

Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 9

Fruchtsaft z.B. Apfelsaft	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Apfelsaft, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	Zutaten

Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

Apfelsaft gespritzt	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Apfelsaft (%), Wasser, Kohlensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	Zutaten

Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p>Zweifruchtsaft z.B. Apfel-Holundersaft</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Apfelsaft (85%), Holundersaft (15%), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure</p>	<p>Zutaten</p>

Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

Mehrfruchtsaft	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Apfel-, Birnen-, Trauben-, Holundersaft, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	Zutaten

Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p>Apfel-Birnen Punsch alkoholfrei</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: 95% Apfel-Birnensaft (Süßmost)*, Orangensaft, Gewürze**</p>	<p>Zutaten</p>

* die Bezeichnung „Süßmost“ darf bei Apfel-Birnensaft nur als zusätzliche Deklaration verwendet werden;

** es ist die Deklaration „Gewürze“ oder auch „Gewürzextrakt“ möglich;

Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p>Fruchtnektar z.B. Erdbeer-Nektar Fruchtgehalt mindestens 50%</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Erdbeermark, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure</p>	<p>Zutaten</p>

Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p>Obstsirup z.B. Himbeersirup 1:6 verdünnen</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Zucker, Himbeersaft (%), Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure</p>	<p>Zutaten</p>

Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p>Kräuter/Blüten-Sirup z.B. Holunderblütensirup 1:6 verdünnen</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Zucker, Wasser, Holunderblütenextrakt, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	<p>Zutaten</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, 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 Flasche) 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 Fruchtsaft, Nektar und Sirup

1. Bezeichnung des Lebensmittels (ehemals handelsübliche Sachbezeichnung)

(Fruchtsaft-Verordnung BGBl. II 83/2004 idgF und Codex Kapitel B 7 "Fruchtsäfte, Gemüsesäfte")

Fruchtsaft

Die korrekte Bezeichnung lautet „saft“ unter Voranstellung der jeweiligen Fruchtart. z.B. „Apfelsaft“. Fruchtsaft ist ein gärfähiges aber nicht gegorenes Erzeugnis aus reifen, gesunden Früchten (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht).

Hinweis: Werden Zusätze zugegeben, so sind dabei die Bestimmungen der Fruchtsaft-Verordnung und der Zusatzstoff-Verordnung einzuhalten. Sämtliche Zutaten und Zusatzstoffe sind entsprechend (Zusatzstoffklasse + Zusatzstoff) zu deklarieren.

Zwei-Frucht-Saft

Bei Fruchtsäften aus zwei Obstarten müssen diese in der Sachbezeichnung deklariert werden. Die Frucht mit dem höheren Anteil ist als erste zu nennen. In der Zutatenliste ist der %-Anteil der Obstarten anzugeben.

Mehrfrucht-Saft

Werden drei und mehrere Obstarten verwendet, sind diese unter dem Punkt „Zutaten“ in absteigender Reihenfolge ihres Mengenanteils anzugeben.

Süßmost

Die Bezeichnung Süßmost darf nur in Verbindung mit der Bezeichnung „Apfelsaft“ oder „Birnsaft“ oder „Apfel-Birnsaft“ verwendet werden.

Ein Zusatz von Zucker(-arten) zu einem Fruchtsaft ist verboten.

Fruchtnektar

Fruchtnektar ist Fruchtsaft versetzt mit Wasser und Zuckerarten und/oder Honig (max. 20% des Gesamtgewichtes des fertigen Erzeugnisses). Die Bezeichnung lautet „Nektar“ unter Voranstellung der Fruchtart, mit dem Hinweis auf den jeweiligen Fruchtgehalt z.B. „Pflirsichnektar, Fruchtgehalt mindestens 50%“.

Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % des fertigen Erzeugnisses):

Fruchtnektar	Mindestfruchtgehalt
Äpfel, Birnen, Pfirsich, Holunderbeeren, Quitten	50%
Himbeeren, Marillen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Hagebutten, Kirschen, Brombeeren	40%
Sauerkirschen, Weichseln	35%
Pflaumen, Zwetschken, Ebereschen, Preiselbeeren, Stachelbeeren, Schlehen, Cranberries	30%
Sanddorn, Johannisbeeren/Ribisel, Zitronen, Limetten	25%

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Freiwillige Hinweise:

Sind möglich, sofern zutreffend; z.B. „durch Erhitzen haltbar gemacht“ oder „pasteurisiert“; „naturtrüb“ eventuell mit der Empfehlung „vor dem Öffnen schütteln“;

Sirup (Codex Kapitel B 6)

Sirupe sind dickflüssige Erzeugnisse, die aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen, natürlichen Aromastoffen von Fruchtschalen, Pflanzen- oder Kräuterextrakten oder durch Hinzufügen von Zucker, Wasser und deren Zutaten hergestellt und verdünnt oder unverdünnt konsumiert werden. Es können auch andere Lebensmittel wie zum Beispiel Nüsse oder Gemüsesäfte verwendet werden. Die Trockensubstanz beträgt mindestens 55° Brix, bei Kräutersirupen mindestens 45° Brix. (Messung mittels Refraktometer).

Fruchtsirupe (Obstsirupe)

werden aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen als wertbestimmende Komponente hergestellt. Die Bezeichnung lautet „-sirup“ unter Voranstellung der jeweiligen Fruchtart. z.B. „Himbeersirup“.

Mindestfruchtanteil: 10%.

Kräutersirupe

enthalten Pflanzenextrakte und/oder Pflanzendestillate als geruchs- oder geschmacksgebende Komponenten. z.B. Melisse, Minze.

Sonstige Sirupe

enthalten andere geruchs- und geschmacksgebende Komponenten wie beispielsweise Nüsse, Gewürze oder Tee.

Sirup aus zwei Obstarten

Bei Sirup aus zwei Obstarten sind die Gewichtsanteile beider Obstarten anzugeben. In der Bezeichnung wird der Name der Frucht mit dem höheren Anteil vorangestellt.

Sirup aus drei oder mehreren Obstarten

Werden bei Sirup aus drei oder mehr Obstarten die Früchte in der Bezeichnung genannt, ist der Name der Frucht mit dem höheren Anteil voranzustellen. Empfohlen wird die Bezeichnung „Mehrfuchtsirup“, wenn der Geschmack nicht eindeutig ist.

freiwillige Angaben:

Angaben über die Haltbarmachung z.B.: „durch Erhitzen haltbar gemacht“ oder „pasteurisiert“.

Verbraucherhinweis:

Bei Sirup der verdünnt konsumiert werden soll, ist eine Verdünnungsangabe anzugeben (z.B. 1+6), wobei dieses der Erzeuger definiert. Das Getränk muss in der entsprechenden Verdünnung den Charakter der Frucht/Kräuter/Blüten deutlich aufweisen.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

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!

3. Nettofüllmenge

bei Getränken in Liter, Zentiliter und Milliliter.

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

Packungsgröße in Zentiliter	Mindestschriftgröße in Millimeter
bis 20	3
>20 bis 100	4
>100	6

4. Losnummer

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 nehmen zu können. 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 31.10.2023*“).

5. 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*“; Tag/Monat/Jahr sind in dieser Reihung anzuführen.
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“; Monat und Jahr genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes zwischen 3 und 18 Monaten beträgt. Die Angabe der Losnummer ist dabei verpflichtend.
- „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“: die Angabe des Jahres genügt, wenn das Produkt über 18 Monate haltbar ist. Die Angabe der Losnummer ist verpflichtend.

☞ **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*“;

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der **Hersteller** fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung. Empfohlen wird die Mindesthaltbarkeitsfrist eher kurz anzugeben, um die Frische des Produktes hervorzuheben (ev. bis zur nächsten Ernte). 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*“.

☞ Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller muss daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können. 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 31.10.2023*“).

Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

Damit Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Fruchtsäften und Sirup ist der Hinweis „*nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen*“ entsprechend.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z.B. verwendet werden:

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

Ist kein Verzehrzeitraum angegeben, gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum.

6. Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen:

Temperatur und Lagerungshinweise sind für Säfte und Nektar nicht zwingend erforderlich, aber durchaus möglich, wie beispielsweise „*vor Licht und Wärme geschützt lagern*“. (Dieser konkrete Hinweis bedeutet, dass das Produkt vor direktem Sonnenlicht und/oder direkter Kunstbeleuchtung, sowie vor einer direkten Wärmequelle (z.B. Radiator) zu schützen ist, was sowohl für die Lagerung als auch Verkaufsbereiche gilt.

☞ den Lagerungshinweis „*kühl lagern*“ (+9° bis +15 °C) nicht mehr verwenden; Die Lagerung der Produkte erfolgt entweder „*gekühlt*“ (im Kühlschrank) oder bei Raumtemperatur; Der Hinweis auf die Lagerung bei Raumtemperatur ist nicht erforderlich.

7. Zutaten

Ab zwei Zutaten ist eine Zutatenliste verpflichtend (z.B. bei Apfelsaft mit Antioxidationsmittel Ascorbinsäure). Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichts- bzw. Volumenanteils (zum Zeitpunkt der Herstellung) anzuführen.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Zugabe von Zusatzstoffen:

Bei Saft: max. 3g/l Citronensäure (Säuerungsmittel) oder Ascorbinsäure (als Antioxidationsmittel und nur in einer Menge die technologisch nötig ist).

Bei Traubensaft: Calciumcarbonat und Kaliumtartrate (technologisch nötige Menge)

Bei Nektar: max. 5g/l Citronensäure oder Milchsäure, bzw. Ascorbinsäure (technologisch nötige Menge)

Wird ein Zusatzstoff eingesetzt, muss er samt Zusatzstoffklasse gekennzeichnet werden, z.B. Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Säureregulator: Calciumcarbonat. Die Zusatzstoffklassen sind vorgegeben und daher unverändert anzuführen (die Bezeichnung: „Antioxidans“ ist falsch! richtig ist: „Antioxidationsmittel“)

Beispiel: Birnensaft

Zutaten: Birnensaft, Säuerungsmittel: Citronensäure

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt oder (Marketing-) Texte oder durch Bilder dargestellt bzw. hervorgehoben, so müssen diese nach ihrem %-Anteil deklariert werden.

Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen (bis 2 %) bzw. zur Geschmacksgebung verwendet werden.

Die Mengenangabe in % erfolgt in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer Nähe oder in der Zutatenliste.

Beispiel: Pfirsich-Marillennektar 50% Fruchtgehalt

Zutaten: Wasser, Zucker, Pfirsichmark (38%), Marillenmark (12 %), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

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.

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß 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, die Angaben „*kein Zucker zugesetzt*“, oder die Deklaration der Zutat „*Vitamin C*“, lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus.

Wird eine Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 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 angegebenen 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.**

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/Landbau/Anbau“.

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

Freiwillige Auslobung der Herkunft und Deklaration der Herkunft von Primärzutaten

Machen Hersteller **freiwillige Angaben zum Ursprungsland oder zum Herkunftsort** eines Lebensmittels und die primären Zutaten stammen nicht aus der ausgelobten Herkunft, so ist dieser Sachverhalt zu deklarieren (VO (EU) 2018/775).

Hinweise, die als Herkunftsangabe eingestuft sind und die Deklaration der Herkunft der primären Zutaten auslösen:

- „... aus Österreich“, „... aus dem Innviertel“, „hergestellt in ...“, „gemacht in ...“, etc.
- bildliche Darstellungen, wie Fahnen, Symbole, Logos, Landkarten, Monumente;

Beispiele: Gutes vom Bauernhof mit der rot-weiß-rote Fahne, BIO Austria, etc.

Zutaten werden als „**Primärzutaten**“ eingestuft, wenn eine Zutat über **50 %** des Lebensmittels ausmacht oder mit dem Produkt in Verbindung gebracht wird. Weiters sind Primärzutaten Zutaten, die **wertbestimmend** sind oder **durch die Bezeichnung** oder durch **Abbildungen hervorgehoben** werden.

Detailinformationen über die Deklaration der Herkunft von Primärzutaten gibt das „**Merkblatt zur Angabe der Herkunft von Primärzutaten bei freiwilliger Herkunftsauslobung**“.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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.

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

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.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für alle Landwirtschaftsbereiche

 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete

Stand: Jänner 2023