

Musteretiketten für Brot und Backwaren

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 8

Brot	
z.B. <i>Vollkornbrot</i>	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
0,5 kg	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010723	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Sauerteig* , Salz**, Gewürze	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Sauerteig ist eine zusammengesetzte Zutat dessen Zutaten zu deklarieren sind, sofern diese nicht schon ohnehin im Zutatenverzeichnis angeführt sind. Jedenfalls sind die Zutaten des Sauerteigs aufzuschlüsseln, wenn ein anderes Getreide für den Sauerteig verwendet wird.

** 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 Brot und Backwaren

Gebäck z.B. <i>Dinkelweckerl mit Sonnenblumenkernen</i>	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
5 Stück*	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ**	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010723	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Dinkelmehl (%-Anteil), Sonnenblumenkerne (%-Anteil), Salz***, Germ	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* anstelle der Nettofüllmenge kann bei Gebäck die Stückzahl angegeben werden

** die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums kann bei Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden, entfallen.

*** 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 Brot und Backwaren

Früchtebrot* z.B. <i>Kletzenbrot</i> , etc.	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-010723	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Roggenmehl , Weizenmehl , Kletzen (%-Anteil), Rosinen (Sulphite)**, Walnüsse , Feigen, Zucker, Salz***, Inländerrum****, Germ, Zimt	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Bei Früchtebrot ist der %-Anteil an Gesamtfrüchten zu deklarieren, wobei dazu sämtliche Früchte zählen wie Pflaumen, Feigen, Rosinen und auch die Nüsse. Der Fruchtanteil muss höher sein als der Anteil an Mahl- und Schälprodukten.

** Achtung: Bei der Zugabe von Rosinen oder anderen Trockenfrüchten ist zu beachten, ob diese geschwefelt sind und allenfalls die allergene Zutat SO₂ oder Sulphite (ab 10 mg/kg) zu deklarieren und hervorzuheben ist.

*** 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 „Inländerrum“ verwendet, ist dieser als solcher zu bezeichnen. Die Bezeichnung „Rum“ ist nur für Rum aus Zuckerrohr korrekt.

Musteretiketten für Brot und Backwaren

<p>Strudel, Kuchen, etc. z.B. <i>Mohnstrudel</i>*</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken lagern</p>	<p>Temperatur- und Lagerungshinweise</p>
<p>L-010723</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Weizenmehl, Mohn (%-Anteil), Eier, Milch, Butter, Zucker, Salz**, Inländerrum, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin), Germ</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

* Wird das Erzeugnis „Strudel mit Mohnfülle“ bezeichnet, dann ist der %-Anteil der Mohnfülle und nicht der %-Anteil von Mohn 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 Brot und Backwaren

Weihnachtskekse gemischt oder (gemischte) Kekse	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-011223	Losnummer/Chargennummer
Zutaten je nach Sorte: Weizenmehl, Dinkelmehl, Butter, Zucker, Eier, Haselnüsse, Milch , Schokolade* (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine (Soja), natürliches Aroma, Ribiselfruchtaufstrich (Ribisel, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Kokosfett, Kürbiskerne, Salz**, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin), Inländerrum	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* bei zusammengesetzten Zutaten wie z.B. Schokolade oder Fruchtaufstrich, sind alle Zutaten der zusammengesetzten Zutat aufzulisten.

** 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 Brot und Backwaren

Nussecken	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-011223	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Weizenmehl , Butter , Zucker, Eier , Walnüsse (%-Anteil), Milch , Milchschokolade* (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Milchzucker , Kakaomasse, Magermilchpulver , Emulgator: Lecithine (Soja), Süßmolkepulver , natürliches Aroma), Ribiselfruchtaufstrich (Ribisel, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Salz**, Inländerrum, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* bei zusammengesetzten Zutaten wie z.B. Milchschokolade oder Fruchtaufstrich, sind alle Zutaten der zusammengesetzten Zutat aufzulisten.

** 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 Brot und Backwaren

Punschkrapferl	Bezeichnung des Lebensmittels
Regina Striezl Getreideweg 5, 1234 Mühling	Lebensmittelunternehmer
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken lagern	Temperatur- und Lagerungshinweise
L-011223	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Weizenmehl, Eier, Zucker, Butter, Milch, Schokolade (Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine (Soja), natürliches Aroma), Ribiselfruchtaufstrich (Ribisel, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Sorbinsäure), Salz*, Inländerrum, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin), Farbstoff: E 124	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
E 124 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen	Sicherheitshinweis**

* 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)“

** Achtung: bei Verwendung der Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 124 (Cochenillerot A), E 122, E 129, ist ein Sicherheitshinweis zu machen (beispielsweise unter der Zutatenliste); Der Hinweis ist aber auch bei offener Ware in der Vitrine zu machen.

z. B. „E 124 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“;

Der Sicherheitshinweis ist auch bei offener Ware zu kennzeichnen.

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 bzw. kann die Allergeninformation auch mündlich erteilt 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 Brot und Backwaren

1. Handelsübliche Bezeichnung (Codex Kapitel B 18)

Brot

Brotsorten werden u.a. nach Mehltypen bezeichnet, z.B. Roggen-, Weizen-, Mischbrot etc. .

Roggenbrot, Roggentoast wird aus Roggenmahl- und Roggenschälprodukten hergestellt. Ein Zusatz von bis zu 10% Weizenmehl ist zulässig.

Weizenbrot, Weißbrot, Baguette, Toastbrot etc. werden aus Weizenmahl- und schälprodukten hergestellt. Ein Zusatz von 10% Roggenmehl ist zulässig.

Mischbrot, Schwarzbrot, Hausbrot aus Roggen- und Weizenmehl: Bei Bezeichnungen wie „Roggenmischbrot“ oder „Weizenmischbrot“ muss die namengebende Getreidesorte mehr als die Hälfte ausmachen. Die nicht genannte Getreidesorte muss mindestens 10% ausmachen.

Dinkelbrot muss aus mindestens 60% Dinkel hergestellt sein.

Vollkornbrot wird aus ganzen Getreidekörnern, Vollkornschrot oder auch Vollkornmehl hergestellt. Bis zu 10% andere Mehle dürfen beigefügt werden.

Brote, bei deren Bezeichnung auf Samen (Leinsamenbrot etc.), Erdäpfel oder Schrot hinweist, müssen mindestens 10% dieser Zutat beinhalten.

Wird zusätzlich zur Bezeichnungen auf „natursauer“ hingewiesen, wird so muss ausschließlich mit Natursauerteig versäuert werden. Natursauerteig ist durch Abnahme vom reifen Sauerteig gewonnenes Anstellgut.

Holzofenbrot wird während der gesamten Backzeit in direkt befeuerten Öfen mit fallender Hitze gebacken. Das Holz darf chemisch nicht behandelt sein!

Kletzenbrot ist durch seinen Gehalt an Dörrbirnen (Kletzen) charakterisiert.

Gebäcksorten und Backwaren

Die Bezeichnung für Gebäck und Backwaren ergibt sich aus ihrer Beschaffenheit, Ausformung, Oberflächenbehandlung (z.B. Laugenstangerl) oder Bestreuung (z.B. Salzstangerl, Mohnstriezerl, Kürbiskernweckerl etc.). Weitere Bezeichnungen sind z.B. Wachauer, Vintschgerl, etc.

Semmelbrösel (Brösel, Paniermehl) und Semmelwürfel werden aus Weißgebäck oder Weizenbrot (mit max. 10% Roggenvorschussmehl) hergestellt. Brösel, die aus anderen Mahl- und Schälprodukten hergestellt werden, sind als solche zu bezeichnen z.B. Schwarzbrotbrösel, „Vollkornbrösel“ etc.

Feine Backwaren (mit und ohne Füllung)

Die Bezeichnung leitet sich entweder aus der Form (z.B. *Stollen, Gugelhupf*), der namensgebenden Zutat der Masse (z.B. *Mohnkuchen*), des Teiges (z.B. *Butterstriezel*), der Füllung (z.B. *Nusskipferl*) oder der Belegung/Bestreuung (z.B. *Früchteplunder*) ab.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Die Bezeichnung und Zusammensetzung von Feinen Backwaren, sowie deren Mindestanteile von namensgebenden Zutaten sind dem Codex zu entnehmen. (z.B. *Milchbrot*: mindestens 50% der Schüttflüssigkeit ist Milch)

2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

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

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

3. Nettofüllmenge oder Angabe der Stückzahl

Üblicherweise in Gramm oder Kilogramm bzw. g oder kg bzw. bei Gebäck in Stück

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

Packungsgröße in Gramm	Mindestschriftgröße in Millimeter
bis 50	2
>50 bis 200	3
>200 bis 1000	4
>1000	6

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei verpacktem Brot und Backwaren ist eine Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums erforderlich, wobei als Mindesthaltbarkeitsdatum jenes Datum anzugeben ist, bis zu dem die Backware ihre spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums kann bei Backwaren entfallen, wenn sie nach ihrer Art normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden.

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“ muss ausgeschrieben werden!**

☞ es gibt nur 2 Schreibweisen entweder „mindestens haltbar bis“ oder „mindestens haltbar bis Ende“;

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

☞ erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein entsprechender Hinweis erforderlich, wie z.B. „*mindestens haltbar bis siehe 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. Gesetzlich festgelegte Fristen gibt es für Brot und Backwaren nicht.

Damit Lebensmittel, die **nach dem Öffnen der Verpackung** entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Brot und Backwaren ist ein derartiger Hinweis üblicherweise nicht erforderlich.

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen

Wenn Hinweise auf die richtige Lagerung für die Haltbarkeit des Produktes wichtig sind, so gehören diese auf das Etikett und zwar direkt bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (darüber oder darunter). Bei Brot und Backwaren ist beispielsweise der Hinweis „*trocken lagern*“ geeignet. Die früher gebräuchliche Angabe „*kühl lagern*“ (+9° bis +15 °C) soll nicht mehr verwendet werden, da für diesen Temperaturbereich keine Kühleinrichtungen üblich sind.

6. Los- oder Chargennummer

Die Los- oder Chargennummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, üblicherweise mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (führen eines Chargenbuches). Die Los- und Chargennummer kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf den Tag genau angegeben wird.

7. Zutaten

Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

☞ Achtung bei zugekauften Zutaten, wie beispielsweise Gewürzmischungen, Schokolade, Backpulver aus Reinweinstein, Vanillinzucker; diese sind am Etikett genau laut Packungsangabe vollständig zu deklarieren.

☞ Bei der Verwendung von Aromen wie beispielsweise Vanillin, Rum- oder Zitronenaroma lautet die richtige Kennzeichnung entweder „Aroma“ oder auch z.B. „Rumaroma“ oder „Vanillin“.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

- ☞ Bei den Farbstoffen E124 (Cochenillerot A), E 110, E 104, E 122, E 129, E 102 ist der Sicherheitshinweis: „E xxx kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ zu machen.

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

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

Beispiel: Kürbiskernbaguette

Zutaten: **Weizenmehl**, **Kürbiskerne** (%-Anteil), **Speisesalz jodiert** (Speisesalz, Kaliumjodat), **Germ**

- ☞ Eine Übersicht welche Backerzeugnisse bzw. welche Zutaten mengenmäßige zu deklarieren sind, gibt die „QUID-Richtlinie für Backerzeugnisse“.

Von der Quid-Regelung ausgenommen sind Zutaten, in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z.B. bei Vanillekipferl).

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; Kaschunüsse, 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. Sind alle Zutaten Allergene gemäß Anhang II der LMIV, so müssen diese Zutaten gegenüber dem Wort „Zutaten“ hervorgehoben werden (z. B. bei Getreidemischungen).

Beispiel „Dinkelweckerl mit Sesam“

Zutaten: **Dinkelmehl**, **Sesamsamen** (5%), **Joghurt**, **Sauerteig**, **Salz**

Bei Zutaten wie **Butter**, **Schlagobers**, **Topfen**, etc. sind diese Bezeichnungen für sich ausreichend, es muss in der Zutatenliste nicht extra „**Milch**“ als Allergen deklariert werden.

Wird bei „Dinkelweckerl“ in der Zutatenliste „Sauerteig“ angegeben, dann muss der Sauerteig auch aus Dinkelmehl sein.

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

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

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.**

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	

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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

Der Biokontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Österreich
Landwirtschaft

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein 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**“.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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

➤ **Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben**

Angaben und Aussagen zu einem Produkt dürfen nicht geeignet sein, Konsument:innen zu täuschen oder in die Irre zu führen.

Die Auslegung von „zur Irreführung geeignete Information“ bedeutet in der Praxis eine „unrichtige Information“. Eine Täuschung des Verbrauchers ist dann gegeben, wenn Lebensmittel mit irreführenden Bezeichnungen oder falschen Angaben über Art, Beschaffenheit, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart angeboten bzw. vermarktet werden.

➤ **Krankheitsbezogene Angaben**

Es ist **verboten**, einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung, oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuzuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen zu lassen, z.B. „xxx hilft bei Entzündungen“

➤ **Gesundheitsbezogene Angaben**

Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich **verboten** (z.B. „... 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: Juni 2023

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Schrittweise für ein ländliches Bauen

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