

Musteretiketten für Teigwaren

Teigwaren z.B. Suppenudeln, Bandnudeln	Bezeichnung des Lebensmittels
Dorli Spirali Nudelhof 1, 1234 Topfing	Lebensmittelunternehmer
500 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken und lichtgeschützt lagern	Lagerungshinweis
L-010908	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Hartweizengrieß, Eier (%-Anteil), (Wasser)*, Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Kochzeit ca. 5 Minuten	Zubereitungshinweis

* die Angabe von Wasser ist nur dann erforderlich, wenn Wasser zugegeben wird und nach der Herstellung dieses zugegebene Wasser noch mit einem Anteil von mehr als 5% vorhanden ist. Bei getrockneten Teigwaren ist das nicht der Fall.

Musteretiketten für Teigwaren

Kräuternudeln z.B. Bärlauchnudeln	Bezeichnung des Lebensmittels
Dorli Spirali Nudelhof 1, 1234 Topfing	Lebensmittelunternehmer
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
trocken und lichtgeschützt lagern	Lagerungshinweis
L-010508	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Hartweizengrieß , Eier (%-Anteil), Bärlauch (%-Anteil), Salz	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Kochzeit ca. 8 Minuten	Zubereitungshinweis

Musteretiketten für Teigwaren

Kennzeichnungselemente für Teigwaren

1. Bezeichnung des Lebensmittels – ehemals handelsübliche Sachbezeichnung (Codex Kapitel B 19)

Teigwaren

„Teigwaren“ oder „Nudeln“ sind aus Mahl- und Schälprodukten hergestellt und in der Regel getrocknet.

Teigwaren werden nach der Art des Teiges oder nach ihrer Form unterschieden.

☞ Nicht getrocknete Teigwaren können nur innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung als „**frisch**“ bezeichnet werden.

Wird die Teigware „**Eierteigware**“ genannt oder werden Eier am Etikett abgebildet, so müssen mindestens 2 Eier pro Kilogramm Mehl oder Grieß verwendet werden.

☞ Wird auf die **Zubereitung mit frischen Eiern** oder mit Eiern aus einer bestimmten Haltungsform hingewiesen, so können Hinweise wie z.B. „mit frischen Eiern“ oder „mit Eiern aus Freilandhaltung“ bei der Bezeichnung gemacht werden. In der Zutatenliste sind die Eier mit der Bezeichnung „Eier“ zu deklarieren.

Zur Erzeugung von **Teigwaren besonderer Art** können andere Mahlprodukte außer Weizen oder auch Gemüse, Gewürze usw. verwendet werden. Bei solchen Teigwaren müssen diese Zutaten mit der entsprechenden Menge deklariert werden. Die Farbgebung wird ausschließlich durch Lebensmittel erzielt (z.B. Spinat, Paprika, rote Rüben).

☞ Bei Fantasiebezeichnungen oder Bezeichnungen, die in Österreich nicht geläufig sind, ist die Angabe einer handelsüblichen Sachbezeichnung wie beispielsweise „Teigwaren“ oder „Nudeln“ erforderlich.

☞ Zusätzliche Angaben sind freiwillig und müssen der Wahrheit entsprechen.

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 und Ort sind anzugeben.

3. Nettofüllmenge

Bei Teigwaren üblicherweise Gramm oder Kilogramm, bzw. die Abkürzungen g oder kg

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

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

Musteretiketten für Teigwaren

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM*“; Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat, ist ausreichend bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“; Die Angabe von Monat und Jahr ist ausreichend bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten; Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum so angegeben, ist auf jeden Fall zusätzlich die Angabe der Losnummer erforderlich.

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

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren wie verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung abhängig. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger dem Konsumenten, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Gesetzlich festgelegte Fristen gibt es nicht.

Empfohlen wird die Mindesthaltbarkeitsfrist eher kurz anzugeben, speziell bei Teigwaren mit besonderen Zutaten.

Damit Lebensmittel die **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 Teigwaren wird dieser Hinweis meist nicht erforderlich sein.

5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Ist die richtige Lagerung des Produktes für die Haltbarkeit wichtig, so muss ein derartiger Hinweis gemacht werden und zwar direkt bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (davor oder danach). Bei Teigwaren ist der Hinweis „trocken und lichtgeschützt lagern“ geeignet.

6. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (führen eines Chargenbuches). Bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf Tag genau kann die Angabe der Losnummer entfallen.

7. Zutaten

Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils, zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

☞ Achtung bei zugekauften Zutaten wie beispielsweise Gewürzmischungen, sind diese am Etikett genau laut Packungsangabe zu deklarieren.

Musteretiketten für Teigwaren

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.

Beispiel: Kürbis-Zucchini-Spiralen

Zutaten: **Hartweizengrieß, Eier** (%-Anteil), Kürbis (10%) Zucchini (5%), Gewürze (**Sellerie**), Salz

Beispiel Eierteigwaren

Zutaten: **Hartweizengrieß, Eier** (8%), Salz

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit 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; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Kommt ein allergener Stoff in der Zutatenliste mehrmals vor, so ist er bei jeder Nennung 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. Teigwaren haben generell immer eine Zutatenliste.

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

Nährwertkennzeichnung

Die Angabe der Nährwerte umfasst zumindest die Angaben „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Eine detaillierte Darstellung der Nährwertkennzeichnung ist im **„Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung“** erläutert.

☞ Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung z.B. 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 wird.**

Musteretiketten für Teigwaren

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte der EU-Verordnung) verpflichtend sein. Ausgenommen sein werden 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:

- ☞ **Erzeugnisse von Direktvermarktern** müssen ab 13.12.2016 eine **Nährwertkennzeichnung** aufweisen, wenn diese **an den Großhandel** abgegeben werden.
- ☞ **Produkte von Direktvermarktern**, die direkt **an Endverbraucher oder Einzelhandelsgeschäfte** abgegeben werden, müssen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung aufweisen.
- ☞ unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung;

Bio-Produkte (mit Zutaten):

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo,

Der Kontrollstellencode 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**“;

Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit:

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.

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße)

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 und lesbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;