

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze, Senf

z.B. Kräutertee, Früchtetee, Blütentee	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
30 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
Zutaten: Himbeerblätter, Holunderblätter, Minze, Birkenblätter, Lindenblüten	Zutaten
L-010816	Losnummer/Chargennummer
Zubereitung: 1 gehäufte Teelöffel Tee pro Tasse mit kochendem Wasser übergießen, 8 bis 10 Minuten zie- hen lassen und abseihen	Zubereitungshinweis

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Kräutertee Himbeer - Zitrone	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
50 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-010816	Los-/Chargennummer
Zutaten: Himbeerblätter, 10% getrocknete Himbeeren, Zitronenmelisse, Zitronenschalen*	Zutaten
Zubereitung: 1 Esslöffel Tee pro Tasse mit kochendem Wasser aufgießen, 5-10 Minuten ziehen lassen und absehen	Zubereitungshinweis

* die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich für Zutaten, die in kleinen Mengen (im allgemeinen bis zu 5%) zur Geschmacksgebung verwendet wird.

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Kräutermischung getrocknet	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
50 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-010816	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckl, Sellerie	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
z.B. besonders geeignet zum Würzen von Suppen	Verbraucherhinweis

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Gewürzsalz / Kräutersalz	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-010816	Los- und Chargennummer
Zutaten: Salz*,Kräuter** (Schnittlauch, Paprika, Zwiebel, Petersilie, Sellerie , Tomaten, Thymian, Estragon, Salbei, Rosmarin)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
z.B. geeignet zum Würzen von Steaks, Kräuterbutter, Gemüse usw.	Verbraucherhinweis

* 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)“

** Eine %- Angabe der verwendeten Gewürze / Kräuter ist nicht erforderlich

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Paradeisersalz, Bärlauchsalz etc.	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt und trocken lagern	Lagerbedingungen
L-010816	Los- und Chargennummer
Zutaten: Salz*, %-Anteil getrocknete Paradeiser oder %-Anteil getrockneter Bärlauch etc.	Zutaten
Besonders geeignet zum Würzen von Salaten und Gemüsegerichten	Verbraucherhinweis

* 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 Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Senf, z.B. Feigensenf	Bezeichnung des Lebensmittels
Barbara Kräutli Kräutergarten 1, 1234 Wiese	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme schützen und frostsicher lagern	Lagerbedingungen
L-010816	Los- und Chargennummer
Zutaten: %-Anteil Feigen, Senfkörner , Wasser, Apfelessig*, Zucker, Pfeffer, Salz**	Zutaten
Passt gut zu Fleisch, Geflügel und Käse	Verbraucherhinweis

* die Bezeichnung „Essig“ ist nicht hinreichend genau. Korrekte Bezeichnungen sind z.B. „Weinessig“, „Apfelessig“, „Weingeistessig“ oder „Säureessig“

** 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 Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze, Senf

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel neu 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. 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);

Allgemeine Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit

Die Kennzeichnungselemente müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft unverwischbar angebracht werden. Sie dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden, und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Mindestschriftgröße:

Die Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) müssen mindestens 1,2 mm hoch sein. Ausgenommen bei Produkten, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt. Hier muss die x-Höhe der Schrift mindestens 0,9 mm sein.

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
- ✓ Alkoholgehalt

Ausnahmen: Kleinstpackungen

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Kennzeichnungselemente für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

1. Bezeichnung

Tee und teeähnliche Erzeugnisse (Codex Kapitel B 31)

Die Bezeichnung „Tee“ ist nur für Erzeugnisse aus der „Tee-Pflanze“ korrekt. Was wir allgemein als „Tee“ bezeichnen, ist gemäß Codex ein „teeähnliches Erzeugnis“.

Teeähnliche Erzeugnisse sind Teile der im Anhang I des Codex Kapitels B 31 angeführten Pflanzen bzw. Pflanzenteile, die getrocknet, fermentiert oder geröstet zur Zubereitung wässriger Aufgüsse verwendet werden. Erzeugnisse, die unter alleiniger Verwendung von Trocken- bzw. kandiertem Obst hergestellt werden, sind nicht als teeähnliche Erzeugnisse anzusehen.

Die **Bezeichnung von Teemischungen erfolgt nach den überwiegend verwendeten Pflanzenteilen**, z.B. Kräutertee, Früchtetee, Gewürztee oder auch Blütentee.

Für teeähnliche Erzeugnisse, die aus einem Bestandteil bestehen, ist der Name der jeweiligen Pflanze oder Pflanzenteile zu verwenden (z.B. Pfefferminztee).

Ist ein Bestandteil in Mischungen zu mehr als 50% enthalten, kann dessen Einzelname in Zusammenhang mit dem Wort Mischung verwendet werden. z.B.: Hagebuttenmischung

Fantasiennamen wie „Langschläfer“ oder „gute Laune“ sind zusätzlich zur Bezeichnung erlaubt.

☞ **Krankheitsbezogene Angaben**, wie z.B. „schützt vor Schlafstörungen“ sind **nicht erlaubt!**

☞ **Gesundheitsbezogene Angaben** sind ebenfalls **nicht erlaubt**. 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.

Im **Anhang I** des Codex Kapitels B 31 sind die Pflanzenteile angeführt, die üblicher Weise für teeähnliche Erzeugnisse verwendet werden. Bei der Verwendung von Pflanzenteilen, die nicht in Anhang I angeführt sind, ist vorab zu klären, ob diese als Lebensmittel verkehrsfähig sind. Für Arzneimittel oder Neuartige Lebensmittel („Novel-Food“) ist eine Zulassung erforderlich (BMGF).

Anhang II des Codex Kapitel B 31 ist eine **Verbotsliste** von Pflanzen bzw. Pflanzenteile.

Gewürze (Codex Kapitel B 28)

Gewürze sind Pflanzenteile, auch Pilze, die wegen ihres Gehaltes an besonderen Inhaltsstoffen geeignet sind, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln zu beeinflussen. Sie kommen meist in getrockneter Form, ganz oder auch mechanisch zerkleinert in den Handel. Als Gewürze werden auch getrocknete Gemüse oder getrocknete Blütenblätter in Verkehr gebracht. Geruch und Geschmack von Gewürzen und Kräutern sind für die jeweilige Art charakteristisch.

Gewürzmischungen bestehen **ausschließlich** aus Gewürzen und werden als solche bezeichnet. Sie können aber auch in Kombination mit dem Verwendungszweck in Wortkombination als „-gewürz“ bezeichnet werden (z.B. Brotgewürz, Gulaschgewürz).

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Gewürzzubereitungen bestehen aus Gewürzen oder Gewürzmischungen, denen andere Zutaten beigemischt sind, um zusätzliche technologische oder geschmackliche Wirkungen zu erzielen oder eine bessere Dosierung oder Anwendung zu ermöglichen.

Gewürzsalze sind Mischungen, die mindestens zur Hälfte aus Speisesalz, weiters aus Gewürzen, Gewürzzubereitungen und sonstigen Zutaten bestehen. Der Anteil der Gewürze beträgt mindestens 8 % bezogen auf die Trockensubstanz.

Würzmittel sind Mischungen von Speisesalz mit würzenden Stoffen und enthalten im Allgemeinen auch Zutaten wie Gemüse, Hefe oder deren Extrakte, Zuckerarten, Stärke und Fett.

Gewürzextrakt bezeichnet Aromaextrakte aus Gewürzen.

Weitere Bezeichnungen sind im Codex Kapitel B 28 erläutert.

Senf (Codex Kapitel B 29)

Unter Senf (Speisesenf, Mostrich) versteht man eine mehr oder weniger scharf und würzig schmeckende Zubereitung, die aus Senfsamen unter Beigabe von Zutaten (wie Wasser, Essig, Salz, Zucker oder Zuckerarten, Honig, geschmackgebende Zutaten) hergestellt und zum Würzen von Speisen verwendet wird.

Zur Erreichung bestimmter Geschmacksrichtungen können geschmackgebende Zutaten wie Kren, Zwiebel, andere Gemüse, Obst, Gewürze und Kräuter sowie deren Extrakte und Wein zugefügt werden. Ein besonders hervortretender Geschmack wird in der Bezeichnung des Lebensmittels ausgedrückt, wie z.B. „Zwiebelsenf“, „Feigensenf“, „Chilisenf“.

Verdickend wirkende Lebensmittel, wie Quellstärken, Quellmehle oder Sojamehl werden nicht verwendet.

2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

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.

3. Nettofüllmenge

Die Angabe der Nettofüllmenge erfolgt bei festen Waren in Gramm oder Kilogramm, bzw. in deren Abkürzungen.

 **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

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“
- „*mindestens haltbar bis TT/MM*“: Tag und Monat genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes weniger als 3 Monate beträgt.
- „*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:** Der Wortlaut „mindestens haltbar bis“ muss ausgeschrieben werden!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit ist von verschiedenen Faktoren abhängig wie beispielsweise: Ausgangsrohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene, Verpackung und Lagerung.

Damit Lebensmittel **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 Tee und Gewürzen wird dieser Hinweis meist nicht erforderlich sein.

5. Temperatur und Lagerbedingungen

Der Lagerungshinweis „Licht geschützt und trocken lagern“ oder „dunkel und trocken lagern“ ist für die Haltbarkeit von Tee, teeähnlichen Erzeugnissen und Gewürzen wesentlich. Senf soll vor Wärme geschützt und frostsicher gelagert werden; Senf in Gläsern soll zudem lichtgeschützt gelagert werden.

Die Angabe muss am Etikett vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum platziert werden.

6. Losnummer

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

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist das Wort „Zutaten“ voranzustellen. Das Zutatenverzeichnis besteht aus der Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Die Zutaten zusammengesetzter Zutaten sind aufgeschlüsselt zu deklarieren (z.B. jodiertes Speisesalz).

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

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

Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (siehe Musteretikette Kräutertee Himbeer-Zitrone).

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

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

☞ nur diese 14 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.

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

Beispiel „Kräutersalz mit Nüssen“

Zutaten: Salz, **Walnüsse** (10%), getrocknete Kräuter (Petersilie, Thymian, Kerbel, **Sellerie**)

Nährwertkennzeichnung

Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden** (das sind Angaben, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar 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.**

Wird eine Nährwertkennzeichnung gemacht, müssen die Vorgaben der LMIV erfüllt werden.

Die Nährwertkennzeichnung umfasst 7 verpflichtende Angaben deren Darstellung in Tabellenform zu erfolgen hat:

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

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird – mit Ausnahmen – ab 13.12.2016 verpflichtend sein.

Ausgenommen (siehe Anhang V LMIV) sind u.a.:

„Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen;“ [....] Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus; Salz und Salzsubstitute; [....] Kräuter- oder Fruchteees, Tee, entkoffeinierter Tee, Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt, entkoffeinierter Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt ohne Zusatz weiterer Zutaten als Aromen, die den Nährwert des Tees nicht verändern; [....] und „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:

☞ **unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat, sowie Kräuter, Gewürze und Mischungen daraus, Salz, sowie Kräuter- und Fruchteees** brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine Nährwertkennzeichnung**.

☞ **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.

Diese Ausnahme von der Nährwertkennzeichnungspflicht **gilt nicht, wenn** Produkte von Direktvermarktern, **flächendeckend in ganz Österreich** oder im **Ausland vermarktet** werden.

Details zur allenfalls erforderlichen Nährwertkennzeichnung werden (so bald wie möglich) in einem „**Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung**“ dargestellt werden.

9. Bio-Kennzeichnung

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, muss dieses den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung entsprechen und es sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode
- die Herkunftsbezeichnung und
- das aktuelle EU-Bio-Logo (grünes Rechteck mit weißem Blatt aus Sternen);

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 in unmittelbarer Nähe des Zutatenverzeichnisses: „aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“

Musteretiketten für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und Senf

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

Werbung mit Selbstverständlichkeiten:

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

Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben:

Irreführende und zur Täuschung geeignete Angaben sind beispielsweise Angaben über Eigenschaften eines Lebensmittels, Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- und Gewinnungsart.

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. Kamille hilft bei Entzündungen“

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.