

Musteretiketten für Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 13

| | |
|---|--|
| Leberknödel* tiefgekühlt | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 500 g (10 Stück à 50 g) | Nettofüllmenge |
| tiefgekühlt bei -18°C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ eingefroren am TT/MM/JJ | Mindesthaltbarkeitsdatum Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut „eingefroren am ...“ |
| nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. | Verbraucherhinweis für Tiefkühl- produkte |
| Zutaten:* % Schweineleber, Semmelbrösel (Weizenmehl , Wasser, Hefe, Salz) Eier , Zwiebel, Gewürze, Salz** | Zutaten hervorheben allergener Zutaten |
| tiefgekühlte Knödel in kochende Suppe einlegen und 10-15 Minuten köcheln lassen | Gebrauchsanweisung |

* Laut Codex Kapitel B 14 7.1 müssen Leberknödel aus mindestens 40 % Rinds- oder Schweinsleber bestehen, weiters Brösel, Ei, Gewürze, Trinkwasser, allenfalls Milch und Fett, wobei der Fettgehalt höchstens 20 % der Gesamtmasse betragen darf.

Wird für die Herstellung der Knödel weniger Leber verwendet als vom Codex vorgegeben, so muss dies in der Bezeichnung angegeben werden, z.B. „Leberknödel mit 25% Schweineleber“

** 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|---|--|
| Speckknödel | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 500 g (10 Stück à 50 g) | Nettofüllmenge |
| mindestens haltbar bis TT/MM | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten: Semmelwürfel* (Weizenmehl , Wasser, Hefe, Salz), % Räucherspeck** (Schweinefleisch, Salz***, Konservierungsstoff: E 250, Rauch), Eier , Zwiebel, Milch , Weizenmehl , Petersilie, Gewürze | Zutaten hervorheben allergener Zutaten |
| Knödel in Salzwasser ca. 12-15 Min. leicht köcheln lassen | Gebrauchsanweisung |

* bei der Zugabe von zusammengesetzten Zutaten, wie z.B. Semmelwürfel oder Räucherspeck, sind immer alle enthaltenen Zutaten zu deklarieren;

** die mengenmäßige Angabe von Speck (in % vom Endprodukt) kann entweder bei der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis gemacht 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|---|--|
| Fleischkrapfen | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 500 g (10 Stück à 50 g) | Nettofüllmenge |
| Mindestens haltbar bis TT/MM | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten: Teig: Weizenmehl , Trinkwasser, Salz* Fleischfülle: %** Geselchtes*** (Schweinefleisch, Salz*, Konservierungsstoff: E 250, Rauch), Sonnenblumenöl, Zwiebel, Gewürze | Zutaten hervorheben allergener Zutaten |
| Krapfen in heißem Fett beidseitig goldbraun backen | Gebrauchsanweisung |

* 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)“

** die %-Angabe ist bezogen auf das Gesamtprodukt zu machen und zwar entweder bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder in der Zutatenliste

*** bei der Zugabe von zusammengesetzten Zutaten (hier von Geselchtem), sind alle enthaltenen Zutaten zu deklarieren;

Musteretiketten für Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|---|--|
| Wurstknödel (oder Fleischknödel) | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 500 g (10 Stück à 50 g) | Nettofüllmenge |
| mindestens haltbar bis TT/MM | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6°C | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten: Teig: Kartoffeln, Weizenmehl, Weizengrieß, Eier, Salz* Wurstfülle: %** Wurst*** (Schweinefleisch, Speck, Salz*, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Rauch) | Zutaten hervorheben allergener Zutaten |
| Knödel in kochendes Wasser einlegen und 20 Minuten leicht köcheln lassen | Gebrauchsanweisung |

* 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)“

** die %-Angabe ist bezogen auf das Gesamtprodukt zu machen und zwar entweder bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder in der Zutatenliste.

*** bei zusammengesetzten Zutaten wie z.B. bei Wurst, sind alle enthaltenen Zutaten zu deklarieren

Musteretiketten für Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|---|---|
| Schweineschmalz | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer, ev. Identitätskennzeichen |
| 250 g | Nettofüllmenge |
| mindestens haltbar bis TT/MM/JJ | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten*: Schweinespeck, Milch** , Salz*** | Zutaten hervorheben allergener Zutaten |

* Die Angabe einer Zutatenliste ist nur dann erforderlich, wenn Zutaten zugegeben werden, wie beispielsweise Salz, Gewürze oder Milch;

** falls Milch beim Auskochen von Schmalz verwendet wird, gehört die Zutat „**Milch**“ angeführt und als allergene Zutat hervorgehoben;

*** 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|---|--|
| Bratfett | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 250 g | Nettofüllmenge |
| mindestens haltbar bis TT/MM/JJ | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten: Schweineschmalz, Bratensaft* (Schweinefleisch, Trinkwasser, Gewürze), Salz** | Zutaten |

* bei zusammengesetzten Zutaten (hier Bratensaft) sind immer alle enthaltenen 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

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

* Laut Codex B14 Kap. B.8.1.6 besteht Fleischschmalz aus mindestens 35 Teile Schweinefleisch II, 60 Teile Speck II und max. 5 Teile weich gekochte, fein faschierte Schwarten.

** die %-Angabe ist bezogen auf das Gesamtprodukt zu machen und zwar entweder bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder in der Zutatenliste.

*** 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|--|--|
| Grammeln gesalzen | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 500 g | Nettofüllmenge |
| mindestens haltbar bis TT/MM/JJ | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten*: Schweinespeck, Milch ** , Salz*** | Zutaten hervorheben allergener Zutaten |

* Die Angabe einer Zutatenliste ist nur dann erforderlich, wenn Zutaten zugegeben werden, wie beispielsweise Salz oder Gewürze;

** falls Milch beim Auskochen von Schmalz verwendet wird, gehört die Zutat „**Milch**“ angeführt und als allergene Zutat hervorgehoben.

*** 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|--|--|
| Grammelschmalz | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 250 g | Nettofüllmenge |
| mindestens haltbar bis TT/MM/JJ | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten: Schweineschmalz, Grammeln (Schweinespeck, Milch*), Zwiebel, Salz**, Pfeffer | Zutaten hervorheben allergener Zutaten |

* falls Milch beim Auskochen von Schmalz verwendet wird, gehört die Zutat „**Milch**“ angeführt und als allergene Zutat hervorgehoben;

** 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|--|--|
| Verhackert | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 250 g | Nettofüllmenge |
| mindestens haltbar bis TT/MM/JJ | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten: Schweineschmalz, Schweinefleisch, Salz*, Konservierungsstoff: E 250, Zwiebel, Gewürze, Rauch | 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|--|--|
| Leberaufstrich* | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 100 g | Nettofüllmenge |
| mindestens haltbar bis TT/MM/JJ | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C, nach dem Öffnen ehebaldigst verbrauchen | Temperatur und Lagerbedingungen |
| Zutaten: % Schweinefleisch**, % Schweineleber**, Speck, Salz***, Konservierungsstoff: E 250, Zwiebel, Gewürze | Zutaten hervorheben allergener Zutaten |

* Falls es sich bei diesem Produkt um eine Konserve handelt, gibt es Codex Grenzwerte:

Gemäß Codex B.8.1.7.6 Streichfähige Leberwurst, Leberaufstrich, Leberstreichwurst in Konserven, Zwiebelstreichwurst und dgl.

15-22 Teile Leber von Schwein oder Rind, 30-37 Teile Schweinekopffleisch mit Schwarte, 25 Teile Speck II, 3 Teile Schwarten, 20 Teile Brühe.

** die %-Angaben sind bezogen auf das Gesamtprodukt zu machen und zwar entweder bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder in der Zutatenliste.

*** 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 Fleischgerichte und Fleischerzeugnisse

| | |
|---|--|
| Geflügelpastete (Konserve)* | Bezeichnung des Lebensmittels |
| Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst | Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen |
| 250 g | Nettofüllmenge |
| L-1234 | Losnummer |
| mindestens haltbar bis Ende MM/JJ | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| nach dem Öffnen gekühlt lagern und ehebaldigst verbrauchen | Temperatur und Lagerbedingungen nach dem Öffnen |
| Zutaten: % Hühnerfleisch**, Hühnerfett, Gewürze, Salz*** | Zutaten Hervorheben allergener Zutaten |

* Laut Codex B 14 Kap. 8.1.7.3 bestehen Pastetenkonserven mit hervorhebender Bezeichnung aus Schinken, Zunge, Geflügel- (auch Wildgeflügel-) fleisch, Geflügelleber. 60 –65 Teile Fleisch (Schinken, Zunge oder Geflügelfleisch), 20-25 Teile Speck II oder Fett und bis zu 15 Teile Brühe. Bei Pastetenkonserven kann Milcheiweiß als Emulgator im Ausmaß von 1,5 Teilen auf 100 Teile Masse verwendet werden und ist dann am Etikett bei den Zutaten anzuführen.

** die %-Angaben sind bezogen auf das Gesamtprodukt zu machen und zwar entweder bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder in der Zutatenliste.

*** 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)“

Anmerkung:

Fleischerzeugnisse, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Pute, Truthahn, Hühner, Gänse, Enten oder dgl. enthalten, werden entweder aus Truthahn, Puten oder Hühnerfleisch, allenfalls aus Gänse- oder Entenfleisch oder dgl. hergestellt. Sie enthalten kein anderes Fleisch, wie Rindfleisch, Kalbfleisch oder Schweinefleisch. Werden Eiweiße unterschiedlicher tierischer Herkunft zugesetzt, ist die Angabe auf das Vorhandensein dieser Eiweiße und ihren Ursprung zu machen. Wird z.B. Milch eingesetzt, muss diese in der Zutatenliste angegeben und als Allergen hervorgehoben werden.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

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. Ist dies der 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 der Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungselemente für Fleischgerichte und sonstige Fleischerzeugnisse

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Als Bezeichnung des Lebensmittels ist die rechtlich vorgeschriebene (Art. 17 LMIV) oder die verkehrübliche Bezeichnung zu verwenden. Bei Fleischgerichten und Fleischerzeugnisse ist in erster Linie der Lebensmittelcodex (Kapitel B14 Fleisch und Fleischerzeugnisse idgF, www.lebensmittelbuch.at) maßgeblich.

Vorsicht bei Phantasiebezeichnungen: Bei Produkten mit Phantasiebezeichnungen muss diese auf jeden Fall durch eine beschreibende Bezeichnung ergänzt werden. Die Bezeichnung des Lebensmittels (z.B. Leberknödel) darf durch eine Phantasiebezeichnung (z.B. Schlumpf) zwar ergänzt, aber nicht ersetzt werden. Es kann lauten: „Schlumpf, Leberknödel“

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

Bei **Tiefkühlprodukten** ist in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung des Lebensmittels zusätzlich der Hinweis „tiefgefroren“, tiefgekühlt“ oder „Tiefkühlkost“ zu machen.

2. Lebensmittelunternehmer, Identitätskennzeichen

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben. Name und Anschrift dürfen nicht voneinander getrennt werden.

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

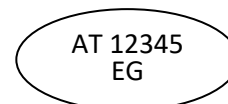
Identitätskennzeichen:

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“

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

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

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

4. Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

Bei verpacktem Fleisch und Fleischwaren ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. des Verbrauchsdatums erforderlich. Als Mindesthaltbarkeitsdatum jenes Datum anzugeben ist, bis zu dem die Fleischware ihre spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angabe kann lauten:

- „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!**

☞ Das Monat ist am besten als Zahl anzugeben (andernfalls wäre das Monat auch auszusprechen).

☞ erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein genauer Hinweis erforderlich, wo diese zu sehen ist; z.B. „mindestens haltbar bis siehe Deckelrand“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren wie verwendete Rohstoffe, Technologie und Bedingungen bei der Herstellung und Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung abhängig. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger den Konsument:innen, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist.

Lebensmittel, die mikrobiologisch sehr leicht verderblich sind (z.B. Faschiertes oder in Dehnfolie verpacktes Frischfleisch), können nach kurzer Zeit eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Daher sind diese mit einem **Verbrauchsdatum** anstatt eines Mindesthaltbarkeitsdatums zu versehen (z.B. „zu verbrauchen bis 20.02.2024“). Dieser Angabe folgt eine Beschreibung der Lagerbedingungen, z.B. „gekühlt bei maximal 4°C lagern“, sowie die Hinweise zur Küchenhygiene (siehe Punkt 8) Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

Damit Lebensmittel, die **nach dem Öffnen der Verpackung** entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrung.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Erstfassung 2007, Aktualisierung 09/2015 und 04/2024

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

rungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Fleisch ist ein derartiger Hinweis üblicherweise nicht erforderlich.

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

Beispiel: Leberknödel 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). Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird und nur eine Charge an einem Tag produziert wird; z.B. „mindestens haltbar bis 31.03.2024“.

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 A5 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). Anmerkung: 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 nah dem Öffnen gemacht werden.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z. B. verwendet werden:

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

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint.

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

Eine zusammengesetzte Zutat ist im Zutatenverzeichnis mit ihrer Bezeichnung anzugeben, und unmittelbar danach hat die Aufzählung ihrer Zutaten zu folgen. Das heißt, bei der Verwendung von fertigen Mischungen sind sämtliche Zutaten zu deklarieren!

☞ **Achtung bei der Verwendung von fertigen Mischungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen, denn diese enthalten oft Zusatzstoffe!** Es ist nicht nur der Zusatzstoff bzw. die E-Nummer selbst, sondern auch die Zusatzstoffklasse anzugeben. Zum Beispiel ist Nitritpökelsalz als „Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit“ oder als „Salz, Konservierungsstoff: E 250“ zu deklarieren. Häufig enthalten und daher anzuführen sind auch Stabilisatoren: z.B.: Diphosphat, Antioxidationsmittel: z.B.: Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: z.B.: Natriumglutamat.

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

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 Codex-konformen Produkten ist eine mengenmäßige Trinkwasserangabe nicht erforderlich (Grenzwerte). Bei erhöhtem Trinkwasserzusatz ist dieser in der Bezeichnung des Lebensmittels zu deklarieren und in der Zutatenliste mengenmäßig anzuführen.

Allergenkennzeichnung

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

Namentlich sind das folgende Stoffgruppen und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kohrasan-Weizen, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Keschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite (ab einer Menge von 10 mg/kg), Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 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.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

☞ **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 einem Produkt wie beispielsweise „Grillfleisch gewürzt“ ist die Angabe einer Zutatenliste erforderlich, und damit ist die Angabe und Hervorhebung einer allenfalls zugegebener allergener Zutaten im Zutatenverzeichnis zu machen.

Genauere Erläuterungen zur Allergen Kennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im **„Beratungsblatt Allergen Kennzeichnung“** 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;“ [...] 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. 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**.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Wird eine Nährwertkennzeichnung gemacht, muss diese 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 | |

8. Gebrauchsanweisung

Bei manchen Produkten 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, Fleischzubereitungen, 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 Verkauf von offenem Fleisch ist der Aushang eines Posters oder das Auflegen von Info-Foldern zur Küchenhygiene erforderlich.

(www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/gefluegel_eier_fleisch_meere_sfruechte.html)



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 der Kennzeichnungselemente

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)



AT-BIO 301
Österreich
Landwirtschaft

Der Biokontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: „* aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

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

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 der Kennzeichnungselemente

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: April 2024

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

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

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

