

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 8

<p>Essig z.B. Apfelessig* 5% Säure</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

* Die Obstart muss angegeben werden.

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p>Kräuteressig mit Honig Gärungsessig, 5% Säure</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,25 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010706</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Apfelessig, Blütenhonig (5%), Oregano, Thymian, Salbei (oder Gewürzextrakt*).</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

Die Bezeichnung „*Kräuteressig*“ ist eine Fantasiebezeichnung und nur in Kombination mit der Bezeichnung „*Gärungsessig*“ korrekt.

Korrekt wäre auch die Bezeichnung „Apfelessig mit Kräutern und Honig“

* Die Angabe Gewürzextrakt ist möglich, wobei die Gewürze nicht zwingend einzeln anzugeben sind.

Wichtig ist aber, dass sofern eines der 14 Allergene verwendet wird (wie z.B. Sellerie oder Senf), dieses auf jeden Fall anzugeben und hervorzuheben sind.

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

Knoblauchessig Gärungsessig, 5% Säure	Bezeichnung des Lebensmittels
Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen	Lebensmittelunternehmer
0,25 l	Nettofüllmenge
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Apfelessig, Knoblauch (10%)*.	Zutaten

Die Bezeichnung „*Knoblauchessig*“ ist eine Fantasiebezeichnung und nur in Kombination mit der Bezeichnung „*Gärungsessig*“ korrekt.

Korrekt wäre z.B. auch die Bezeichnung „*Apfelessig mit Knoblauch*“

* die Deklaration „*Knoblauchextrakt*“ ist auch möglich; d.h. der Knoblauch wurde zur Geschmacksgebung in den Essig eingelegt und ist dann im fertigen Produkt nicht mehr enthalten. In diesem Fall ist eine %-Angabe nicht erforderlich.

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p>Rotwein-Balsamessig oder Balsam - Rotweinessig Gärungsessig, 6% Säure,</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Rotweinessig, eingedickter Traubenmost, Antioxidationsmittel E220-228 (Sulphite)</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p>Rotwein-Balsamessig oder Balsam - Rotweinessig</p> <p>Gärungsessig, 6% Säure traditionell / nach traditioneller Herstellung / im Eichenfass gereift / mindestens 3 Jahre im Holzfass gelagert (oder eine Kombination davon)</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

Essiggurkerl	Bezeichnung des Lebensmittels
Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen	Lebensmittelunternehmer
500 g Abtropfgewicht: 385 g	Nettofüllmenge
L-010906	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
lichtgeschützt lagern nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Gurkerl, Wasser, Gärungsessig, Zucker, Salz*, Gewürze, Sellerie, Senfkörner	Zutaten, hervorheben allergener Zutaten

* 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 Essig und Sauergemüse

<p>Gemüsesalate/Sauergemüse z.B. Pikanter Kürbissalat</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>500 g Abtropfgewicht: 385 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>lichtgeschützt lagern nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Kürbis (75%), Paprika, Zwiebel, Wasser, Gärungsessig, Zucker, Salz*, Gewürze, Sellerie, Senfkörner</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

* 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)“

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 Allergenkennzeichnung – 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 Essig und Sauergemüse

1. *Bezeichnung des Lebensmittels, ehemals handelsübliche Sachbezeichnung*

Essig ist laut Lebensmittelcodex (Codex Kapitel B 8 „Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel“), eine durch alkoholische und Essigsäuregärung oder durch Verdünnen von Säureessig mit Trinkwasser hergestellte Flüssigkeit, die zum Säuern und Konservieren von Speisen verwendet wird.

Gärungsessige sind:

„**Weinessig**“: hergestellt aus Traubenwein

„**Obstessig**“ hergestellt aus Obstwein

„**Gemüseessig**“ hergestellt aus vergorenem Gemüsesaft/Maische

„**Weingeistessig**“ hergestellt aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

„**Trester-, Bier-, Malz-, Honig-, Molkenessig, u. a.**“ ihrer Bezeichnung entsprechend hergestellt aus Trestern (Pressrückständen), Bier, vergorener Malzwürze, vergorenem Honig, vergorener Molke

Balsamessige:

Balsamessig nach traditioneller österreichischer Art: Grundlage ist eingekochter Trauben- oder anderer Fruchtsaft. Der daraus hergestellte Essig wird in Holzfässern für längere Zeit gelagert, wobei er mit zunehmender Lagerdauer Flüssigkeit verliert und dickflüssiger wird.

Anderer Balsamessig, wird auf Basis von Gärungsessig (vorzugsweise Wein- oder Obstessig) hergestellt. Anderem Balsamessig können Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat, sowie zulässige Zusatzstoffe und Aromen zugesetzt werden.

Salatwürzen, Saure Würzen:

Unter Salatwürzen, Saure Würzen versteht man eine Flüssigkeit mit mehr als 1,5 g Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) pro 100 ml, die aus Obstsaft, Traubenmost oder Gemüsesaft, Wein oder Obstwein sowie Honigwein mittels Essiggärung hergestellt wird. Eine Holzfasslagerung sowie der Zusatz von Obst, Gemüse, Kräutern und Gewürzen können erfolgen.

Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis:

mehr oder weniger dickflüssige Zubereitungen aus Essig mit anderen Lebensmitteln.

Saft unreifer Weintrauben („Verjus“):

Es handelt sich dabei um den sauren, unvergorenen Presssaft unreif geernteter („grüner“) Weintrauben (*Vitis vinifera* L. oder deren Hybride *Vitis labrusca* L. oder deren Hybride).

☞ Bezeichnungen wie „**Essig**“, „**Kräuteressig**“, „**Oxymel**“ etc., gelten als **Fantasiebezeichnungen** und **sind unzureichend**. Die richtige Bezeichnung ist entweder die vorgeschriebene, eine verkehrtsübliche (am Markt bekannt) oder eine beschreibende Bezeichnung. „Oxymel“ kann beispielsweise als „Honigzubereitung mit Apfelessig“ bezeichnet werden, sofern das Produkt aus diesen Zutaten besteht.

☞ Keine Begriffe/Bezeichnungen wie „acet/aceto/balsamico“ verwenden!

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Säuregehalt

Der Gehalt an Essigsäure, ausgedrückt als Gesamtsäure in g/100 ml, ist im Zusammenhang mit der Bezeichnung als „.. % Säure“ (ganze Zahlen, gerundet) zu deklarieren. Der Säuregehalt muss bei Weinessig mindestens 6%, bei Obstweinessig (z.B. Apfelessig) und Verschnitt-Essig mindestens 5% betragen.

Salatwürze: Produkte die den Säuregehalt von 5% (Obstessig) bzw. 6% (Weinessig) nicht erreichen, dürfen als Salatwürze oder Saure Würze bezeichnet werden, sofern sie einen Säuregehalt von mehr als 1,5 % aufweisen.

Rest-Alkoholgehalt:

bei Weinessig und Saure Würze höchstens 1,5% vol., alle anderen Gärungsessige Obstweinessige und Salatwürzen: max. 0,5 vol%

Herstellungshinweis:

Essig soll klar sein, eine vom Rohstoff stammende natürliche Trübung ist erlaubt. Essigmutter und Essigälchen dürfen keinesfalls im Produkt vorhanden sein.

☞ Zusätzliche Angaben sind freiwillig und müssen der Wahrheit entsprechen.

Essiggemüse

wird durch Einlegen von Gemüse in heißen Essig, meist mit Zucker oder Zuckerarten und eventuell mit anderen Zutaten (z.B. Senfkörner, Gewürze) hergestellt.

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. Name und Anschrift dürfen nicht voneinander getrennt werden.

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

3. Nettofüllmenge

Bei Essig in Liter, Zentiliter oder Milliliter; Sauergemüse in Gramm;

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

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Abtropfgewicht

Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist das Abtropfgewicht anzugeben. Als Aufgussflüssigkeit gelten Erzeugnisse wie Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Genußsäure in wässriger Lösung, Essig, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von Zuckerarten, Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse, sofern die Aufgussflüssigkeit gegenüber den wesentlichen Bestandteilen der Zubereitung nur eine untergeordnete Rolle spielt und für den Kauf nicht ausschlaggebend ist.

4. Los- oder Chargennummer

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*“); (Führung eines Chargenbuches), in allen anderen Fällen ist die Angabe der Los- bzw. Chargennummer verpflichtend.

5. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung. Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest.

☞ Bei reinem Gärungsssig ist eine Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich. Jedoch ist die Angabe der Losnummer notwendig.

Bei allen anderen Essigen, Essigzubereitungen, Sauergemüse oder Salaten etc. ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums erforderlich

Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“; Tag, Monat und Jahr sind in dieser Reihenfolge 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!**

☞ 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*“;

☞ 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*“.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

6. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Wenn Hinweise auf die richtige Lagerung für die Haltbarkeit des Produktes wichtig sind, gehören diese auf das Etikett. Bei Essig sind solche Hinweise meistens nicht notwendig, bei Sauergemüse ist der Hinweis wie beispielsweise „vor Licht und Wärme geschützt lagern“, sinnvoll. (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.

Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

Damit Lebensmittel die 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 Sauergemüse ist beispielsweise der Hinweis „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“ entsprechend.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z.B. verwendet werden:

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

Ist kein Verzehrzeitraum angegeben, gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum.

7. Zutaten

Ab zwei Zutaten ist eine Zutatenliste verpflichtend. Dem Zutatenverzeichnis ist das Wort "Zutaten" voranzustellen und es besteht aus der Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

☞ **Achtung!** Bei zusammengesetzten Zutaten (z.B. Gewürzmischungen) sind sämtliche Zutaten zu deklarieren (gemäß Packungsangabe bzw. Spezifikation).

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Wird ein Produkt durch eine bestimmte Zutat charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Bezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so sind diese nach ihrem %-Anteil im Produkt anzugeben. Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden. Bei Angabe eines Abtropfgewichts kann die mengenmäßige Angabe entfallen.

Beispiel: Knoblauchessig, Gärungsessig

6% Säure

Zutaten: Weinessig, Knoblauch (%-Anteil)

Beispiel: Kürbis-Zucchini-Salat

Zutaten: Kürbis (60%), Zucchini (30%), Gärungsessig, Wasser, Zucker, Salz, Gewürze, **Senfkörner**

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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.

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

Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß LMIV verpflichtend. Es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a. „1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ [...] 9. Gärungsessig und Essigersatz, auch solche, denen lediglich Aromen zugesetzt wurden“ und „19. Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

Das bedeutet:

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

☞ **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.**

☞ **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.** Die Nährwertkennzeichnung ist auch **verpflichtend, wenn zulässige gesundheitsbezogene Angaben** gemacht werden (Achtung: Erläuterungen Seite 14 beachten!).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 entsprechen. Die **Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben**: „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“. Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

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

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 siehe „Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung“.

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. „... 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) 2018/775 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 ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsV)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Impressum

Herausgeber LFI Österreich,
Schauflegasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich:
DI Dr. Martina Ortner, LK Österreich,
LFI-Bildungsprojekt Direktvermarktung;
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**
Kommunikation für den Lebensmittelmarkt

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

Stand: Jänner 2023