

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

<p>Öl z.B. Leinöl, Walnussöl, Mohnöl, Kürbiskernöl</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Elfi Schmierauer Feldweg 3, 1234 Wiese</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Vor Licht und Wärme geschützt lagern; Nach dem Öffnen vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren und innerhalb von etwa 3 Monaten verbrauchen</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>L-010916</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

Etikettenvorlagen des LFI Österreich begutachtet durch die AGES
Erstfassung September 2008; Aktualisierung November 2016

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

Kräuteröl	Bezeichnung des Lebensmittels
Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese	Lebensmittelunternehmer
500 ml	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern Nach dem Öffnen vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren und innerhalb von etwa 3 Monaten verbrauchen	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Sonnenblumenöl, Kräuter (Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter), Pfefferkörner	Zutaten, hervorheben allergener Zutaten
L-010916	Losnummer/Chargennummer

* die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich für eine Zutat, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

Pesto z.B. Kürbiskernpesto	Bezeichnung des Lebensmittels
Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese	Lebensmittelunternehmer
150 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von etwa 4 Wochen verbrauchen	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Kürbiskernöl, Kürbiskerne (45%), Bergkäse , Knoblauch, Salz*	Zutaten, hervorheben allergener Zutaten
L-010916	Losnummer/Chargennummer

* 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 Öl, Pesto und Knabberkerne

<p>Knabberkerne natur z.B. Kürbiskerne, Sojabohnen getrocknet</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</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>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>L-010916</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

Knabberkerne geröstet und gesalzen z.B. Kürbiskerne geröstet und gesalzen	Bezeichnung des Lebensmittels
Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese	Lebensmittelunternehmer
100 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt und trocken lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Kürbiskerne, Sonnenblumenöl, Salz*	Zutaten
L-010916	Losnummer/Chargennummer

* 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 Öl, Pesto und Knabberkerne

<p>Knabberkerne überzogen z.B. Schokokerne</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Leo Kerni Feldweg 3, 1234 Wiese</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>100 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Vor Licht und Wärme geschützt lagern</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Kürbiskerne, 20% Schokolade* (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse (mind. 42%), Palmfett, Milchpulver, Emulgator: Lecithin (Soja), Aroma)</p>	<p>Zutaten, Hervorheben allergener Zutaten</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

* Schokolade ist eine zusammengesetzte Zutat, die für sich vollständig gekennzeichnet werden muss.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

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
- ✓ ggf. Alkoholgehalt

Ausnahmen: Kleinstpackungen

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

Kennzeichnungselemente für Öl, Pesto und Knabberkerne

1. *Bezeichnung des Lebensmittels (Codex Kap. B 30 für Fette, Öl etc.)*

„**Speiseöle**“, die nach einer bestimmten Pflanzenart bezeichnet sind, müssen ausschließlich aus dem in der Bezeichnung angegebenen Ausgangsmaterial gewonnen worden sein.

Als „nicht raffiniert“, „kaltgepresst“ oder gleichsinnig dürfen nur solche Speisefette und Speiseöle bezeichnet werden, die lediglich durch mechanische oder physikalische Prozesse gewonnen werden und nur durch Waschen, absetzen lassen, filtrieren oder zentrifugieren gereinigt werden. Sie enthalten sonst keine Zutaten.

☞ Zusätzliche Angaben sind freiwillig und müssen der Wahrheit entsprechen.

Kürbiskernöl

wird aus den schalenlos wachsenden Kernen des steirischen Ölkürbisses gewonnen. Die Kerne werden vor dem Pressen einem Röstvorgang unterzogen, wobei Wasser und Salz als Presshilfe zugegeben werden können.

„Kürbiskernöl“, „Kernöl“, „Steirisches Kernöl“ mit Hinweisen wie „echt“ oder „100%-ig oder mit Kürbisabbildungen ist immer reines Kürbiskernöl, das durch erste Pressung hergestellt ist.

Die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ unterliegt der VO EG 510/2006 und der aktuellen Produktspezifikation für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Die Bezeichnung ist eine von der EU unter Schutz gestellte Bezeichnung, die nur verwendet werden darf, wenn die zugrundeliegenden Produktspezifikationen eingehalten werden. Die zur Pressung verwendeten Kerne der Kürbisgattung Cucurbita pepo var. Styriaca, stammen aus den Anbaugebieten der steirischen Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg und Weiz, den burgenländischen Bezirken Jennersdorf, Güssing und Oberwart und den niederösterreichischen Bezirken Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Zistersdorf und Stockerau. Die Pressung hat in den genannten steirischen oder burgenländischen Bezirken zu erfolgen.

Hinweise auf andere Herkünfte (z.B. "von Oberösterreichs Feldern" oder "von den Feldern des Jauntales") haben den Tatsachen zu entsprechen.

Öl das durch Verschnitt von Kürbiskernöl mit anderem Speiseöl hergestellt wird, ist als „**Salatöl**“, „**Speiseöl**“ oder „**Tafelöl**“ zu bezeichnen. Im Verzeichnis der Zutaten sind die einzelnen Ölarten und der %-Anteil des Kürbiskernöls anzuführen.

Für Knabberkerne und Pesto gibt es keine Vorschriften im Codex.

Namengebende Bestandteilen in der Sachbezeichnung sind in solchen Mengen zu verwenden, sodass diese den Charakter des Produktes prägen.

Der Hinweis „**cholesterinfrei**“ ist nicht erlaubt.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

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 flüssigen Lebensmitteln in Liter, Zentiliter oder Milliliter und bei sonstigen Erzeugnissen in Gramm oder Kilogramm bzw. in deren Abkürzungen. Als flüssig gelten eindeutige Flüssigkeiten (wie z.B. Wasser, Öl, Alkohol), alle pastösen Produkte (wie Mayonnaise, Ketchup, Konfitüren, Honig etc.) werden als sonstige Erzeugnisse eingestuft und sind in Gewichtseinheiten anzugeben.

☞ **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

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 die **nach dem Öffnen der Verpackung** entsprechend aufbewahrt und verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr zu machen.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

5. Temperatur und Lagerbedingungen

Der Lagerungshinweis „*lichtgeschützt lagern*“ oder „*vor Licht und Wärme geschützt lagern*“ ist für die Haltbarkeit von Öl, Pesto und Knabberkerne wesentlich. Die Angabe am Etikett muss vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum gemacht 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. Schokolade).

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.

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, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, 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, bei denen keine Zutatenliste vorgesehen ist und das Allergen aus der Bezeichnung des Lebensmittels nicht hervorgeht.

Sind Erzeugnisse aus Milch (wie beispielsweise Käse bei Pesto) enthalten, bei denen davon ausgegangen werden kann, dass es für den durchschnittlichen Verbraucher klar ist, aus

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

welchen der allergenen Stoffe das Produkt hergestellt wurde (nämlich aus Milch), so genügt die Auflistung und Hervorhebung des Produktes in der Zutatenliste. Hier muss in der Zutatenliste nicht extra „Milch“ oder „aus Milch“ angegeben werden.

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

Beispiel „Kürbiskernpesto mit Walnüssen“

Zutaten: Kürbiskernöl, Kürbiskerne, 10% **Walnüsse**, **Bergkäse**, Knoblauch, Salz

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 Nährwertigenschaften 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 (Darstellung in Tabellenform): „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

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

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

„Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ [...] 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**, 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, Bauernecker), 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.

Musteretiketten für Öl, Pesto und Knabberkerne

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“**

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

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. "... stärkt 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.