

Musteretiketten für Pökelwaren

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 7

<p>Speck geräuchert* Bauchspeck, Karreespeck, Schinkenspeck, Schulterspeck, Schopfspeck vom Schwein*</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Tierart</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM gekühlt lagern bei max. + 9° C</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum Temperatur und Lagerbedingungen (Je nach Abtrocknungsgrad ist bei Rohpökelwaren auch eine Lagerung bei Raumtemperatur möglich)</p>
<p>Zutaten: Schweinefleisch, Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Rauch</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

* Laut Codex B14 Kap. B.5.2.2.1 werden Schinken-, Schulter-, Karree- und Schopfspeck aus den ihren Bezeichnungen entsprechenden Schweinefleischteilen mit anhaftendem Speck mit oder ohne Schwarte hergestellt. Bei Phantasiebezeichnungen ist auf jeden Fall die Bezeichnung und der verwendete Fleischteil anzugeben. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen. Für gleiche Produkte jedoch in Wortverbindung mit Bauern- oder Land beträgt der Trockenverlust ca. 40 % des Frischgewichtes.

Bauchspeck wird aus Bauchfleisch hergestellt und der Trockenverlust soll bei 40 % Fettgehalt des Rohproduktes etwa 22 % des Frischgewichtes betragen. „Hamburger“ wird auch aus Bauchfleisch hergestellt und hier beträgt der Trockenverlust bei 40 % Fettgehalt etwa 29 % des Frischgewichtes.

Bei Wildfleisch ist die Angabe der konkreten Tierart erforderlich, z.B. Hirschschinken, ...

** 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 Pökelwaren

Osso Collo* über Buchenholz geräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei max. +9 C	Temperatur und Lagerbedingungen (Je nach Abtrocknungsgrad ist bei Rohpökelwaren auch eine Lagerung bei Raumtemperatur möglich)
Zutaten: Schweinefleisch, Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Zucker, Rauch, Schweinedarm***	Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.5.2.2.1 wird Osso Collo aus dem Schopfbraten hergestellt, trocken gepökelt in Hüllen abgefüllt, kalt geräuchert und getrocknet oder lediglich getrocknet. Der Trockenverlust soll etwa 40 % des Frischgewichtes betragen.

** 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 das Produkt mit Hülle verkauft, so ist diese zu deklarieren.

Musteretiketten für Pökelwaren

Bündnerfleisch*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei max. + 9 C	Temperatur und Lagerbedingungen, Je nach Abtrocknungsgrad ist bei Rohpökelwaren auch eine Lagerung bei Raumtemperatur möglich
Zutaten: Rindfleisch, Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* Laut Codex B14 Kap. B.5.2.2.2 wird Bündnerfleisch aus sehnen- und fettarmen Fleischteilen aus dem Oberschenkel des Rindes (Knöpfl) hergestellt. Es wird trocken gepökelt und getrocknet. Der Trockenverlust soll ca. 45 % des Frischgewichtes betragen.

** 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 Pökelwaren

<p>Surfleisch* z.B. Surbauchfleisch vom Schwein</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM</p>	<p>Verbrauchsfrist</p>
<p>gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Schweinefleisch, Salz**, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Gewürze</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>
<p>Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!</p>	<p>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

* Surfleisch ist gemäß Codex als Pökelware eingestuft.

** 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 Pökelwaren

Selchroller* heißgeräuchert	Bezeichnung des Lebensmittels ergänzt durch physikalischen Zustand
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch, Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Rauch	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Selchroller vor dem Verzehr durcherhitzen.	Gebrauchsanweisung

* Laut Codex B.5.1.2.3 Kochpökelerde aus einem gewachsenen Teilstück

Wird der Selchroller in Netz angeboten, ist ein Hinweis auf die Entfernung des Netzes vor dem Verzehr zu machen.

** 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 Pökelwaren

<p>Schinken*, Beinschinken* etc. über Buchenholz heißgeräuchert, essfertig</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei +2 bis +6° C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Schweinefleisch, Salz**, Konservierungsstoff: E 250, Gewürze, Rauch</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

* Schinken vom Schwein stammt ausschließlich vom Schlögel (Codex B14, B.5.1)

** 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. Die Allergeninformation kann auch mündlich durch dafür geschultes Personal erteilt werden. In diesem Fall muss an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden).

Allgemeine Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente

Grundanforderungen

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft und leicht verständlich sein. Verpflichtende Angaben dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.

☞ bei handgeschriebenen Angaben auf die Lesbarkeit achten!

Schriftgröße

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße). Großbuchstaben sind immer größer als Kleinbuchstaben und daher immer mindestens 2 mm groß.

Sichtfeldregelung

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus (ohne Drehen der Packung) gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungselemente für Pökelwaren

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Für die Bezeichnung des Lebensmittels wird die rechtlich vorgeschriebene (Art. 17 LMIV) oder die verkehrsübliche Bezeichnung verwendet. Bei Pökelwaren aus Schweine-, Rind-, Geflügelfleisch und sonstigem Fleisch von Wiederkäuern ist der Lebensmittelcodex B14 Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kapitel B 5 relevant. Je nach dem angewendeten Verfahren wird zwischen Kochpökelwaren und Rohpökelwaren unterschieden.

Kochpökelwaren (Kapitel B 5.1) sind spritzgepökelte oder nassgepökelte Fleischstücke, die entweder nach der Pökellung (Surfleisch) oder nach einer darauffolgenden Heißräucherung, oder nach feuchter Erhitzung oder nach trockener Erhitzung an Verbraucher abgegeben werden. Bei Surfleisch nimmt der Verbraucher die Durcherhitzung der Pökelwaren im Zuge der Zubereitung vor. Kochpökelwaren können aus verschiedenen Teilstücken, wie gewachsen oder aus kleineren Teilstücken auch in Formen, Hüllen oder Netzen gefüllt bzw. gelegt hergestellt werden. Kochpökelwaren sind z.B. Original Beinschinken, Pressschinken, Teilsames, Geselchtes, Selchkarre, Selchroller, Rollschopf Frühstücksspeck etc..

Rohpökelwaren (Kapitel 5.2) hergestellt aus Schweine-, Rind- oder Geflügelfleisch sind Fleischerzeugnisse, die trocken oder nass gepökelt, gegebenenfalls kalt geräuchert und je nach Art mehr oder weniger getrocknet werden. Rohpökelwaren sind zum Rohverzehr bestimmt. Rohpökelwaren sind z.B. Schinkenspeck, Schulterspeck, „Karreespeck“, Rohschinken, Westfäler, Bauchspeck, Hamburger, Osso Collo, Bündlerfleisch (aus Rindfleisch).

☞ **Vorsicht bei Phantasiebezeichnungen:** Die Bezeichnung des Lebensmittels wie beispielsweise *Schulterspeck oder Karreespeck etc.*, kann durch eine Phantasiebezeichnung wie z.B. „*Jauserl*“ ergänzt, aber nicht ersetzt werden! Die Bezeichnung kann lauten: „*Jauserl, Schulterspeck*“.

Der Hinweis „**geräuchert**“ in der Bezeichnung ist erforderlich, wenn die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irrezuführen, d. h. wenn das Fleischerzeugnis geräuchert und nicht geräuchert in Verkehr gebracht wird (z.B. bei Schinken, Osso Collo).

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

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

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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!

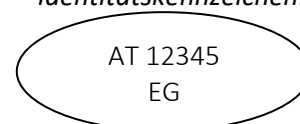
Identitätskennzeichen:

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“

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

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

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei verpackten Erzeugnissen ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. des Verbrauchsdatums erforderlich. Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem das Erzeugnis seine spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angabe kann lauten:

- „zu verbrauchen bis TT/MM“
- „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“; Tag/Monat/Jahr in dieser Reihung anführen!
- „mindestens haltbar bis TT/MM“; Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat, bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;

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

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

- ☞ Das Monat ist am besten als Ziffer anzugeben (andernfalls wäre das Monat auch auszuschreiben).
- ☞ Erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein genauer Hinweis erforderlich, wo dieses zu sehen ist; z.B. „*mindestens haltbar bis siehe Verschluss*“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren wie verwendete Rohstoffe, Technologie und Bedingungen bei der Herstellung und Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung abhängig. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Es sind daher auch die Angaben zur entsprechenden Lagerung zu machen (z.B. „*gekühlt bei maximal 4°C lagern*“).

Lebensmittel, die **sehr leicht verderblich** sind (z.B. Faschiertes oder in Dehnfolie verpacktes Frischfleisch) und nach kurzer Zeit eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, sind anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums mit einem **Verbrauchsdatum** (z.B. „*zu verbrauchen bis 31.03.2024*“) zu versehen. *Dieser Angabe folgt eine Beschreibung der einzuhaltenden Lagerbedingungen (z.B. „gekühlt lagern bei +2 bis +4°C“).* Außerdem ist ein Hinweis zur Küchenhygiene anzuführen (siehe Punkt 8.). Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

Verpflichtende zusätzliche Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Tiefkühlprodukten:

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

Beispiel: Selchroller 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/Verbrauchsfrist einfrieren!

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Pökelwaren wichtig und gehört daher vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett.

- ☞ Es ist besonders darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.
- ☞ 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 danach für den Verzehr geeignet sind, muss ein Hinweis über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr nach dem Öffnen gemacht werden.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z. B. verwendet werden:

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

6. 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. bei Tiefkühlprodukten).

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird z.B. „mindestens haltbar bis 31.01.2024“.

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.

Für die Deklaration von zusammengesetzten Zutat im Zutatenverzeichnis gibt es die Möglichkeit, diese entweder mit ihrer Bezeichnung anzugeben, wobei unmittelbar nach der Bezeichnung die Zutaten anzuführen sind oder es werden die Zutaten (in absteigender Reihenfolge) deklariert. Jedenfalls ist zu beachten, dass bei der Verwendung von fertigen Mischungen sämtliche Zutaten zu deklarieren sind!

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

☞ Bei geräucherten Waren ist in der Zutatenliste „Rauch“ zu deklarieren.

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, Kohrsan-Weizen, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien;

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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.

☞ **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 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, Bauernernecke), 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 Probennahme 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.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

☞ **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 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.bmg.gv.at „sicher und richtig kochen“



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).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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**“.

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**“;

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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

➤ Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben

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

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

➤ Krankheitsbezogene Angaben

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

➤ Gesundheitsbezogene Angaben

Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich **verboten** (z.B. „... unterstützt die Verdauung“). Ihre Verwendung ist erlaubt, wenn sie laut EG-ClaimsVO den allgemeinen Anforderungen und spezifischen Bedingungen entsprechen, zugelassen sind und in die Listen nach Art. 13 und 14 eingetragen sind.

➤ Werbung mit Selbstverständlichkeiten

Es darf keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemacht werden. Das heißt, nicht erlaubt sind Angaben, durch die eine Besonderheit hervorgehoben wird, die alle vergleichbaren Lebensmittel ebenso aufweisen.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Rechtliche Vorschriften

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung/LMIV)

Verordnung (EU) Nr. 1337/2013 zur Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch

Verordnung (EU) Nr. 1760/2000 Etikettierung von Rindfleisch

Verordnung (EU) Nr. 543/2008 Vermarktungsnormen Geflügelfleisch

Verordnung (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 Herkunftsortes der primären Zutat eines Lebensmittels (EU/Herkunft DfV primäre Zutat)

Loskennzeichnungsverordnung BGBl. II Nr. 230/2014

Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF

Verordnung (EG) Nr. 2018/848 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsV)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Impressum

Herausgeber LFI Österreich,
Schauflegasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich:

DI Dr. Martina Ortner, LK Österreich, LFI-Bildungsprojekt Direktvermarktung;

Die Musteretiketten sind als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten erstellt worden und von Gutachter:innen der AGES begutachtet.

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: Jänner 2024

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für die Ländlichen Räume

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

