

Musteretiketten für Würste

Kennzeichnungselemente
Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 16

Haussalami* zur Herstellung von 100 g Salami wurden 142 g Schweinefleisch verwendet **	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
0,5 kg	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
bei Raumtemperatur lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch**, Speck, Salz***, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: E 250, Reifekultur Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kapitel B.4.5.1 ist für Haussalami, Heurigersalami und Salami ohne weitere Bezeichnung folgende Rezeptur erforderlich: 70 Teile Rindfleisch I und II und/oder mageres Schweinefleisch I und II, 30 Teile Speck I, ca. 2 g/kg Dextrose und ca. 4 g/kg Saccharose; bei ausschließlicher Verwendung von Dextrose oder Saccharose eine adäquate Menge. Trockenverlust ca. 32%.

Salami ohne Belag mit der Bezeichnung Bauernsalami oder Bergsalami besteht aus 70 Teilen Rindfleisch I und/oder sehnenarmem Schweinefleisch I, 30 Teile Speck I. Trockenverlust ca. 32%.

** Der Fleischanteil wird bis 100% in % angegeben. Bei starker Abtrocknung (d.h. wenn zur Herstellung mehr Fleisch verwendet wird als das fertige Produkt wiegt), lautet die Angabe beispielsweise: *Zur Herstellung von 100g Salami wurden 142g Schweinefleisch verwendet.* Diese Angabe kann bei der Bezeichnung oder in der Zutatenliste gemacht werden z.B. „Zutaten: 142 g Schweinefleisch für 100 g Enderzeugnis, Speck,“

*** 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)“

Etikettenvorlagen erstellt vom LFI Österreich, begutachtet durch die Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
Erstfassung 2007, Aktualisierung 09/2015 und 01/2024

Musteretiketten für Würste

Kaminwürzen* Für 100 g Kaminwürzen wurden 125 g Schweinefleisch verwendet** über Buchenholz geräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
bei Raumtemperatur lagern	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch**, Speck, Salz***, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Dextrose, Schafsaibling, Rauch	Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.4.5.1.2 sind für Kaminwürzen, Boxerl, Jagdwurst und dgl. 70 Teile Rindfleisch II und/oder mageres Schweinefleisch I und 30 Teile Speck I sowie 4 g/kg Dextrose oder ca. 6 g/kg Saccharose (bei Mischungen davon adäquate Anteile), Trockenverlust ca. 32% und bei Hauswürstel roh ca. 15%

** Fleischanteil wird bis 100% in % angegeben. Bei starker Abtrocknung (d.h. zur Herstellung wird mehr Fleisch verwendet als das fertige Produkt wiegt), lautet die Angabe: Zur Herstellung von 100 g Würstel wurden 125 g Schweinefleisch verwendet.“ Diese Angabe kann bei der Bezeichnung oder in der Zutatenliste gemacht werden z.B. „Zutaten: 125 g Schweinefleisch für 100 g Enderzeugnis, Speck,“

*** 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 Würste

Käsewurst*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, % Rindfleisch, Speck, % Käse , Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten (Schweine- und Rindfleisch kann auch als gemeinsamer %-Anteil angegeben werden.) hervorheben allergener Zutaten

*Laut Codex B14 Kap. B.4.2.2.4 Sorte 2b besteht Käsewurst aus 65 – 80 Teile Wurstmasse von Tiroler (25 Teile Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I, 20 Teile grob entsehntes Stelzenfleisch, 25 Teile Speck I 30 Teile Brät 50) eventuell feiner gekörnt mit 20 - 35 Teilen gewürfeltem Käse vom Typ Emmentaler, Bergkäse oder mit einer anderen geeigneten, beim Erhitzen nicht schmelzenden Käsesorte, auch mit geringerem Fettgehalt; Schmelzkäse wird dabei nicht verwendet.

Wird ein Hinweis auf eine bestimmte Käsesorte gegeben, wie z.B. „Käsewurst mit Emmentaler“, so ist in der Zutatenliste „% Emmentaler“ zu deklarieren.

Wird die Käsewurst geräuchert, dann lautet die Bezeichnung „Käsewurst geräuchert“ und in der Zutatenliste ist Rauch anzugeben.

** 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 Würste

Polnische* über Buchenholz geräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Speck, Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Rauch Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.2.4 besteht Polnische (Sorte 2b) aus 25 Teilen Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I, 10 Teilen grob entsehntem Stelzenfleisch, 15 Teilen Schweinekopffleisch, 25 Teilen Speck I und 25 Teilen Brät 30.

Polnische Spezial (Sorte 2a, wie auch Polnische mit hervorhebender Bezeichnung oder Beskiden) besteht aus 50 Teilen Schweinefleisch I, teilweise auch Rindfleisch I, 25 Teilen Speck I und 25 Teilen Brät 30.

Würste dieser Sorte werden stets gebraten.

** 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 Würste

Sulz*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
200 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Schweineschwarte, Trinkwasser, Karotten, Erbsen, Lauch, Eier , Apelessig, Salz**, Pfeffer, Gewürze, Konservierungsstoff: E 250 Hülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kapitel B.4.3.3.1 besteht Sulz, Haussulz, Geflügelsulz aus mindestens 30 Teilen gepökeltem oder ungepökeltem, gekochtem Schweinskopffleisch mit Schwarte, Schwarten, eventuell Herz, Zunge; Geflügelsulz enthält Geflügelfleisch auch mit anhaftender Haut und höchstens 50 Teilen Aspik oder Gelee, Weiters ist die Zugabe von Gemüse oder gekochtem Ei möglich.

** 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 Würste

Presswurst*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
200 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Schwartensuppe (Trinkwasser, Schweineschwarten, Karotten, Petersilie, Sellerie , Lauch), Schweineschwarte, Gewürze, Salz**, Pfeffer, Konservierungsstoff: E 250 Hülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.2.1 muss eine Presswurst (Schwartenmagen) mindestens 50 Teile gepökeltes oder ungepökeltes, gekochtes Schweinskopffleisch mit Schwarte, Schwarten allenfalls Herz oder Zunge und maximal 50 Teile Aspik oder Gelee, allenfalls Gemüse und gepökeltes Blut enthalten.

Wird Aspik oder Gelee verwendet, so sind deren Zutaten zu deklarieren.

** 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 Würste

Bratblutwurst*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Schweineblut, Schweineschwarte, Semmelwürfel (Weizenmehl , Trinkwasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz**, Weizenmalzmehl, Weizengluten), Schweinskopfsuppe (Schweinekopffleisch, Trinkwasser), Salz**, Zwiebel, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Schweinedarm***	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.4 besteht Bratblutwurst aus Schweinekopffleisch mit Schwarte und Schweineblut, Weißbrot und Cerealien (nicht über 5 Teile), Brühe (nicht über 5 Teile), Milch je nach Ortsüblichkeit – Achtung, wenn Milch zugegeben wird, so ist Milch zu deklarieren und als Allergen hervorzuheben, z.B. durch fette Schrift!

** 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)“

*** Wird eine Hülle verwendet, die nicht zum Verzehr geeignet ist, so ist die Angabe „Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet“

Werden zum Abbinden der Wurst Metallklammern verwendet, müssen diese mit einem bunten Faden versehen werden.

Musteretiketten für Würste

Bratwurst roh*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
400 g	Nettofüllmenge
L-1234	Losnummer/Chargennummer
zu verbrauchen bis TT/MM (Abgabe nur bis 1 Tag nach Herstellung erlaubt)	Verbrauchsfrist
gekühlt lagern bei +2 bis +4°C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Dextrose, Schafsaitling	Zutaten
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* Gemäß Codex B14 Kap. B.4.2.2.3 sind rohe Bratwürste aus Schweine- oder Kalbfleisch und Speck sowie unter Zusatz von Kochsalz oder Nitritpökelsalz sowie Gewürzen hergestellte, nicht getrocknete und in der Regel nicht geräucherte Würste. Um die entsprechende Bindung zu gewährleisten, kann auch Brät zugesetzt werden. Unter dem Punkt 4.2.2 gibt es auch Bratwürste mit einer genauen Aufteilung in 55 Teile Schweinefleisch I, 25 Teile Speck II und 20 Teile Brät 50.

Rohe Bratwürste sind in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich und könnten daher nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Sie dürfen bis spätestens am Ende des Tages der Herstellung an Letztverbraucher abgegeben werden. Daher ist am Etikett der Hinweis zur Küchenhygiene in Worten oder als Logo anzubringen (siehe Erläuterungen unter 8. Gebrauchsanweisung). Zu diesem Zeitpunkt nicht verkaufte rohe Bratwürste müssen durcherhitzt werden und sind somit keine rohen Bratwürste mehr. Bei tiefgekühlten rohen Bratwürsten und rohen Bratwürsten in geeigneter, luftdichter Verpackung sind längere Haltbarkeitsfristen zulässig.

** 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 Würste

Grillwürstel*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Speck, Salz**, Gewürze, Schafsaitling	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.2 bestehen Bratwürste gebrüht oder roh, Rostbratwürstel oder Grillwürstel aus 55 Teilen Schweinefleisch I, 25 Teile Speck II und 20 Teilen Brät 50.

** 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)“

Grillwürstel sollten wegen möglicher Nitrosaminbildung (Krebs erregend) nicht gepökelt werden.

Musteretiketten für Würste

Frankfurter*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (72%), Speck, Trinkwasser, Salz**, Gewürze, Kartoffelstärke, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Stabilisator: Diphosphate; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Maltodextrin, Gewürze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E 300; Aroma, Schafsaftling, Rauch.	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten
Frankfurter vor dem Verzehr durcherhitzen	Gebrauchsanweisung

* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.1 bestehen Frankfurter aus 42 Teilen Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I, 25 Teilen Speck II, 33 Teilen Wasser oder 41 Teile Rindfleisch I und/oder Schweinefleisch I, 30 Teile Speck II, 29 Teile Wasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommt 1 Teil Kartoffelstärke.

** 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 Würste

Feine Leberstreichwurst*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweineleber, % Schweinefleisch, Speck, Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Dextrose Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.3 gibt es:

Sorte 1 (= Kalbsleber-, Gansleber-, Gutsleber-, feine Leber- und Leberstreichwürste mit anderen hervorhebenden Bezeichnungen oder mit solchen, die auf ausländische Gebiete oder Orte hinweisen). Kalbs- und Gansleberstreichwurst müssen mindestens 5 % Leber der namensgebenden Tierart enthalten, wobei der Gesamtlebergehalt mindestens 30 von 100 Teilen betragen muss.

Sorte 2 (Leberstreichwurst – eine Wortverbindung mit der Bezeichnung Leberstreichwurst darf keine Hervorhebung ausdrücken); 25 Teile Schweineleber, 22 Teile Schweinekopffleisch mit Schwarte, 15 Teile Innereien (Herz, Zunge), 38 Teile fette Abschnitte mit Schwarte

Sorte 3 (Streichwurst ohne zusätzliche Bezeichnung, Zwiebelstreichwurst) muss 15 Teile Leber, 20 Teile Schweinekopffleisch mit Schwarte, 15 Teile Innereien, 10 Teile gekochte Schwarten, 40 Teile fette Abschnitte mit Schwarte enthalten. Bei der Zwiebelstreichwurst kann der Leberanteil durch andere Innereien oder Fleisch ersetzt 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)“

Musteretiketten für Würste

Leberpastete*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur-, Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Speck, % Leber, Trinkwasser, Schlagobers , Salz**, Zucker, Schweinegelatine, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure, Kräuter, Konservierungsstoff: Natriumnitrit Hülle nicht zum Verzehr geeignet	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.1 werden Pasteten aus Pastetenbrät, bestehend aus Rindfleisch I, Schweinefleisch I, Kalbfleisch I und Speck II, ohne Stärke, auch unter Verwendung von Eiern und Obers hergestellt. Vielfach werden dem Brät namensgebende Bestandteile wie Leber oder Schinken zugefügt.

** 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)“

Bei Pasteten als Halbkonserven (z.B. pasteurisiert in Gläsern abgefüllt) unbedingt auf die gekühlte Lagerung achten.

Musteretiketten für Würste

Fasan-Leberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
200 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur-, Lagerbedingungen
Zutaten: % Fasanfleisch, Schweinespeck, % Fasanleber, Schlagobers , 10 % Champignon**, 5% Preiselbeeren, Salz***, Zucker, Schweinegelatine, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure, Kräuter, Konservierungsstoff: Natriumnitrit	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.4.3.1 werden Pasteten aus Pastetenbrät, bestehend aus Rindfleisch I, Schweinefleisch I, Kalbfleisch I und Speck II, ohne Stärke, auch unter Verwendung von Eiern und Obers hergestellt. Vielfach werden dem Brät namensgebende Bestandteile wie Leber oder Schinken zugefügt.

** In der Bezeichnung ist die allgemeine Formulierung „Pilze“ zugelassen. In der Zutatenliste muss die verwendete Pilzart (auch mehrere Gattungen sind erlaubt) genau definiert 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)“

Musteretiketten für Würste

Leberkäse*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei bei +2 bis +6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Kartoffelstärke, Salz**, Maltodextrin, Gewürze, Zucker, Stabilisator: E 452, Konservierungsstoff: E 250, Antioxidationsmittel: E 300	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. 4.2.1 besteht Leber- oder Fleischkäse gebacken aus 48 Teilen Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II, 20 Teilen Speck II und 32 Teilen Trinkwasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommen 6 Teile Kartoffelstärke. Leber- oder Fleischkäse gebacken werden mitunter auch mit einer Käseeinlage vom Typ Emmentaler, Bergkäse oder mit einer anderen geeigneten beim Erhitzen nicht schmelzenden Käsesorte, auch mit geringerem Fettgehalt, ausgenommen Schmelzkäse hergestellt.

Leberkäse nach bayrischer Art besteht lt. Codex B14 Kap. B.4.2.2.4 aus 15 Teilen gepökeltes sehnearmes Schweinefleisch I klein geschrotet, 85 Teile Leberkäsemasse. Auf 100 Teile Wurstmasse kommen 5 Teile Kartoffelstärke. Produkt wird ausschließlich gebacken hergestellt.

** 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 Würste

Weißwurst*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
L 1234	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % Schweinefleisch, Trinkwasser, Speck, Zwiebel, Kartoffelstärke, Petersilie, Salz**, Gewürze, Schweinsaitling	Zutaten
Weißwurst vor dem Verzehr durcherhitzen	Gebrauchsanweisung

* Laut Codex B14 Kap. B.4.2.1 bestehen Weißwürste aus 49 Teilen Rindfleisch II und/oder Schweinefleisch II, 18 Teilen Speck II und 33 Teilen Trinkwasser. Auf 100 Teile Wurstmasse kommen 2 Teile Kartoffelstärke. Bei Weißwurst ist die zusätzliche Bezeichnung „zum Braten“ zulässig. Die Münchner Weißwurst muss laut Codex 45 Teilen Kalbfleisch II und/oder Schweinefleisch II, 20 Teilen Speck II, 5 Teilen gekochten Schwarten und/oder Kalbskopffleisch und 30 Teilen Trinkwasser bestehen und in Schweinsaitlingen mit einem Kaliber von nicht über 32 mm abgefüllt 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)“

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 Allergen Kennzeichnung: Allergene müssen auch bei offenem Verkauf gekennzeichnet sein. Die Allergeninformation kann auch mündlich durch dafür geschultes Personal erteilt werden. In diesem Fall muss an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden).

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 Packung) 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 Würste

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Für die Bezeichnung eines Lebensmittels wird die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung oder die verkehrsübliche oder eine beschreibende Bezeichnung verwendet. Die verkehrsüblichen Bezeichnungen bei Würsten sind im Lebensmittelcodex beschrieben (Codex Kapitel B14 Fleisch und Fleischerzeugnisse (www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/oe_lm_buch.html)).

Würste sind Fleischerzeugnisse, die aus zerkleinertem Skelettmuskelfleisch und Fettgewebe (in der Regel Speck) unter Zusatz von Kochsalz und Gewürzen, bei bestimmten Wurstsorten auch unter Mitverwendung von Innereien, Blut, Salzstoß, Schwarten, sowie unter Zusatz von Trinkwasser (Eis) und anderen Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe) hergestellt werden. Die Wurstmasse wird in natürliche (Därme u. dgl.) oder künstliche Wursthüllen oder in Formen oder in Behältnisse abgefüllt und in der Regel weiteren, für die betreffende Wurstsorte charakteristischen Behandlungen (Erhitzen, Pökeln, Marinieren, Trocknen, gegebenenfalls in Verbindung mit Räuchern oder Reifen) unterzogen. Bei Würsten, die ganz oder teilweise aus Fleisch von anderen Tieren als Rind, Kalb oder Schwein hergestellt werden, muss die Tierart deklariert werden. Bei Würsten, mit Hinweisen auf Wild (Wildart) in der Bezeichnung, muss der Fleischanteil des namensgebenden Wildes (Wildart) mindestens 38 % des Gesamtfleischanteiles sein.

☞ **Vorsicht bei Phantasiebezeichnungen:** Wurst die im Schnittbild einer im Codex angeführten Wurst entspricht, ist als solche zu bezeichnen (z.B. eine Fleischwurst mit kleiner Stückung ist eine Wiener). Bei Phantasiebezeichnungen muss die Wurst in der Zusammensetzung bei Brätwürsten, mindestens einer Sorte 2 und bei Fleischwürsten einer Sorte 2a entsprechen. Die Bezeichnung des Lebensmittels (z.B. *Wiener*) darf durch eine Phantasiebezeichnung (z.B. *Sportbunkerl*) zwar ergänzt, aber nicht ersetzt werden.

Der Hinweis „geräuchert“ in der Bezeichnung hat immer dann zu erfolgen, wenn die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irrezuführen, d. h. wenn das Fleischerzeugnis geräuchert und nicht geräuchert in Verkehr gebracht werden kann (z.B. Extrawurst).

Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.

Ist eine **Wursthülle** nicht essbar, muss dies angegeben werden.

Bei Tiefkühlprodukten zusätzlich in unmittelbarer Nähe zur handelsüblichen Sachbezeichnung ist der Hinweis „tiefgefroren“, *tiefgekühlt*“ oder „Tiefkühlkost“ erforderlich.

Lebensmittel, die in bestimmten Gasen verpackt wurden, sind mit dem Wortlaut „**unter Schutzatmosphäre verpackt**“ zu kennzeichnen.

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,

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben. Name und Anschrift dürfen nicht voneinander getrennt werden.

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

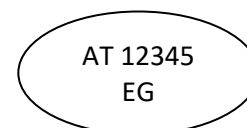
Identitätskennzeichen:

Die Angabe des Identitätskennzeichens auf dem Etikett von Direktvermarktungsprodukten ist erforderlich, wenn der Betrieb für dieses Produkt oder dessen Vermarktungsform zulassungspflichtig ist (Zulassungspflicht besteht u.a. für Zerlege- oder Verarbeitungsbetriebe, wenn diese an den Großhandel und im Ausland vermarkten und für Schlachtbetriebe).

Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

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

Beispiel für ein
Identitätskennzeichen:



3. Nettofüllmenge

Angabe in Gramm oder Kilogramm, bzw. die offizielle Abkürzung „g“ oder „kg“

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

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

4. Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angabe kann lauten:

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

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

- ☞ Das Monat ist am besten als Zahl anzugeben (andernfalls wäre das Monat auch auszuschreiben).
- ☞ es gibt nur 2 Schreibweisen entweder „*mindestens haltbar bis*“ oder „*mindestens haltbar bis Ende*“;
- ☞ erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein genauer Hinweis erforderlich, wo dieses zu sehen ist, z.B. „*mindestens haltbar bis siehe Verschluss*“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Technologie und Bedingungen bei der Herstellung und Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger den Konsument:innen, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Zusätzlich sind die **Lagerbedingungen**, z.B. „*gekühlt bei maximal 4°C lagern*“ anzugeben.

Lebensmittel, die **sehr leicht verderblich** sind (z.B. rohe Bratwürstel) und daher nach kurzer Zeit eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, sind anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums mit einem **Verbrauchsdatum** (z.B. „*zu verbrauchen bis 31.01.2024*“) zu *versehen*. *Dieser Angabe folgt eine Beschreibung der einzuhaltenden Lagerbedingungen, z.B. „gekühlt lagern bei +2 bis +4°C“.* Außerdem ist ein Hinweis zur Küchenhygiene anzugeben (siehe Punkt 8.). Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

Verpflichtende zusätzliche Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Tiefkühlprodukten:

- ✓ der Hinweis „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, tiefgekühlt“ oder „gefrostet“ in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung des Lebensmittels ist.
- ✓ Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut: „eingefroren am TT/MM/JJ“
- ✓ Aufbewahrungstemperatur – 18°C oder weniger
- ✓ Hinweis: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“

Beispiel: Grillwürstel tiefgekühlt

bei -18°C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren; eingefroren am TT/MM/JJ

- ☞ Erzeugnisse vor dem Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist einfrieren!

5. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination. Der Erzeuger soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (Chargenbuch).

- ☞ Bei Produkten die länger als 3 Monate haltbar sind, ist die Losnummer anzugeben (z.B. Tiefkühlprodukte, Konserven).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird, z.B. „*mindestens haltbar bis 31.1.2024*“.

6. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Fleischerzeugnissen wichtig und gehört daher vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett. Gemäß Österreichischem Lebensmittelbuch Codex-Kapitel A 5 sind Fleischerzeugnisse meistens bei +4 bis +6 °C zu lagern. Der Bereich der „gekühlten“ Lagerung bedeutet Lagerung im Kühlschrank bzw. in Kühlgeräten und umfasst den Temperaturbereich von 0 – 9 °C (mit Toleranz bis 10 °C).

☞ Der Begriff „kühl lagern“ ist nicht mehr vorgesehen.

Um darüber zu informieren, wie Lebensmittel **nach dem Öffnen der Verpackung** aufzubewahren sind und wie lange sie für den Verzehr geeignet sind, muss ein Hinweis über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr nach dem Öffnen gemacht werden. Ist kein Verzehrzeitraum angegeben, gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z. B. verwendet werden:

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

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.

Bei Produkten, die mit Wildfleisch hergestellt werden, muss in der Zutatenliste die Tierart genau definiert werden.

☞ Achtung bei zusammengesetzten bzw. eventuell auch bei zugekauften **zusammengesetzten Zutaten**, wie beispielsweise Pökelsalz Gewürzmischungen. Es sind sämtliche Zutaten genau und vollständig zu deklarieren!

☞ Auch **Salz** kann ebenso eine zusammengesetzte Zutat sein. Mit der Bezeichnung „Salz“ in der Zutatenliste ist unjodiertes Salz deklariert. Wird jodiertes Salz verwendet, ist sowohl die Zutat Salz als auch die Jodquelle (Jodid/Jodat) im Zutatenverzeichnis anzuführen. Beispielsweise: „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)“ oder „Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodat)“; die Angabe „Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: E250)“ ist möglich

☞ **Achtung bei der Verwendung von fertigen Mischungen für die Wurstherstellung, diese enthalten oft Zusatzstoffe!** Es muss nicht nur der Zusatzstoff bzw. die E-Nummer selbst, sondern auch die Zusatzstoffklasse angegeben werden. Zum Beispiel ist Nitritpökelsalz als „Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit“ oder als „Salz, Konservierungsstoff: E 250“ oder als „Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: E 250)“ anzuführen. Häufig enthalten und daher anzuführen sind auch Stabilisatoren: z.B. Diphosphat, Antioxidationsmittel: z.B. Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: z.B. Natrium-Glutamat.

Bei essbaren **Wursthüllen** ist in der Zutatenliste die Tierart anzuführen (z.B. Schafsaaitling).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Bei geräucherten Würsten ist „**Rauch**“ in der Zutatenliste anzugeben.

Die Angabe der Zutat „**Wasser**“ wird toleriert, da Wasser in Lebensmitteln immer Trinkwasser sein muss. Die korrekte Bezeichnung ist „**Trinkwasser**“

QUID-Regelung (Mengenmäßige Zutatendeklaration)

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. **Bei Wurst ist der Fleischanteil wertbestimmend und damit in % anzugeben.** Bis 100 % Fleischanteil wird dieser in % angegeben, bei starker Abtrocknung (d.h. zur Herstellung wird mehr Fleisch verwendet als das fertige Produkt wiegt), lautet die Angabe beispielsweise: Zur Herstellung von 100 g Salami wurden 142 g Schweinefleisch verwendet.“

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Khorasan, 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 allergenen Stoffe 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**, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht. Bei Würsten ist die Angabe einer Zutatenliste immer erforderlich, und damit die Angabe und Hervorhebung allenfalls vorhandener bzw. zugegebener allergenen Zutaten.

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 Zutatenklasse bestehen;“ [...] 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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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. Bei der Probenahme durch die Lebensmittelaufsicht muss dieser Sachverhalt entsprechend vermerkt werden.

☞ **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 Vitamine oder Mineralstoffe enthält**. Das bedeutet, Angaben wie „enthält Vitamin C“, lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus. Ebenso bewirken Angaben wie „ballaststoffreich“, „mit weniger Zucker“ (wobei das Produkt gegenüber vergleichbaren Produkten um 30% weniger Zucker enthalten muss) die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung. 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.

☞ **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.**

Wird eine Nährwertkennzeichnung gemacht, muss sie den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben. Die Angaben sind **tabellarisch** zu machen. Abkürzungen sind nicht zulässig. Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die auf Analysen oder Berechnungen auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

	je 100 g
Energie (kJ, kcal)	
Fett	
davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

Kennzeichnung von Bio-Produkten bzw. Produkten mit Bio-Zutaten

Zusätzlich zu den grundsätzlichen Kennzeichnungsbestimmungen sind bei BIO-Produkten die Bio-Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

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

Der Biokontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.



AT-BIO 301
Österreich
Landwirtschaft

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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 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**“.

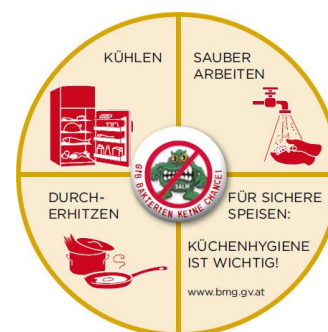
8. Gebrauchsanweisung

Bei manchen Würsten ist der Hinweis für die richtige Zubereitung notwendig, wie z.B. „vor dem Verzehr kochen“. Zusätzliche Informationen können freiwillig gemacht werden.

☞ Bei **leicht verderblichen Waren** (die nicht zum Rohverzehr bestimmt sind) wie frisches Fleisch, Faschiertes, Surfleisch, frische Bratwürste, Geflügelfleisch oder Eier sind am Etikett folgende Hinweise (als Logo oder in Worten) anzubringen:

"Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, durcherhitzen!"

☞ Bei offenem Verkauf ist der Aushang eines Posters oder das Auflegen von Info-Foldern erforderlich. (www.bmg.gv.at „sicher und richtig kochen“)



Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Angaben, die weder auf Etiketten noch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden dürfen:

➤ **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 die Verdauung“). 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) Nr. 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

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;

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.

Stand: Jänner 2024

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Schwerpunkt für den Ländlichen Raum

 Europäischer
Ländlicher Fortbildungsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investieren Europa und
die Bundesländer Österreich.

