch Zugabe von Walnüssen während des Herstellungsprozesses von Käse aus Milch, mikrobiologischen Kulturen, Lab* und Käsesalzen hergestellt, sind alle diese Bestandteile im Zutatenverzeichnis anzugeben (*derzeit ist nicht endgültig geklärt, ob Lab als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft werden kann).

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Bezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so müssen diese nach ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.

Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z.B. Kräuter- oder Gewürzmischungen).

Allergenkennzeichnung:

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

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten Allergene sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben.

☞ **Der Hinweis „enthält ...“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, bei denen keine Zutatenliste vorgesehen ist und das Allergen aus der Bezeichnung des Lebensmittels nicht hervorgeht.

Sind Erzeugnisse aus Milch (Käse, Butter, fermentierte Milch, Rahm/Obers) enthalten, bei denen davon ausgegangen werden kann, dass es für den durchschnittlichen Verbraucher klar ist, aus welchen der allergenen Stoffe das Produkt hergestellt wurde (nämlich aus Milch), so genügt die Auflistung und Hervorhebung des Produktes in der Zutatenliste. Hier muss in der Zutatenliste nicht extra „Milch“ oder „aus Milch“ angegeben werden.

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

Musteretiketten für Käse

8. Nährwertkennzeichnung (NWK)

Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden** (das sind Angaben, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert) **oder das Lebensmittel beispielsweise mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde.**

Wird eine NWK vorgenommen, muss diese den Vorgaben der LMIV entsprechen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichten Angaben: „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016:

Die NWK ist ab 13.12.2016 verpflichtend. Ausgenommen (Anhang V, LMIV) sein werden 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.

☞ Produkte von Direktvermarktern, die **flächendeckend in ganz Österreich** erhältlich sind oder im **Ausland** vermarktet werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese gilt ab 13.12.2016 die **verpflichtende Nährwertkennzeichnung**.

Details zur allenfalls erforderlichen Nährwertkennzeichnung werden (so bald wie möglich) in einem „**Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung**“ dargestellt werden.

9. Bio-Kennzeichnung

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, muss dieses den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung entsprechen und es sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode
- die Herkunftsbezeichnung und
- das aktuelle EU-Bio-Logo (grünes Rechteck mit weißem Blatt aus Sternen);

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 in unmittelbarer Nähe des Zutatenverzeichnisses: „aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“