

Übersicht Etikettenvorgaben – Fruchtsaft

Folgende Vorgaben sind in der Regel für Fruchtsaft-Etiketten einzuhalten:
(Stand: 22.06.2023)

Mindest-Schriftgröße für alle verpflichtenden Angaben:

Die Angaben müssen **gut lesbar** sein. Die Schriftgröße ist so zu wählen, dass der Kleinbuchstabe „x“ **mindestens 1,2 mm** hoch ist, für die Nettofüllmenge noch größer (s.u.).

Bezeichnung des Lebensmittels:

Saft aus einer einzigen Obstart: Obstart unter Anfügen des Wortes „-saft“, Fruchtsaft, der aus Apfel und/oder Birne hergestellt wird, darf auch als „Süßmost“ in Verbindung mit der Bezeichnung „Fruchtsaft“ oder der Fruchtart(-en) unter Anfügen des Wortes „-saft“ bezeichnet werden (zB „Apfelsaft“).

Zwei-Frucht-Säfte: Beide Obstarten müssen in der Bezeichnung deklariert werden, die Frucht mit dem höheren Anteil zuerst (zB Apfel-Kirschen-Saft).

Mehrfruchtsäfte: Werden drei oder mehr Obstarten verwendet, kann die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnung „Mehrfrucht“ oder eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden, ZB kann ein Saft aus Apfelsaft, Birnensaft und Holundersaft wie folgt heißen: „Fruchtsaft“, „Mehrfruchtsaft“, „3-Frucht-Saft“, „Apfel-Birnen-Holundersaft“.

Sichtfeldregelung:

Bezeichnung des Lebensmittels, Nettofüllmenge und Mindesthaltbarkeitsdatum müssen in einem Sichtfeld, in der Regel auf einem Etikett stehen. Beim Mindesthaltbarkeitsdatum genügt auch ein Hinweis im Sichtfeld, wo das Mindesthaltbarkeitsdatum zu finden ist, zB „Mindesthaltbarkeitsdatum siehe Deckel“.

Nettofüllmenge:

Ziffernhöhe bei Nettofüllmenge bis 200 ml: Mindestens 3 mm hoch

Ziffernhöhe bei Nettofüllmenge zwischen 201 und 1.000 ml: Mindestens 4 mm hoch

Ziffernhöhe bei Nettofüllmenge über 1.000 ml: Mindestens 6 mm hoch

Kann am Etikett entfallen bei Mehrweg-Glasflaschen mit nicht entfernbare Aufschrift.

Zutatenliste, Allergenkezeichnung:

Eine Zutatenliste ist vorgeschrieben, wenn der Saft aus zwei oder mehr Zutaten (auch Obstarten) besteht. Die Zutatenliste beginnt mit dem Wort „Zutaten“. Es folgen sämtliche Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung. Bei den Zutatenklassen Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel, Säureregulatoren, Süßstoffe u.a. ist der Zutat die jeweilige Zutatenklasse voranzustellen.

Allfällige Allergene sind hierbei **fett oder anderweitig hervorgehoben** zu schreiben. Eine Liste der Allergene befindet sich auf der letzten Seite.

Bei Verwendung mehrerer Obstarten ist der Anteil jeder Obstart in der Zutatenliste in % in absteigender Reihenfolge anzugeben. Das betrifft zB Zweifruchtsäfte, zB Apfel-Birnensaft. Beispiel: „Zutaten: Apfelsaft (60 %) Birnensaft (40 %), Konservierungsmittel: **Kaliumdisulfit**, Säuerungsmittel: Zitronensäure“

Freiwillige Hinweise: sind erlaubt aber nicht vorgeschrieben

zB „naturtrüb“, „vor dem Öffnen schütteln“, „kühl und dunkel lagern“, „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“, „pasteurisiert“, „durch Erhitzen haltbar gemacht“

Mindesthaltbarkeitsdatum: Das Wort „mindestens“ darf nicht abgekürzt werden.

Haltbarkeit bis zu 3 Monaten: „mindestens haltbar bis TT/MM“ oder „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“

Haltbarkeit 3 – 18 Monate: „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“

Name und Anschrift des Erzeugers oder Verpackers oder Verkäufers: Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ und Ort sind anzugeben.

Los-/Chargen-Nummer:

Frei wählbare Nummer, die mit dem Buchstaben „L“ beginnt (zB L22102012). Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum mit Tag und Monat angegeben, ist eine L-Nummer nicht notwendig.

Nährwertkennzeichnung:

normalerweise nicht notwendig für Produkte von Direktvermarktern, die direkt an Endverbraucher oder Einzelhandelsgeschäfte auf lokaler Ebene abgegeben werden

aber auf alle Fälle verpflichtend, wenn nährwertbezogene (zB „kein Zucker zugesetzt“ oder „reich an Vitamin C“) oder gesundheitsbezogene Angaben (zB „fördert die Verdauung“) gemacht werden oder Vitamine oder Mineralstoffe zugesetzt wurden. Werden Inhaltsstoffe hervorgehoben (zB „reich an Vitamin C“), dann müssen diese Inhaltsstoffe (in diesem Beispiel Vitamin C) in der Nährwerttabelle zusätzlich aufscheinen.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **ausgenommen**
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
3. **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
4. **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer**
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
6. **Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer**
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer**
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. **Schalenfrüchte**, namentlich **Mandeln** (*Amygdalus communis* L.), **Haselnüsse** (*Corylus avellana*), **Walnüsse** (*Juglans regia*), **Kaschunüsse** (*Anacardium occidentale*), **Pecannüsse** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*), **Pistazien** (*Pistacia vera*), **Macadamia- oder Queenslandnüsse** (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer** Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
10. **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
11. **Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
12. **Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
14. **Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.**