

Musteretiketten für Trockenobst und Trockengemüse

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 3

<p>Trockenobst oder Trockengemüse <i>z.B. Kletzen, Dörripflaumen, getrocknete Karotten getrocknete Apfelscheiben, getrocknete Pilze etc.</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels mit Zusatz auf die besondere Behandlung</p>
<p>Barbara Muster Obstweg1 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>100 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-1234</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Licht geschützt und trocken lagern</p>	<p>Lagerbedingungen</p>

Musteretiketten für Trockenobst und Trockengemüse

<p>Obst-, Gemüse- oder Pilz-Mix <i>getrocknet, gefriergetrocknet etc.</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels mit Zusatz auf die besondere Behandlung</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>50 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-1234</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Licht geschützt und trocken lagern</p>	<p>Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Obst in veränderlichen Gewichtsanteilen* (Birnen, Äpfel, Marillen), Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid</p>	<p>Zutaten</p>

* die Angabe „Obst ...“, „Gemüse ...“ oder „Pilze ...“ „... in veränderlichen Gewichtsanteilen“ kann deklariert werden, wenn keines davon nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert. Das heißt, die verwendeten Anteile an Obst-, Gemüse- bzw. Pilzsorten sind annähernd gleich.

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. 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 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).

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 gelesen werden können.

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

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungselemente für Trockenobst und -gemüse

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Die Bezeichnung des Lebensmittels enthält oder wird ergänzt durch Angaben zum physikalischen Zustand oder Behandlung, sofern die Unterlassung der Angabe den Käufer irreführen könnte (z.B. pulverisiert, gefriergetrocknet, tiefgefroren, geräuchert).

Trockenobst und Trockengemüse wird durch Wasserentzug aus frischem, gesundem Obst oder Gemüse von entsprechender Reife hergestellt (maximaler Wassergehalt 30%). Bezeichnet wird Trockenobst oder –gemüse nach der Obst- bzw. Gemüseart z.B. „Dörrzwetschken“. Für manche Erzeugnisse sind auch Sonderbezeichnungen handelsüblich (z.B. Rosinen, Korinthen, Sultaninen, Kletzen) (mehr dazu siehe Codex Kapitel B 4)

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

Die Angabe erfolgt bei Trockenobst und –gemüse üblicherweise in Gramm oder Kilogramm.

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

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

4. Losnummer

Die Los- oder Chargennummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll durch die Losnummer eindeutig die Produktions-Charge ableiten können, um diese im Fall eines Produktionsfehlers aus dem Verkehr nehmen zu können. Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird (z.B. *"mindestens haltbar bis 31.10.2023"*); Führung eines Chargenbuches;

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

5. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist 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 abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung.

Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“; Monat und Jahr genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes zwischen 3 und 18 Monaten beträgt.
- „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“; die Angabe des Jahres genügt, wenn das Produkt über 18 Monate haltbar ist.

☞ **Achtung:** Das Wort „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 Deckelrand*“.

Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

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

6. Temperatur und Lagerbedingungen

Der Lagerungshinweis: „*Licht geschützt und trocken lagern*“ ist für die Haltbarkeit von Trockenobst und -gemüse wichtig und gehört daher als Hinweis auf das Etikett.

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist das Wort "Zutaten" voranzustellen und es besteht aus der Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Werden zwei getrocknete Obst- oder Gemüsearten gemischt und in der Sachbezeichnung angegeben oder durch Bilder hervorgehoben, so muss deren %-Anteil angegeben werden.

Beispiel: Marillen-Pfirsich-Mix gefriergetrocknet

Zutaten: Marillen (75%) und Pfirsiche (25%)

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Werden mehr als zwei getrocknete Obst- oder Gemüsearten gemischt und z.B. als „Früchte-Mix“ bezeichnet, so sind die enthaltenen Früchte in der Zutatenliste zu deklarieren. Die Angabe des %-Anteils der Früchte ist nicht notwendig.

Die **Zugabe von Zusatzstoffen** ist in der Zusatzstoff-Verordnung geregelt. Zusatzstoffe sind mit dem Klassennamen z.B. Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel etc. und dem verwendeten Mittel oder der E-Nummer zu kennzeichnen z.B. „Konservierungsstoff: **Schwefeldioxid**“

Trockenfrüchte dürfen mit Sorbinsäure konserviert werden z.B. „Konservierungsstoff: Sorbinsäure“ oder „Konservierungsstoff: E 200“. Schwefeldioxid kann als Konservierungs- oder Antioxidationsmittel eingesetzt werden.

Trockengemüse darf mittels Schwefeldioxid konserviert werden, die Verwendung von Sorbinsäure oder Benzoesäure ist bei Trockengemüse nicht erlaubt.

Trockenobst bzw. -gemüse darf nicht gefärbt werden.

Allergenkennzeichnung:

Namentlich sind das folgende Stoffe und Erzeugnisse daraus:

glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder farblich 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. Obsterzeugnisse haben zumeist eine Zutatenliste.

Genauere Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation sind im „Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“ dargestellt.

☞ **Achtung:** Wird Trockenobst geschwefelt und ist die Konzentration von Schwefeldioxid bzw. Sulphiten über 10 mg/kg, so muss Schwefeldioxid mit der Klassenbezeichnung in der Zutatenliste angegeben werden: „Konservierungsstoff: **Schwefeldioxid**“ oder „Antioxidationsmittel: **Schwefeldioxid**“.

Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (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.“

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

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.

☞ **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**.

☞ **Achtung:** die **Nährwertkennzeichnung** ist auch **verpflichtend, wenn erlaubte 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, die Angaben „*kein Zucker zugesetzt*“, oder die Deklaration der Zutat „*Vitamin C*“, lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus.

Wird eine Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 entsprechen. Die **Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben:** „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“. Die Angaben sind **tabellarisch** zu machen.

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)

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**“;



AT-BIO 301
Österreichische
Landwirtschaft

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. „stärkt das Nervensystem“, „... unterstützt den normalen Stoffwechsel“). 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 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,
Schaufnergasse 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 2023

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.

