

Musteretiketten für Teigwaren

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 4

Teigwaren z.B. <i>Suppennudeln, Bandnudeln</i>	Bezeichnung des Lebensmittels
Dorli Spirali Nudelhof 1, 1234 Topfing	Lebensmittelunternehmer
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken und lichtgeschützt lagern	Lagerungshinweis
L-010908	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (%-Anteil), Wasser*, Salz**	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Kochzeit 7 Minuten***	Zubereitungshinweis

* die Angabe von Wasser ist nur dann erforderlich, wenn Wasser zugegeben wird und nach der Herstellung dieses zugegebene Wasser noch mit einem Anteil von mehr als 5% vorhanden ist. Bei getrockneten Teigwaren ist das nicht der Fall.

** 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 Kochzeit muss in Worten und Zahlen angeben werden. Eine Ergänzung mit Piktogrammen ist zulässig, aber ein Piktogramm alleine, wie z.B. eine Sanduhr, Kochtopf, etc. reicht nicht aus.

Musteretiketten für Teigwaren

<p>Gemüse- bzw. Kräuter- Teigwaren z.B. <i>Bärlauchnudeln</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Dorli Spirali Nudelhof 1, 1234 Topfing</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken und lichtgeschützt lagern</p>	<p>Lagerungshinweis</p>
<p>L-010508</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (%-Anteil), Wasser*, Bärlauch (%-Anteil), Salz**</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>
<p>Kochzeit 5 Minuten</p>	<p>Zubereitungshinweis</p>

* die Angabe von Wasser ist nur dann erforderlich, wenn Wasser zugegeben wird und nach der Herstellung dieses zugegebene Wasser noch mit einem Anteil von mehr als 5% vorhanden ist. Bei getrockneten Teigwaren ist das nicht der Fall.

* 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 Teigwaren

<p>Gefüllte Teigwaren z.B. <i>Kärntner Nudeln, tiefgekühlt</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Dorli Spirali Nudelhof 1, 1234 Topfing</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>bei mindestens -18°C lagern Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren</p>	<p>Lagerungshinweis</p>
<p>L-010508</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten Teig: Hartweizengrieß, Wasser, Eier (%-Anteil), Fülle (%-Anteil): Erdäpfel, Topfen, Kräuter, Salz*</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>
<p>Die gefrorenen Teigtaschen in kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und 12 Minuten leicht köcheln lassen;</p>	<p>Zubereitungshinweis</p>

* 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 Allergenkennzeichnung – Allergene müssen auch bei offenem Verkauf gekennzeichnet sein).

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 Flasche) 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 Teigwaren

1. Bezeichnung des Lebensmittels (Codex Kapitel B 19)

„Teigwaren“ oder „Nudeln“ sind aus Mahl- und Schälprodukten hergestellt und in der Regel getrocknet.

Teigwaren werden nach der Art des Teiges oder nach ihrer Form unterschieden.

☞ Nicht getrocknete Teigwaren können nur innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung als „**frisch**“ bezeichnet werden.

Wird die Teigware „**Eierteigware**“ genannt oder werden Eier am Etikett abgebildet, so müssen mindestens 2 Eier pro Kilogramm Mehl oder Grieß verwendet werden.

Eierteigwaren mit hervorhebender Bezeichnung (wie „nach Omas Rezept“, nach Hausfrauenart, Spezial, Extra oder gleichsinnig) enthalten mindestens **4 Eier pro Kilogramm Mahlprodukt**.

☞ Wird auf die **Zubereitung mit frischen Eiern** oder mit Eiern aus einer bestimmten Haltungsform hingewiesen, so können Hinweise wie z.B. „mit frischen Eiern“ oder „mit Eiern aus Freilandhaltung“ bei der Bezeichnung gemacht werden. In der Zutatenliste sind die Eier mit der Bezeichnung „Eier“ zu deklarieren.

Zur Erzeugung von **Teigwaren besonderer Art** können andere Mahlprodukte außer Weizen oder auch Gemüse, Gewürze usw. verwendet werden. Bei solchen Teigwaren müssen diese Zutaten mit der entsprechenden Menge deklariert werden. Die Farbgebung wird ausschließlich durch Lebensmittel erzielt (z.B. Spinat, Paprika, rote Rüben).

Bei **gefüllten Teigwaren** hat die Teighülle dem Codex Kapitel B 19 und die Fülle (z.B. Konfitüren, Milcherzeugnisse, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Pilze oder deren Mischungen) den betreffenden Codexkapiteln zu entsprechen.

☞ Bei Fantasiebezeichnungen oder Bezeichnungen, die in Österreich nicht geläufig sind, ist die Angabe einer handelsüblichen Bezeichnung wie beispielsweise „Teigwaren“ oder „Nudeln“ erforderlich.

☞ Zusätzliche Angaben sind freiwillig und müssen der Wahrheit entsprechen.

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!

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

3. Nettofüllmenge

Bei Teigwaren üblicherweise Gramm oder Kilogramm, bzw. die Abkürzungen 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

Als Mindesthaltbarkeitsdatum jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält. Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren wie verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung abhängig. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger dem Konsumenten, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Gesetzlich festgelegte Fristen gibt es nicht. Empfohlen wird die Mindesthaltbarkeitsfrist eher kurz anzugeben, speziell bei Teigwaren mit besonderen Zutaten.

Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“; Tag/Monat/Jahr sind in dieser Reihung anzuführen.
- „*mindestens haltbar bis TT/MM*“; Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat, ist ausreichend bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“; Die Angabe von Monat und Jahr ist ausreichend 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 TT/MM/JJ*“ oder „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“ bzw. „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“;

 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*“.

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 Teigwaren wird dieser Hinweis meist nicht erforderlich sein.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen

Ist die richtige Lagerung des Produktes für die Haltbarkeit wichtig, so muss ein derartiger Hinweis gemacht werden und zwar direkt bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (davor oder danach). Bei getrockneten Teigwaren ist der Hinweis „trocken und lichtgeschützt lagern, bzw. bei frischen Teigwaren „gekühlt lagern“ “ geeignet.

6. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, 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). Bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf Tag genau kann die Angabe der Losnummer entfallen.

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 Konfitüre, Gewürzmischungen etc., sind diese am Etikett genau laut Packungsangabe zu deklarieren.
- ☞ Achtung: Zutaten sind im Zutatenverzeichnis mit ihrer Bezeichnung anzugeben. Ergänzungen oder Ausschmückungen (wie z.B. zur Haltungsform), können durch separate Hinweise gemacht werden, aber im Verzeichnis der Zutaten sind diese nicht zulässig.

Beispiele für falsche Angaben im Zutatenverzeichnis:	richtige Angabe:
„Frische Eier (20%)“	„Eier (20%)“
„20% Eier aus Bodenhaltung“	„20% Eier“
„Bio-Eier 20% (entspricht 4 Eier/kg)“	„Bio-Eier 20%“
„Bester Bio-Dinkelgrieß“	„Bio-Dinkelgrieß“

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.

- ☞ Achtung: **Mengenangaben** sind auf das Endprodukt (die getrockneten Nudeln) zu beziehen;

Beispiel: Kürbis-Zucchini-Spiralen

Zutaten: **Hartweizengrieß, Eier (15%), Kürbis (10%), Zucchini (5%), Gewürze, Salz**

Beispiel: Eierteigwaren

Zutaten: **Hartweizengrieß, Eier (27%), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid)**

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Beispiel für die Berechnung des Eigehaltenes in Eierteigwaren:

Beispiel-Rezeptur: 10 kg Hartweizengrieß + 3 kg Vollei = 13 kg Teig.

Nach der Trocknung ergeben sich 11 kg Eierteigware (das tatsächliche Trockengewicht muss abgewogen werden, da dies je nach Trocknungsgrad variieren kann).

Berechnung: 3 kg Vollei \times 100% \div 11 kg getrocknete Eierteigware = **27% Eianteil** in der Eierteigware.

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 Khorasan-Weizen, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Kommt ein allergener Stoff in der Zutatenliste mehrmals vor, so ist er bei jeder Nennung 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. Teigwaren haben generell immer eine Zutatenliste.

☞ **Achtung**: Eine Wiederholung von Allergenhinweisen außerhalb des Zutatenverzeichnisses ist nicht zulässig; z.B. wenn im Zutatenverzeichnis die Zutat „WEIZENGRIESS“ angegeben wird, darf außerhalb des Zutatenverzeichnis nicht zusätzlich „enthält Gluten“ angegeben werden.

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 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.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

☞ **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 mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde**. Das bedeutet, Angaben wie „enthält Vitamin C“, lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus. Ebenso bewirken Angaben wie „fettreduziert“, „mit weniger Zucker“ 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 vorgenommen, muss diese den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben:

„Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die auf Analysen oder Berechnungen auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

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“**;

☞ **Achtung** bei der Verwendung von Bio-Eiern in Eierteigwaren: es ist nicht zulässig Bio-Eier als **„Bio-Freiland Eier“** zu bezeichnen (wird als Werbung mit Selbstverständlichkeit bewertet, da Bio-Eier aus Freilandhaltung sein müssen); Eier sind gemäß Vermarktungsnormengesetz entweder als **„Freiland Eier“** oder als **„Bio-Eier“** zu bezeichnen.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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**“.

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 das Nervensystem“). 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)

„Mitteilung der Kommission - Fragen und Antworten zur Verwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (2018/C 196/01)“ – Punkt 2.4.5 Gebrauchsanweisung.

Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID) (2017/C 393/05) – Z 4 Darstellungsformen der QUID – siehe auch Berechnungsbeispiel „Butterkekse“ in Absatz 28.

Bekanntmachung der Europäischen Kommission (2017/C 428/01) vom 13.7.2017, Punkt 3.5 "Freiwillige Wiederholung".

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 idgF

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: März 2023

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Erweiterung für den Ländlichen Raum

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