

Lebensmittelkennzeichnung - Grundlagen

Ing. Michael Hölzl ABL – Berater für Direktvermarktung

Ing. Ulrich J. Zeni – Referent für Obstverarbeitung



Inhalt

- Allgemeine Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung
- Verpflichtende Angaben
 - Übersicht
- Weitere Vorgaben
- Sichtfeldregelung
- Verbot der Irreführung
- Gesundheitsbezogene Angaben
- Novel Food-Verordnung (EU) 2015/228
- Biokennzeichnung
- Empfehlungen

Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel...
 - geltende Fassung unter [EUR-Lex - 32011R1169 - EN - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG 13/2006

14.05.2021/Folie 3

Weitere Vorgaben und Details

- Konfitüren-VO BGBL Nr. 367/2004
- Zusatzstoff-VO BGBL 383/1998
- Fertigpackungs-VO BGBL Nr. 867/1993
- Loskennzeichnungs-VO BGBL Nr. 13/2006
- Österreichisches Lebensmittelbuch (Lebensmittelcodex)
- Novel Food-Verordnung (EU) 2015/228
- Allergeninformations-VO BGBL Nr. 175/2014
- Vermarktungsnormen (Eier, Gemüse, Obst, Kartoffel,...)
- u.v.m

14.05.2021/Folie 4

EU-VO 1169/2011

- Ziele dieser VO sind:
 - Vereinfachung für den Konsumenten
 - Mehr und bessere Informationen (auch bei Fernabsatz)
 - Täuschungsschutz beim Konsumenten
 - Schutz der Produzenten durch genaue Angaben
 - Unterstützung einer ausgewogenen Ernährung
- gültig seit 25. Oktober 2011
- Nährwertkennzeichnung für verpackte Lebensmittel
 - gültig seit 13.12.2016

14.05.2021/Folie 5

Unterschied verpackt - unverpackt

- verpackt
 - fertige Einheit – Inhalt nicht veränderbar
z.B. 1 Liter Milch zum Verkauf in der Flasche abgefüllt angeboten
- unverpackt
 - Inhalt beim Kauf veränderbar
 - Produkte ohne Verpackung (z.B. Brot, Speck, Käseleib...)
 - Verpackte Lebensmittel die zum Verkauf ausgepackt werden
 - Es zählt der Zeitpunkt des Verkaufs – ein Einpacken nach dem Kauf ist nicht ausschlaggebend.

14.05.2021/Folie 6

Wie erfolgt die Kennzeichnung

- direkt auf der Verpackung oder auf einem Etikett mit der Verpackung verbunden
- an einer gut sichtbaren Stelle
- deutlich und gut lesbar
 - Kontraste und Schriftfarben beachten
 - in deutscher Sprache
- dauerhaft und unverwischbar
- Schriftgrößen beachten

14.05.2021/Folie 7

Basiselemente der Kennzeichnung

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Hersteller mit postalisch genauer Adresse
- Nennfüllmenge
- Verzeichnis der Zutaten
- Hinweis auf Allergene
- Losnummer
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Einfrierdatum
- Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen

14.05.2021/Folie 8

Zusätzliche Elemente der Kennzeichnung

- Menge bestimmter Zutaten – QUID-Regelung
- Ursprungsland oder Herkunftsort
- Gebrauchsanweisung
- Alkoholgehalt
- Nährwertdeklaration

14.05.2021/Folie 9

Mindestschriftgrößen – Lesbarkeit

für alle vorgeschriebenen Angaben mit Ausnahme der Füllmengen gilt:

- Mindestschriftgröße wird gemessen am kleinen „x“
- mind. 1,2 mm Buchstabengröße kleines „x“
- gut lesbar – Kontrast beachten
- dauerhaft und unverwischbar auf der Verpackung angebracht
- oder mit dieser fest verbunden
- wenn die größte Oberfläche der Verpackung kleiner als 80 cm² ist Reduzierung auf 0,9 mm möglich



Legende

1	Oberlinie
2	Versallinie
3	Mittellinie
4	Grundlinie
5	Untерlinie
6	x-Höhe
7	Schriftgröße

14.05.2021/Folie 10

Bezeichnung des Lebensmittels

- geregelt in den jeweiligen produktspezifischen Vorgaben
 - Lebensmittelbuch „Codex“
 - Verordnungen – Honig, Konfitüren, Sirup, Wein und Obstwein...
 - Vermarktungsnormen – Eier, Kartoffel, Obst, Gemüse
- „rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung“
- „verkehrsübliche Bezeichnung“
- „beschreibende Bezeichnung“

14.05.2021/Folie 11

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Ergänzungen zur Bezeichnung

- physikalischer Zustand oder besondere Behandlung
 - pulverisiert, geräuchert, tiefgefroren....
- Art der Haltbarmachung
 - pasteurisiert, bestrahlt....
- Ersatz von üblicherweise verwendeten Zutaten

14.05.2021/Folie 12

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Hersteller – Lebensmittelunternehmer

- Name und Adresse
- postalisch zustellbar (Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)
- Identitätskennzeichen wenn für dieses Produkt zulassungspflichtig ist


AT 10141 EG

- der Lebensmittelunternehmer ist für die Kennzeichnung und das Produkt verantwortlich
- Beanstandungen werden an den Lebensmittelunternehmer zugestellt

14.05.2021/Folie 13

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Angabe der Nennfüllmenge – Schriftgröße

- Ziffern, gefolgt vom Einheitenzeichen oder gegebenenfalls dem Namen der verwendeten Einheit
- feste Produkte in **g, kg**
 - bei festen Produkten in Aufgussflüssigkeiten zusätzlich das Abtropfgewicht angeben
- flüssige Produkte in **ml, cl, l**
- Ziffernhöhe beachten 
- z.B. 0,5 l oder 0,5 Liter

Packungsgröße in				Mindestschriftgröße in Millimeter	
Gramm		Zentiliter			
bis	50	bis	5		2
>	50 bis 200	>	5 bis 20		3
>	200 bis 1 000	>	20 bis 100		4
>	1 000	>	100		6

14.05.2021/Folie 14

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Angabe der Nennfüllmenge - Toleranzen

Nennfüllmenge Q_n		Zulässige Minusabweichungen	
Milliliter oder Gramm		in % von Q_n	in Milliliter oder Gramm
5 bis	50	9	–
50 bis	100	–	4,5
100 bis	200	4,5	–
200 bis	300	–	9
300 bis	500	3	–
500 bis	1 000	–	15
1 000 bis	10 000	1,5	–

14.05.2021/Folie 15


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Angabe der Nennfüllmenge – „e“

- die Angabe kann, muss aber nicht gemacht werden!
- Voraussetzungen dass das „e“ angeführt werden darf
 - Fertigpackung entspricht der Fertigpackungsverordnung
 - Fertigpackung ist nicht kleiner als 5 ml oder 5 g und nicht größer als 10 l oder 10 kg
 - Eine Fertigpackung, deren Minusabweichung die festgelegten Werte um mehr als das Doppelte überschreitet, darf nicht mit dem Zeichen versehen und nicht in den Verkehr gebracht werden.
- das „e“ wird bei der Nennfüllmenge angeführt



14.05.2021/Folie 16


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Verzeichnis der Zutaten

- muss mit „Zutaten“ beginnen
- Aufzählung sämtlicher Zutaten in absteigender Reihenfolge nach Gewichtsanteilen zum Zeitpunkt der Verwendung in der Herstellung
- Ausnahmen
 - frisches Obst und Gemüse
 - Tafelwasser
 - Gärungssessig aus einem Grundstoff ohne weitere Zutaten
 - Käse, Butter, fermentierte Milch, Sahne (wenn nur Zusatz von Milchinhaltstoffen, Lebensmittelenzymen, Mikroorganismenkulturen, Salz)
 - Lebensmittel die aus einer einzigen Zutat bestehen
 - Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2% vol. – **aber Allergene angeben!**

14.05.2021/Folie 17


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Verzeichnis der Zutaten

- alle Stoffe die bei der Herstellung verwendet wurden und im Endprodukt enthalten sind
- nur die Bezeichnung der Zutat, keine Zusatzinfos
 - ~~Heumilch, Eier aus Freilandhaltung, Bergapfelsaft, Stanzer Zwetschken, Apfelpektin, Wiener Gelierzucker...~~
- Aufschlüsselung bzw. Angabe zusammengesetzter Zutaten
 - „Zutaten: **Himbeeren, Gelierzucker (Zucker, Geliemittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure)**“
 - oder direkt in der Zutatenliste einzeln aufgeschlüsselt anführen „Zutaten: **Himbeeren, Zucker, Geliemittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sobinsäure**“

14.05.2021/Folie 18


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Verzeichnis der Zutaten

- Zutatenklassen gefolgt von der Bezeichnung oder E-Nummer
 - Antioxidationsmittel
 - Säuerungsmittel
 - Konservierungsstoffe
 - Emulgatoren...
- „...Säuerungsmittel: Citronensäure...“ oder „Säuerungsmittel: E 000“
- Bezeichnung einer Klasse kann Bezeichnung ersetzen (**nicht Allergene**)
 - Gewürz(e)/Gewürzmischung für Gewürze jeder Art < 2 gew. %
 - Kräuter oder Kräutermischung für Kräuter / Kräuterteile < 2 gew. %

14.05.2021/Folie 19


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Hinweis auf Allergene

- Kennzeichnung bestimmter Stoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
 - müssen in der Zutatenliste besonders hervorgehoben werden durch Schriftart, -stil, -farbe, unterstrichen...
 - z.B. „Zutaten: Gurken, Wasser, Essig, **Senfkörner**, Gewürze“
 - wenn keine Zutatenliste dann muss es separat angeführt werden
 - z.B. „enthält Milch“
 - Nicht notwendig wenn Allergen in der Bezeichnung enthalten ist
 - z.B. „Eierlikör“ es muss aber der Hinweis sein „enthält Milch“

14.05.2021/Folie 20


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Liste der Allergenen Stoffe – Teil 1

- 1.) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 2.) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 3.) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4.) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5.) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 6.) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ⁽¹⁾;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

14.05.2021/Folie 21


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Liste der Allergenen Stoffe – Teil 2

- 7.) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- 8.) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wagenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia temifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9.) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10.) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11.) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12.) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13.) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14.) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

14.05.2021/Folie 22


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Loskennzeichnung

- Los wurde früher auch als Charge bezeichnet
- „Los“ eine Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde
- wird vom Erzeuger, Hersteller oder Verpacker festgelegt
- Angabe der Losnummer muss mit „L“ beginnen
- z.B. „L123A“
- kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum auf mindestens Tag und Monat genau angegeben ist

14.05.2021/Folie 23


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Mindesthaltbarkeits- / Verbrauchsdatum

- „mindestens haltbar bis ...“ wenn der Tag genannt wird
- „mindestens haltbar bis Ende ...“ in allen anderen Fällen
- „mindestens haltbar bis ...“ kann auch durch „siehe Boden“ o.ä. ergänzt werden als Hinweis wo das Datum oder Monat und Jahr zu finden ist
- es wird ein Verbrauchsdatum angegeben wenn
 - das Lebensmittel sehr leicht verderblich ist
 - nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit entstehen kann
- nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher
- „zu verbrauchen bis TT MM JJ“

14.05.2021/Folie 24


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Mindesthaltbarkeitsdatum - Genauigkeit

- Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt
 - die Angabe des Tages und des Monats;
- Haltbarkeit mehr als drei Monate, jedoch höchstens achtzehn Monate
 - die Angabe des Monats und des Jahres;
- deren Haltbarkeit mehr als achtzehn Monate beträgt
 - die Angabe des Jahres.

14.05.2021/Folie 25

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Mindesthaltbarkeitsdatum – Ausnahmen

- frischem Obst und Gemüse — einschließlich Kartoffeln (nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist)
- Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken
- Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10% vol. oder mehr
- Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden
- Essig
- Speisesalz
- Zucker in fester Form;
- Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen;
- Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen

14.05.2021/Folie 26

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen

- Absicherung für Produzenten
- angeben wenn es Voraussetzung für die angegebene Haltbarkeit ist
- unmittelbar bei der Angabe der Mindesthaltbarkeit
 - „tiefgekühlt lagern“ bei mindestens -18°C
 - „gekühlt lagern“ zwischen 0 und +9°C z.B. Kühlschrank
 - „kühl lagern“ ist kein definierter Temperaturbereich daher nicht zu verwenden
 - bei Raumtemperatur lagern ist Lagerung unter üblichen Bedingungen von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse (ca.16 - 25°C)
 - „vor Hitzeeinwirkung schützen“; „trocken lagern“; „lichtgeschützt lagern“
- Zusätzliche Lagerbedingung nach dem öffnen falls dies notwendig ist

14.05.2021/Folie 27


 Landwirtschaftskammer
Tirol

QUID-Regelung

- QUID – „Quantitative Ingredients Declaration“
- ist mengenmäßige Angabe von Zutaten
- diese ist zwingend wenn
 - Zutat oder Zutatenklasse in der Bezeichnung genannt wird oder von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird
„Nusshonig – Zutaten: Honig x%, **Walnüsse** x%“
 - Zutat durch Worte, Bilder oder graphische Darstellung auf der Verpackung hervorgehoben ist
 - Zutat von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels ist

14.05.2021/Folie 28


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Herkunftskennzeichnung

- **Herkunftsangabe gewinnt bei Konsumenten an Bedeutung**
- **Mehrere Gesetzliche Regelungen**
 - Auf einzelne Produktgruppen bezogen (Honig, Eier, Gemüse, Frischfleisch – alles unverarbeitet, Bio)
 - Allgemeine Regelung seit 01.04.2020 in Kraft getreten – geregelt durch EU Verordnung 2018/775

14.05.2021/Folie 29


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Herkunftskennzeichnung EU 2018/775 - Primärzutatenverordnung

- Gilt seit 01.04.2020
- „Geregelte“ freiwillige Herkunftsangabe
- Wenn ein Hinweis zur Herkunft gegeben wird, dann muss die Herkunft der Primärzutaten (Hauptzutaten) angeführt werden
 - z.B. Österreich Fahne, Wortlaut „aus Österreich“ oder „aus Tirol“ oder „hergestellt in Österreich“
 - Auch einige Ausnahmen bzw. „Schlupflöcher“
- Was ist eine Primärzutat?
 - Zutaten welche über 50% in einem Produkt sind
 - QUID pflichtige Zutaten

14.05.2021/Folie 30


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Herkunftskennzeichnung EU 2018/775 - Primärzutatenverordnung

- Wie erfolgt die verpflichtende Herkunftsangabe?
 - Fix vorgegebene Wortlaute – verschiedene Möglichkeiten
 - Beispiel: „Erdbeeren stammen nicht aus Tirol“ oder „Erdbeeren aus den Niederlanden“
- Gleiches Sichtfeld als der andere Herkunftshinweis
- Mind. 1,2mm bzw. 75% vom anderem Herkunftshinweis
- Kein Handlungsbedarf wenn Herkunftsangabe mit Primärzutaten übereinstimmt
- Spirituosen sind ausgenommen

14.05.2021/Folie 31


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Gebrauchshinweise

- für Lebensmittel mit besonderen Anforderungen
- Hilfestellung für den Verbraucher
- notwendig für die Genießbarkeit oder Sicherheit des Lebensmittels
 - bei Sirup „1:6 verdünnen“
 - bei Rohmilch „vor dem Verzehr abkochen“
- Schriftliche Darstellung notwendig



14.05.2021/Folie 32


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Alkoholgehalt

- bei Getränken mit mehr als 1,2% vol. Alkoholgehalt
- Angabe in „% vol.“
- Alkoholgehalt wird bei 20 °C bestimmt
- auf höchstens eine Dezimalstelle genau
- „Alkohol“ oder „Alk.“ darf vorangestellt werden, muss aber nicht

14.05.2021/Folie 33


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Alkoholgehalt - Genauigkeit

Beschreibung des Getränks	Positive oder negative Abweichungen
1. Bier des KN-Codes 2203 00 mit einem Alkoholgehalt von höchstens 5,5 % vol; nicht schäumende Getränke des KN-Codes 2206 00, die aus Weintrauben gewonnen werden	0,5 % vol
2. Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol; schäumende Getränke des KN-Codes 2206 00, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend; Met/Honigwein	1 % vol
3. Getränke mit eingelegten Früchten oder Pflanzenteilen	1,5 % vol
4. Sonstige Getränke mit einem <u>Alkoholgehalt</u> von mehr als 1,2 Volumenprozent	0,3 % vol

14.05.2021/Folie 34


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Nährwertdeklaration Ausnahmen – Teil 1

- Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2% vol.
- unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
- verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
- für den menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser, auch solches, dem lediglich Kohlendioxid und/oder Aromen zugesetzt wurden
- Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus
- Salz und Salzsubstitute
- Tafelsüßen
- Erzeugnisse im Sinne der RL 1999/4/EG über Kaffee- und Zichorien-Extrakte, ganze o. gemahlene Kaffeebohnen und ganze o. gemahlene entkoffeinierte Kaffeebohnen;

14.05.2021/Folie 35


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Nährwertdeklaration Ausnahmen – Teil 2

- Kräuter- oder Früchtetees
- Gärungssessig und Essigersatz, auch solche, denen lediglich Aromen zugesetzt wurden
- Aromen
- Lebensmittelzusatzstoffe
- Verarbeitungshilfsstoffe
- Lebensmittelenzyme
- Gelatine
- Gelierhilfen für Konfitüre
- Hefe
- Kaugummi

14.05.2021/Folie 36


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Nährwertdeklaration Ausnahmen – Teil 3

- Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt
- **Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, welche die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben**
 - für Direktvermarkter daher nur notwendig, wenn flächendeckend in Österreich ausgeliefert wird, ins Ausland oder in den Großhandel verkauft wird.
 - Achtung beim Onlineshop - zählt als österreichweit flächendeckender Verkauf

14.05.2021/Folie 37

Nährwertdeklaration

- berechnete Werte
- oder Untersuchung im Labor
- hohe Abweichungen möglich (plus minus 20%)
- Angabe erfolgt je 100 g oder 100 ml
- Tabellenform ist vorgeschrieben sowie auch die Reihenfolge
- Dezimalstellen müssen genau beachtet werden – je nach Inhalt keine, eine, oder zwei Dezimalstellen
- Brennwert wird mit festgelegten Umrechnungsfaktoren aus restlichen Angaben berechnet – Laboruntersuchung bei Brennwert nicht gültig

14.05.2021/Folie 38

Beispiel für eine Nährwertdeklaration

Nährwertangaben	Je 100g
Brennwert	1354 kJ 320 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	26 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,07 g

14.05.2021/Folie 39

Unterschied Sichtfeld - Hauptsichtfeld

- **„Sichtfeld“** alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können
- **„Hauptsichtfeld“** das Sichtfeld einer Verpackung, das vom Verbraucher beim Kauf höchstwahrscheinlich auf den ersten Blick wahrgenommen wird und ihm ermöglicht, die Beschaffenheit oder die Art und gegebenenfalls die Handelsmarke eines Produkts sofort zu erkennen. Hat eine Verpackung mehrere identische Hauptsichtfelder, gilt das vom Lebensmittelunternehmen ausgewählte Sichtfeld als Hauptsichtfeld.

14.05.2021/Folie 40

Sichtfeldregelung

- in einem Sichtfeld auf der Verpackung müssen folgende Angaben mit einem Blick ersichtlich sein
 - Bezeichnung des Lebensmittels
 - Nennfüllmenge
 - Alkoholgehalt – sofern vorhanden

14.05.2021/Folie 41

Sichtfeldregelung



- Sichtfeldregelung:
 - als Sichtfeld wird der von einem Blickwinkel aus erfassbare Bereich bezeichnet
 - dieser hat einen maximalen Blickwinkel auf der Flasche von 180°
 - das Sichtfeld ist nicht zwingend vorne, es kann auch unten, hinten, oben oder fest an der Verpackung hängen

14.05.2021/Folie 42

Health Claims – gesundheitsbezogene und nährwertbezogene Angaben

- Jegliche Angaben, welche auf einen gesundheitlichen Zustand hinweisen fallen unter „gesundheitsbezogene Angaben“
- Strikte Regeln – Angabe nur wenn es eine Zulassung gibt
 - Zugelassene traditioneller Sachbezeichnungen (z.B. Hustenzuckerl)
 - Zugelassene Health Claims – VO 432/2012
- Die Angaben Vital, Fitness, Wellness, Wohlfühl sind bereits problematisch zu sehen – keine 100%ige Sicherheit
- Eingetragene Markennamen sind ausgenommen bis 2022
- Krankheitsbezogene Angaben – grundsätzliches Verbot!

14.05.2021/Folie 43

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Health Claims – gesundheitsbezogene und nährwertbezogene Angaben

- Für nährwertbezogene Angaben gibt es eine Positivliste
 - Verordnung EU 1924/2006
- z.B. Energiearm, Fettarm, Zuckerarm, hoher Proteingehalt,...
- Je nach Angabe müssen bestimmte Werte gegeben sein
- Nährwertkennzeichnung ist hier immer erforderlich
- Nutzen der Angaben gut überlegen – zusätzliches Risiko!

14.05.2021/Folie 44

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Novel Food – neuartige Lebensmittel

- Neuartige Lebensmittel
 - Lebensmittel, welche vor dem 15. Mai 1997 in der EU nicht verwendet worden sind
- Müssen genehmigt werden – EU
- z.B. Chiasamen, Insekten
- Auch neue Herstellungsverfahren können unter Novel Food fallen (spezielle Extraktions- oder Trennmethode)
- <https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/neuartige-lebensmittel/>

14.05.2021/Folie 45

Bio Kennzeichnung

- Verordnung EU 834/2007 bzw. ab 2022 EU 2018/848
- Produkte aus biologischen Zutaten dürfen mit Bio gekennzeichnet werden
- Zertifizierung notwendig
 - Zutaten
 - Verarbeiter
 - Jedes einzelne Produkt muss in Zertifizierung erfasst werden

14.05.2021/Folie 46

Bio Kennzeichnung



- 4 Produktkategorien
 - 1) Bio Produkte mit Bio Zutaten
 - 2) Bio Produkt mit Zutat aus Jagd oder Fischerei
 - 3) Produkt mit einzelnen Bio Zutaten
 - 4) Umstellungsprodukt

14.05.2021/Folie 47

Biokennzeichnung

1) Bio Produkt mit Bio Zutaten

„Bio – Käsebällchen in Öl“

  ** AT-BIO-XXX Österreichische Landwirtschaft	EU-Bio-Logo und im selben Sichtfeld Kontrollstellencode und Herkunftsbezeichnung (unmittelbar unter dem Kontrollstellencode!)
Zutaten: x-% Frischkäse* , Rapsöl*, Kräuter*, Sellerie* , Salz * aus biologischer Landwirtschaft	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten Auslobung der biologischen Zutaten (Text- oder Sternchenlösung)***

** Das BIO AUSTRIA-Markenzeichen kann verwendet werden, wenn das Produkt von einem BIO AUSTRIA-Mitgliedsbetrieb oder einem BIO AUSTRIA-Partner stammt und bestimmte Anforderungen erfüllt werden (siehe Seite 6).

*** Grundsätzlich stammen alle landwirtschaftlichen Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft, mit Ausnahme von einigen wenigen Zutaten, die zu maximal 5 Gewichtsprozent der landwirtschaftlichen Zutaten in konventioneller Qualität eingesetzt werden dürfen, sofern diese im Betriebsmittelkatalog für die biologische Landwirtschaft gelistet sind (Kapitel für die bäuerliche Direktvermarktung).

Quelle: Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung
ausgearbeitet von BIO AUSTRIA & LFI
Österreich

14.05.2021/Folie 48

Bio-Kennzeichnung

2) Bio Produkt mit Zutat aus Jagd oder Fischerei

„Hirschwurst mit Bio-Schweinefleisch“

<p>Zutaten: %-Hirschfleisch, %-Bio-Schweinefleisch, Bio-Knoblauch, Salz, Bio-Kräuter, Bio-Sellerie</p> <p>Gesamtanteil der biologischen Zutaten: %-Angabe</p> <p>AT-BIO-XXX</p>	<p>Zutaten</p> <p>Hervorheben allergener Zutaten</p> <p>Der Anteil Hirsch- und Schweinefleisch ist anzugeben (QUID-Angabe), laut Codex müssen mindestens 38% Hirschfleisch enthalten sein;</p> <p>Angabe der biologischen Zutaten und deren %-Anteil an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs.</p> <p>Außer der Hauptzutat müssen alle weiteren Zutaten aus biologischer Landwirtschaft sein.</p> <p>Alle Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe haben der EU-Bio-VO zu entsprechen</p> <p>Kontrollstellencode</p>
---	---

Quelle: Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung
ausgearbeitet von BIO AUSTRIA & LFI
Österreich

14.05.2021/Folie 49

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Bio-Kennzeichnung

3) Produkt mit einzelnen Bio Zutaten

„Marillen Fruchtaufstrich“

<p>Zutaten: % Bio-Marillen, Zucker, Geliermittel: Pektin</p> <p>Gesamtanteil der biologischen Zutaten: %-Angabe</p> <p>AT-BIO-XXX</p>	<p>Zutaten</p> <p>Angabe der biologischen Zutaten und deren %-Anteil an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs</p> <p>konventionelle landwirtschaftliche Zutaten in Art und Menge frei wählbar (Vorsicht: Zwillingenverbot!)</p> <p>Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe entsprechen der EU-Bio-VO</p> <p>Kontrollstellencode</p>
---	---

Quelle: Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung
ausgearbeitet von BIO AUSTRIA & LFI
Österreich

14.05.2021/Folie 50

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Bio-Kennzeichnung

4) Umstellungsprodukte

- Nur möglich bei pflanzlichen Produkten mit max. 1 Zutat

Dinkel Erzeugnis aus der Umstellung auf biologische Landwirtschaft	Bezeichnung des Lebensmittels Der Umstellungshinweis darf nicht auffälliger gestaltet sein, als die Sachbezeichnung des Produktes (gleiche Buchstabengröße im gesamten Umstellungshinweis)
Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker	Lebensmittelunternehmer
0,5 kg	Nettofüllmenge
L-010818	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken und vor Licht geschützt lagern	Lagerungshinweis Hinweis zur Lagerung muss in unmittelbarer Nähe des MHD stehen d.h. direkt vor, nach oder neben dem MHD
AT-BIO-XXX	Kontrollstellencode

Quelle: Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung
ausgearbeitet von BIO AUSTRIA & LFI
Österreich

14.05.2021/Folie 51

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Bio-Kennzeichnung

- EU-Bio-Logo Vorgaben für die Verwendung
 - Mindestmaße: Höhe 9 mm, Breite 13,5 mm
bei kleineren Verpackungen ist eine Höhe von 6 mm möglich, aber es muss das Verhältnis von Höhe zur Breite mit 1:1,5 auf jeden Fall eingehalten werden
 - Mindestabstand zu Schrift und graphischen Elementen beträgt mind. ein Zehntel der Höhe des Logos
 - Farbe: Referenzfarbe ist Green Pantone Nr. 376 und Green (50% Cyan, 100% Yellow, bei 4-Farben-Druck bzw. schwarz-weiß. Bei dunklen Etiketten- bzw. Verpackungshintergrund können die Symbole unter Verwendung einer Hintergrundfarbe der Verpackung oder des Etiketts im Negativformat ausgeführt werden.
 - Ist das Logo auf der Verpackung schwer erkennbar, so kann zur Verbesserung der Sichtbarkeit der Logos ein Rahmen angebracht werden.
 - Kann auf der Verpackung nur eine Farbe verwendet werden, so darf das Logo in dieser Farbe aufgedruckt werden.
 - Wird das BIO AUSTRIA- Markenzeichen verwendet darf beim EU-Bio-Logo ebenfalls dieser Grünton verwendet werden.

14.05.2021/Folie 52

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Verbot der Irreführung

- der Konsument darf nicht irregeführt werden
- verboten sind zum Beispiel
 - Werbung mit Bilder, Grafiken oder Texten die nicht der Wahrheit entsprechen
 - Anspielungen an geschützte Bezeichnungen ohne den jeweiligen Vorgaben zu entsprechen
 - Werbung mit Selbstverständlichkeiten z.B. „ohne Gluten“ bei Milchprodukten

14.05.2021/Folie 53


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Empfehlungen

- Etiketten von den Referenten der LK Tirol überprüfen lassen
 - Ing. Michael Hölzl ABL (diverse Direktvermarktungsprodukte)
michael.hoelzl@lk-tirol.at
+43 5 92 92 - 1504
 - Ing Ulrich J. Zeni (Produkte der Obst- und Gemüseverarbeitung)
ulrich.zeni@lk-tirol.at
+43 5 92 92 - 1507
- mit dem Grafiker bzw. der Druckerei schriftlich Vereinbarungen treffen betreffend der Mindestschriftgrößen
- NICHT von „großen“ Herstellern oder Mitbewerbern abschreiben

14.05.2021/Folie 54


 Landwirtschaftskammer
Tirol

weiterführende Onlinekurse

Kurstermine Frühjahr 2021

Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung Montag, 1. März, 14 – 17 Uhr	Frischfleisch Rind, Schwein, Geflügel, Schaf, Ziege Dienstag, 6. April, 15 – 17 Uhr
Spirituosenkennzeichnung Freitag, 12. März, 15 – 17 Uhr	Pökelwaren, Würste und Fleischerzeugnisse Mittwoch, 7. April, 15 – 17 Uhr
Fruchtaufstriche und Co. Mittwoch, 17. März, 15 – 17 Uhr	Eier und Nudeln Dienstag, 20. April, 15 – 17 Uhr
Milch, Milch- und Molkege- tränke, Joghurt, Butter, Topfen, Frischkäse Dienstag, 23. März, 15 – 17 Uhr	Honig und Imkereiprodukte Dienstag, 11. Mai, 15 – 17 Uhr
Schnittkäse, Hartkäse, Weichkäse, Graukäse Mittwoch, 24. März, 15 – 17 Uhr	Getrocknete Kräuter, Tee, Gewürzsalze Dienstag, 25. Mai, 15 – 17 Uhr
Soft-, Sirup und Co. Freitag, 26. März, 15 – 17 Uhr	Kursreferenten: Ing. Ulrich Jakob Zeni und Ing. Michael Hölzl ABL Die Teilnahme ist kostenlos.

Anmeldung bei Lena Sprenger Tel. 05 92 92-1503 oder lena.sprenger@lk-tirol.at.