

## Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

<b>Getreide*</b> z.B. Dinkel, Hirse	Bezeichnung des Lebensmittels
Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker	Lebensmittelunternehmer
0,5 kg	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Lagerungshinweis
L-010906	Losnummer/Chargennummer

\* die Getreideart ist anzugeben

Etikettenvorlagen des LFI Österreichische begutachtet durch die AGES  
Erstfassung September 2008, Aktualisierung Oktober 2016

## Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

<p><b>Mehl*, Vollkornmehl*, Gries*, Flocken *</b> z.B. Haferflocken, Weizengries</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken lagern</p>	<p>Lagerungshinweis</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

\* die Getreideart muss angegeben werden und bei Mehl ist die Type z.B. W480, W700 sowie die Korngröße „glatt“, „griffig“ oder der Verwendungszweck anzugeben.

## Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

<b>Dinkelreis, Wildreis o.ä.</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker	Lebensmittelunternehmer
<b>0,5 kg</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Lagerungshinweis
L-010906	Losnummer/Chargennummer
z.B. Je Tasse Dinkelreis / Wildreis 2 bis 3 Tassen Wasser; Garzeit: 30 Minuten	Zubereitungshinweis

## Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

<b>Reis</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker	Lebensmittelunternehmer
<b>250 g</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Lagerungshinweis
L-010906	Losnummer/Chargennummer
z.B. Je Tasse Reis 2 bis 2,5 Tassen Wasser. Garzeit: 30 Minuten	Zubereitungshinweis

## Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

<b>Backmischung</b> z.B. <b>Vollkorn-Walussbrot</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker	Lebensmittelunternehmer
<b>0,5 kg</b>	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken und dunkel lagern	Temperatur- und Lagerungshinweis
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: <b>Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornschrot, Walusskerne</b> (%-Anteil), Salz*, Natursauerteig** getrocknet, Gewürze	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten
Anleitung für die Zubereitung***	Zubereitungshinweis

\* 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)“

\*\* Natursauerteig/Sauerteig: werden die Zutaten vom Sauerteig in der Zutatenliste angeführt, ist der Sauerteig nicht aufzuschlüsseln.

Achtung: Werden im Sauerteig andere Getreidearten als im Brot oder in der Backmischung verarbeitet, ist der Sauerteig aufzuschlüsseln. z.B. Dinkelbrot, mit Sauerteig aus Weizen und/oder Roggen; Die Aufschlüsselung ist insbesondere im Hinblick auf Allergene wichtig.

\*\*\* Beispiel einer Zubereitungsanleitung:

Für die Zubereitung von 700 g Brot oder Weckerl: Backmischung mit 1 Pkg. Trockenhefe, 350 ml lauwarmen Wasser, 2 EL Öl mischen und kneten. Etwa 30 Min. gehen lassen, nochmals kneten und in die gewünschte Form bringen; Weitere 45 Min. gehen lassen. 8-10 Min. bei 220° backen, dann die Temperatur auf 200 Grad senken und fertig backen. Weckerl: 10 Minuten, Brot: 50 Minuten

# Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel neu 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. 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 cm<sup>2</sup> 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
- ✓ ggf. Alkoholgehalt

Ausnahmen: Kleinstpackungen

# Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

## Kennzeichnungselemente für Getreide und Getreideerzeugnisse

### 1. Bezeichnung des Lebensmittels (Codex Kapitel B20 „Mahl- und Schälgut“)

#### Mahl- und Schälgut

Speisegetreide, Mahl- und Schälgut wird aus Getreide hergestellt und von Bestandteilen befreit, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind. Das Getreide kann durch verschiedene mechanische Methoden be- oder verarbeitet sein, z.B. geschält, poliert, gequetscht, zerkleinert, gesiebt.

#### Beispiele:

**Weizengries** ist weitgehend schalenfrei und besteht aus relativ großen Bruchstücken des Mehlkörpers.

**Haferflocken** werden aus Haferkernen durch Flockieren, Trocknen und Abkühlen hergestellt.

**Dinkelreis** ist die Bezeichnung für entspelzten, geschliffenen Dinkel.

**Buchweizen** wird gereinigt, geschält; Dieser kann vor der Verarbeitung auch gedämpft, gedarrt oder geröstet werden. Die Körner können zu Grütze, Flocken oder zu Buchweizenmehl (Heidenmehl) weiterverarbeitet werden.

**Reis** (*Oryza sativa* L.) Ganze Körner geschliffen (entspelzt und geschält), meist poliert und glasiert, Mehl, Grieß, Reisflocken, Puffreis. Reis, der nur soweit geschält ist, dass das Silberhäutchen (Frucht- und Samenschale) erhalten bleibt, und der daher ein graues bis rotbraunes Aussehen hat, wird als Braunreis („**Naturreis**“) bezeichnet. Durch wiederholtes Schleifen (Schälen) werden Frucht- und Samenschale, Aleuronschicht und Keimling stufenweise bis zur Entstehung des Weißreises entfernt (erfolgt auf rein mechanischem Wege). Geschälter Reis wird der Form nach deklariert, wobei folgende drei Gruppen nach Kornlänge, sowie Verhältnis Länge zu Breite unterschieden werden: Rundkornreis, Mittelkornreis und Langkornreis

(Bei Reis gelten die europäischen Vermarktungsnormen (VO 1234/2007)).

„**Parboiled**“ **Reis** wird vor dem Schälen durch Weichen, Dämpfen und Trocknen vorbehandelt, um das Ablösen der Spelzen vom Reiskorn zu erleichtern und einen höheren Vitamin- und Mineralstoffgehalt als bei normal behandeltem Reis zu erhalten.

**Reisflocken** werden aus poliertem Reis in ähnlicher Weise wie Haferflocken hergestellt.

Der Höchstwassergehalt beträgt 10%.

**Wildreis** (*Zizania* spp.), Wasserreis, Indianerreis u.ä. sind botanisch kein Reis, sondern die Frucht von wild wachsenden Wassergräsern, die heute jedoch meistens schon kultiviert werden. Diese werden nur ungeschliffen angeboten.

Der Begriff "**Gluten**" bezieht sich auf die Prolamine des Weizens (Gliadin), des Roggens (Secalin), der Gerste (Hordein), des Hafers (Avenin) und auf die Prolamine der Kreuzungen dieser Getreidearten. Glutenfreie Mahl- und Schälprodukte werden üblicherweise aus glutenfreiem Getreide hergestellt (Hirse, Mais, Reis oder Pseudogetreidearten).

#### ☞ **Achtung bei der Auslobung „glutenfrei“!**

Als „glutenfrei“ wird bis zu einem Maximalgehalt von 20 mg je kg toleriert. Bei Kontamination bzw. Verunreinigungen mit Fremdgetreide, kann es (leicht) zu einer Überschreitung des Grenzwertes kommen. Lebensmittel mit der Auslobung „glutenfrei“ und einem Glutengehalt von über 20 mg/kg sind jedenfalls falsch gekennzeichnet und können darüber hinaus – in Abhängigkeit des Gehaltes und der Art des Lebensmittels – als gesundheitsschädlich eingestuft werden.

# Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

## 2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Durch Name und Anschrift 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.

## 3. Nettofüllmenge

Bei Getreide erfolgt die Angabe der Nettofüllmenge in Gramm oder Kilogramm bzw. in deren Abkürzungen.

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

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

## 4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem das Getreide oder die Getreideprodukte ihre spezifischen Eigenschaften behalten.

Die Angaben können lauten:

- „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“
- „mindestens haltbar bis TT/MM“; Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat ist geeignet bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;
- „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“; Die Angabe von Monat und Jahr, ist geeignet bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten; Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum so angegeben ist auf jeden Fall zusätzlich die Angabe der Losnummer erforderlich.

☞ **Achtung:** Der Wortlaut „mindestens haltbar bis“ muss ausgeschrieben werden!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie, verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger dem Konsumenten, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Gesetzlich festgelegte Fristen gibt es für Getreide und Getreideprodukte nicht.

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 Getreide wird dieser Hinweis meist nicht erforderlich sein.



# Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

## 5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Wenn Hinweise auf die richtige Lagerung für die Haltbarkeit des Produktes wichtig sind, so gehören diese deklariert. Die Angabe muss vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum gemacht werden. Bei Getreide ist beispielsweise der Hinweis „trocken und dunkel lagern“ geeignet.

## 6. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/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. Bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau, kann die Angabe der Losnummer entfallen (führen eines Chargenbuches).

## 7. Zutaten

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 Gewichtsanteils, zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

- ☞ Achtung bei zugekauften Zutaten wie z.B. Gewürzmischungen, jodiertes Speisesalz! Alle Zutaten sind am Etikett laut Packungsangabe zu deklarieren.

### Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

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

#### Beispiel: Vollkorn-Brotbackmischung mit Kürbiskernen

Zutaten: **Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornschrot**, Kürbiskerne (5%), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), Natursauerteig getrocknet, Gewürze

## Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, 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. Sind alle Zutaten aus Anhang II der LMIV, dann müssen diese Zutaten gegenüber dem Wort „Zutaten“ hervorgehoben werden (z. B. bei Getreidemischungen).

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

## Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

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

### Beispiel „Brotbackmischung mit Sesam“

Zutaten: **Weizenmehl, Roggenmehl, Sesamsamen**, Salz, Brotgewürz

### Nährwertkennzeichnung

Die Angabe der Nährwerte umfasst Brennwert (kJ, kcal), die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Zusätzlich angegeben werden können die Mengen einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe, Vitamine oder Mineralstoffe.

Eine detaillierte Darstellung der Nährwertkennzeichnung ist im „**Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung**“ erläutert.

☞ Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden**. Das sind Angaben, die Darstellung oder Aussagen, mit denen erklärt, suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere Nährwertigenschaften 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 Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese schon den Vorgaben der LMIV entsprechen.

Die Nährwertkennzeichnung umfasst 7 verpflichtende Angaben (Darstellung in Tabellenform): „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

### Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte der EU-Verordnung) verpflichtend sein. Ausgenommen 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:

☞ unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat brauchen auch nach dem 13.12.2016 keine Nährwertkennzeichnung;

☞ **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.

**Diese Ausnahme** von der Nährwertkennzeichnungspflicht **gilt nicht, wenn** Produkte von Direktvermarktern, **flächendeckend in ganz Österreich** oder im **Ausland vermarktet** werden.

## Musteretiketten für Getreide und Getreideerzeugnisse

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

### **Bio-Produkte (mit Zutaten):**

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben zusätzlich zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung,
- das EU-Bio-Logo,
- erforderlichenfalls die Kennzeichnung der Bio-Zutaten, z.B. durch ein „\*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: „*aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau*“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“; die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung